

Juliana Bejarano Chaparro

Historias de Fojón

Narrativas alrededor de la cultura alimentaria en Cogua, Cundinamarca



**Historias de fogón: Narrativas alrededor de la cultura alimentaria en Cogua,
Cundinamarca.**

Karen Juliana Bejarano Chaparro

Trabajo de grado para optar por el título de:
Psicóloga.

Tutora:

María Clara Van der Hammen

**UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS
PROGRAMA DE PSICOLOGÍA
ÁREA DE PROCESOS SOCIALES, TERRITORIO Y MEDIO AMBIENTE
LÍNEA: NATURALEZAS, IDENTIDADES Y TERRITORIALIDADES.**

Bogotá D.C

2019

*“Abro el baúl del recuerdo y tomo pluma y papel
Porque a mi mente han llegado bellos momentos de ayer.*

*La cocina de mi mamá me sirvió de inspiración
Porque allí están los secretos del pueblo y su tradición*

Allí se nota el criollismo allí se respira amor

La cocina de mi mamá tiene la mejor sazón

Una cocina como esta no se halla ni en el Japón

Se la voy a describir présteme mucha atención.

Tres piedras bien escogidas encima de un tarimón

Conforman lo que llamamos allá en mi pueblo un fogón”

Rubén Buelvas

Dedicatoria

Dedico este trabajo de investigación a todas y cada una de las mujeres que he conocido a lo largo de mi vida porque han sido modelo, inspiración y aliento para crecer y para ser. Mujeres, somos portadoras de grandes saberes sobre el mundo y la vida; y desde ahí surge nuestro empoderamiento.

A las personas que cada día se levantan con un sueño: construir acciones que nos permitan hacer un mundo mejor, porque sin conocernos sé que estamos juntos y nuestras acciones se comienzan a visibilizar

Agradecimientos

Pensar qué escribir en este espacio fue un reto, porque ya de antemano sabía que no sería suficiente, pues nunca un papel va a ser suficiente para expresar la gratitud que tengo con cada una de las personas que me han acompañado a lo largo de este camino de crecimiento y aprendizajes.

A mis padres y hermano, ustedes han sido todo, este logro en tan mío como suyo.

A cada uno de los miembros de mi extensa familia, gracias por estar ahí, por ser ese impulso y ese apoyo.

A los amigos y compañeros de este alocado viaje, ustedes han sabido estar y entender.

A los profesores, gracias por enseñarme y acompañarme en este camino de conocimiento y de descubrimiento.

Ahora puedo decir que oficialmente esto #YaTermina
O quizás simplemente empieza.

Tabla de Contenido

1. Capítulo 1: Conociendo el territorio _____	1
1.1. Antes de iniciar el viaje _____	2
1.2. La alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia _____	5
1.3. Cogua _____	14
1.3.1. Ubicación y población _____	17
1.3.2. Historia _____	19
1.3.3. Economía _____	21
1.3.4. (Re)Descubriendo Cogua _____	24
2. Capítulo 2: Comemos para vivir, comemos para estar juntos. _____	33
2.1. Las familias, las mujeres, las historias _____	33
2.2. Roles y reglas _____	38
2.2.1. Cuidado y abastecimiento _____	40
2.2.2. Un compartir de saberes _____	47
3. Capítulo 3: Saber comer, saber vivir. _____	56
3.1. Entre la abundancia y el gusto: Decisiones sobre la comida cotidiana _____	59
3.1.1. <i>La economía del hogar</i> _____	65
3.1.2. <i>¿Para quiénes se cocina?</i> _____	66
3.1.3. Nuevos discursos sobre el alimento _____	69
3.2. “Todo pasado fue mejor”: Comida festiva e identidades en construcción _____	70
3.3. Comida “típica”: un espacio para el turismo _____	79
Conclusiones y reflexiones _____	91
Referencias _____	95
Anexos _____	103

Índice de tablas

<i>Tabla 1. Dieta habitual familias del casco urbano de Cogua</i> _____	61
<i>Tabla 2. Preparaciones y festividades.</i> _____	72

Índice de mapas

<i>Mapa. 1. Mapa Regional Culinario de Colombia.</i> _____	12
<i>Mapa. 3 Mapa ubicación de Cogua en Colombia y en el departamento de Cundinamarca</i> _____	17
<i>Mapa. 4 Mapa base del municipio de Cogua</i> _____	18
<i>Mapa. 5 Mapa municipio de Cogua con límite cabecera municipal</i> _____	19

Índice de figuras

<i>Figura. 1. Panorámica del parque principal de Cogua.</i>	<i>1</i>
<i>Figura. 2. Calle principal del municipio de Cogua.</i>	<i>2</i>
<i>Figura. 3 Parque Principal de Cogua.</i>	<i>14</i>
<i>Figura. 4 Fritanga Coguana.</i>	<i>15</i>
<i>Figura. 5 Casas del proyecto de vivienda de interés social.</i>	<i>24</i>
<i>Figura. 6. Fritanga Familiar</i>	<i>79</i>
<i>Figura. 7 Guía Turística de Cogua.</i>	<i>81</i>
<i>Figura. 8 Pendones con notas periodísticas acerca de la fritanga de Cogua.</i>	<i>83</i>
<i>Figura. 9. Parque central de Cogua el día domingo, al fondo Mercado Campesino.</i>	<i>84</i>

Índice de anexos

<i>Anexo A. Tabla de metodología</i>	103
<i>Anexo B. Consentimiento informado a los participantes de la investigación</i>	104
<i>Anexo C. Guion de entrevista gestores</i>	106
<i>Anexo D. Guion de entrevista mujeres</i>	107
<i>Anexo E. Caracterización lugares de abastecimiento en el municipio</i>	108

Introducción

Contar cómo surgió en mí el interés por investigar la alimentación, las cocinas y la cultura alimentaria de un lugar, especialmente de Cogua, se podría remontar a unos cuantos semestres atrás cuando me acerqué a la psicología histórico-cultural y cultural, y vi en estos dos enfoques un sinfín de posibilidades para estudiar eso que llamamos cultura y dentro de la que emergen universos simbólicos de significación; pero realmente no creo que esto sea así, me atrevería a afirmar que este interés va más allá de la propia carrera y se relaciona con mi vida, con la familia en la que he crecido y con los espacios que he recorrido, con los múltiples viajes que como familia hemos hecho a este municipio para sentarnos en sus restaurantes y comer su comida.

Empezaré contando que provengo de la unión de dos familias muy diferentes entre sí, pero a su vez con una clara similitud: la importancia de los momentos juntos. Y es que esto, se ha constituido a lo largo de mi vida como un principio fundante, pues el crecer en tan amplia red familiar me ha permitido entender que en los momentos en familia se construyen tramas de significación dentro de los cuales dotamos de sentido a nuestra propia experiencia, y que se expresan a través de nuestras construcciones narrativas.

Dentro de estos universos simbólicos que emergen en cada reunión familiar y que hablan no sólo del “ahora” sino también de la historia como familia, algo que captaba mi atención era que sin importar el tipo de reunión, el motivo de la misma o el momento del día o del año en el que nos reuniéramos, un elemento que aparecía recurrentemente en la escena, y que en un punto de la misma se hacía central, era la comida; poco a poco iba entendiendo que estos espacios hacen parte de nuestra cotidianidad, que el reunirnos pasa por el comer y que el alimento convoca.

De igual manera, un tema que ha sido importante para mí durante mi formación como psicóloga y también a nivel personal es el reconocimiento de la potencia que tiene el lenguaje como medio para la interacción y la comunicación, pero sobre todo como constructor de la realidad, pues es a través del lenguaje que podemos narrar nuestra propia experiencia, darle sentido y como plantea Bruner (1996) negociar con el otro los significados. Es el lenguaje el medio por el que conectamos lo inter con lo intrapsicológico (Vygotsky, 1978), siendo estos dos partes de una misma unidad.

En este sentido, las experiencias humanas están cargadas de los sentidos y significados que hemos construido a lo largo de nuestras vidas en la interacción con un otro y con el medio. Los sentidos y significados construidos, tanto a nivel individual como colectivo, se ponen de manifiesto a través de nuestras narrativas acerca de nosotros y de los otros y en esta medida van configurando nuestra identidad como sujetos.

De ahí que, a lo largo de este trabajo la narrativa va a ser entendida, desde una perspectiva socio-constructivista y construccionista, como

“una forma de discurso, la forma en la que organizamos, explicamos, damos sentido y comprendemos --es decir, damos estructura y coherencia a-- las circunstancias y sucesos de nuestra vida, los fragmentos de nuestras experiencias e identidades propias para y con nosotros y otros.” (Anderson, 1999, p.p 277)

Al relacionar los dos elementos anteriores: 1. la cocina como un espacio relacional-interaccional y 2. el lenguaje como el medio para darle sentido y significado a la experiencia, pude comprender que *“La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es”* (Lévi-Strauss, en Melendez y Cañez 2010, p.p 191) y en este sentido indagar acerca de la cocina, la alimentación y la cultura alimentaria

de una familia, un colectivo o un grupo social nos lleva a comprender los universos simbólicos que emergen en la cotidianidad y desde los que configuran y organizan sus experiencias.

A partir de lo anterior, el presente trabajo tuvo como objetivo principal indagar las narrativas que han construido los habitantes de la zona suburbana del municipio de Cogua, Cundinamarca alrededor de la cultura alimentaria.

Para dar cumplimiento a este objetivo general se establecieron cuatro objetivos específicos: 1) Caracterizar los actores, prácticas y saberes que se construyen alrededor de la cultura alimentaria en Cogua; 2) Analizar los sentidos y significados construidos alrededor de la cultura alimentaria; 3) Comprender las formas de construcción de los vínculos y de la identidad alrededor de la cultura alimentaria a nivel social, comunitario y familiar y 4. Identificar cuáles han sido los proyectos sociales que se han llevado a cabo en Cogua relacionados con la cultura alimentaria

Pensar cuál podría ser la manera más adecuada para presentar los resultados constituyó para mí un reto, pues mi intención con el documento es acercar al lector a las múltiples reflexiones que el mismo proceso de investigación suscitó en mí durante las distintas etapas, así como a la comprensión de este fenómeno como un todo en el que se articulan distintos niveles de observación: individual, familiar, social.

De acuerdo con esto, el presente documento está compuesto por tres capítulos y una sección que corresponde a las conclusiones y reflexiones finales. En el primer capítulo se presenta el fenómeno de investigación y el contexto dentro del cual emergió el problema. Para tal propósito, el capítulo se encuentra dividido en cuatro apartados, los cuales van desde lo macro a lo micro. En el primer apartado presento la manera en que me acerco al tema y las justificaciones, personales como académicas, que me llevaron a desarrollar la investigación y a elegir a Cogua como un lugar adecuado para cumplir este propósito.

En el segundo apartado, hago una contextualización acerca de la alimentación, como fenómeno que puede ser analizado desde lo biológico, lo social y lo cultural, siendo estas dos últimas a las que les brindo mayor atención en mi trabajo; posteriormente, y de manera amplia, expongo las iniciativas y avances que se ha tenido en Colombia con relación a las cocinas tradicionales, como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial del país.

En el tercer apartado presento el contexto local dentro del cual desarrollé la investigación, por lo que, en este apartado hago una contextualización del municipio de Cogua en tanto a su ubicación, historia, dinámicas económicas, sociales y territoriales; este apartado busca mostrar la relación entre la dinámica general del municipio y las dinámicas que ocurren en los barrios y las familias que fueron seleccionadas en la investigación.

En el apartado final de este capítulo describo cómo fue para mí volver a descubrir el territorio, la manera en que traté de descubrir a Cogua desde adentro, desde la voz de las personas que habitan, viven y sienten este lugar. En este apartado hago un primer acercamiento a los sentidos construidos acerca del territorio y la vida allí de las 6 mujeres y los 4 gestores con quienes trabajé, quienes de ahora en adelante serán considerados en el texto como las mujeres y los gestores.

En el segundo capítulo acerco al lector, a través de las narrativas de las mujeres, a la comprensión de los sistemas de actividad dentro de los que ellas han construido sentidos y significados alrededor de la cultura alimentaria. Para tal propósito el capítulo se encuentra dividido en dos apartados. En el primero apartado hago una caracterización de las 6 mujeres que participaron en la investigación, a través de sus dinámicas familiares, en donde se destaca un fuerte sentido de religiosidad católica, el sentido y valor que tiene la familia y los vínculos con la vida campesina.

El segundo apartado ahonda en la descripción de los sistemas de actividad en los que se encuentran estas mujeres, por lo que me enfoco en dos elementos, principalmente: la división del trabajo y las reglas interaccionales que allí se pautan. En la división del trabajo pongo de manifiesto los sentidos que se han construido acerca de ser mujer, madre, esposa, como también de las distintas etapas de su vida. Del mismo modo, un elemento transversal a los sistemas de actividad tiene que ver con los fondos de conocimiento construidos por estas familias y la manera en que estos saberes son transmitidos de generación en generación.

En el capítulo final se teje un diálogo entre los sentidos presentados en el capítulo anterior y la cultura alimentaria de Cogua. Para este propósito se indaga en las maneras en que las mujeres han clasificado el alimento y los espacios de relacionamiento que se construyen alrededor de este. De ahí que el capítulo se compone de tres apartados.

El primer momento está centrado en la comida cotidiana, es decir, lo que las familias comen en el día a día y el sentido que tiene para las mujeres el preparar la comida, en donde la relación con el alimento pasa por la satisfacción y el cuidado de otro: que pueden ser los hijos y los esposos; pero que también pasa por su propio reconocimiento a través de esos otros que son significativos para ellas. De igual manera, el apartado presenta 3 consideraciones que hacen las mujeres a la hora de seleccionar, preparar y consumir los alimentos, las cuales tiene que ver con: 1. la economía del hogar: lo económico y lo práctico, 2. las personas a quienes se les prepara y lo que es significativo para ellas; y 3. El discurso médico-nutricional acerca del alimento y “lo saludable”

El apartado “Todo pasado fue mejor” pone especial atención a los momentos festivos, es decir, los momentos en los que se reúnen las personas a celebrar distintos acontecimientos de carácter familiar, social y cultura. Indagar sobre estos momentos me llevó a entender cómo en esos espacios la comida es un elemento central, pues a través de ella nos conectamos con

“nuestras raíces”, con las identidades que hemos construido como sujetos y como colectivos, pero también a entender que allí se presentan procesos de vinculación y cohesión social.

El último apartado se centra en cómo la comida se ha constituido como un elemento identitario de Cogua, principalmente la fritanga, tanto así que se han gestado una serie de proyectos sociales como lo son: Mercado Campesino, El Festival del Rodamonte, y La Feria Gastronómica, Turística y Artesanal; los cuales, buscan dos objetivos : por un lado, posicionarse como un elemento para la atracción del turismo y con este el aumento de la economía y por el otro, tener un enfoque cultural en el que se reconozcan los saberes y prácticas de los habitantes del municipio, además de ser un espacio para la integración como comunidad.

Ahora bien, en cuanto a los aspectos metodológicos la investigación toma como conceptos centrales: la narrativa, los sentidos y significados, la identidad, la actividad y los vínculos; y los presenta a través de las perspectivas socio-constructivista y constructivista y de la psicología cultural e histórico-cultural.

Del mismo modo, la ubicación del proyecto dentro de estos paradigmas está relacionado con la posición que quise tener como investigadora y la posición de los participantes dentro de la investigación. En primer lugar, busqué generar una sensibilidad hacia el contexto, es decir, ubicar la investigación y más puntualmente el fenómeno dentro de un contexto social, histórico y temporal en el que se presentan una serie de interacciones e interrelaciones que configuran la experiencia de los sujetos; y en segundo lugar, quise reconocer la transformación mutua que tienen tanto los participantes como el investigador durante el proceso pues más allá de la investigación ambos estábamos siendo y construyendo.

Debido a que, mi interés como investigadora ha estado centrado en indagar cómo se configura la cotidianidad de los habitantes de Cogua, decido realizar una investigación descriptiva que me permita a través de las narrativas de distintos actores dar cuenta de múltiples elementos (económicos, sociales, culturales, políticos, territoriales) que confluyen en la cultura alimentaria, siendo este el elemento principal.

Acercarse a las narrativas de algo tan cotidiano como lo es la cultura alimentaria implicó realizar un diseño de investigación que estuviese en concordancia con ese propósito por lo cual el proceso de selección de los participantes se realizó a través de bola de nieve pues ellos mismos me iban sugiriendo personas que tuviesen interés en participar.

Los participantes de la investigación se pueden clasificar en dos perfiles. El primero, son gestores o miembros de asociaciones que estén vinculados a proyectos sociales alrededor de la cultura alimentaria en el municipio, en este perfil se seleccionó un hombre y una mujer que ejercieran su rol de gestor a través de las entidades municipales y un hombre y una mujer que hicieran parte de las asociaciones.

El segundo perfil corresponde a mujeres que hagan parte de las Juntas de Acción Comunal del casco urbano del municipio, especialmente del barrio San José, Santa María del Valle y la Granja; por cada uno de los barrios se vincularon a la investigación 2 mujeres. Es importante mencionar que adicional a esta característica durante el proceso investigativo fueron emergiendo otros elementos adicionales que ellas tenían en común como: estar o haber estado casadas, tener hijos, ser amas de casa, haber pasado por un proceso de urbanización reciente, entre otros, estas características serán profundizadas a lo largo del documento.

Con respecto al proceso de recolección de la información las técnicas utilizadas de establecieron de acuerdo al perfil, pues esto permitía triangular la información para ampliarla y así mismo validarla. El acercamiento con los gestores se realizó a través de una entrevista

semiestructurada (Ver Anexo C) que indagaba acerca de los proyectos sociales que se han realizado en el municipio y los platos, saberes y actores que aparecen allí; las entrevistas fueron registradas en su mayoría en notas de campo a petición de los participantes.

El acercamiento con las mujeres se realizó a partir de un instrumento: La entrevista conversacional (Ver Anexo D), en el cual se realizaban de manera simultánea y relacionada 3 técnicas de investigación: Historia de vida, entrevista y el relato temático acerca de la cotidianidad. El registro se realizó a través de grabaciones de audio y de notas en el diario de campo.

Si bien la observación no se consideró como una técnica dentro del ejercicio de recolección, las notas registradas en el diario de campo fueron un elemento útil durante la sistematización de la información puesto que, permitieron vincular distintos aspectos que durante la conversación aparecían de manera aislada.

1. Capítulo 1: Conociendo el territorio



Figura. 1. Panorámica del parque principal de Cogua. **Fuente:** Elaboración propia

El presente capítulo tiene como propósito presentar al lector el fenómeno de investigación, el contexto dentro del cual emerge el problema, algunas de las consideraciones teórico-metodológicas que orientaron la realización de este trabajo y las justificaciones tanto personales como académicas de la investigación.

Del mismo modo, el capítulo busca hacer un esbozo de la manera en que se ha planteado el tema alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia, junto con algunas discusiones conceptuales que se han presentado alrededor de la cultura alimentaria, la gastronomía y el alimento.

Por último, se hace una descripción general de Cogua y se presenta la manera en que me acerqué como investigadora al municipio, a los barrios, a las juntas de acción comunal y finalmente al trabajo con las mujeres.

1.1. Antes de iniciar el viaje



Figura. 2. Calle principal del municipio de Cogua. **Fuente:** Elaboración propia.

Quiero contar cómo fue que llegué a aquí, y cuando hablo de “Aquí” no quiero que se piense únicamente en un lugar, en Cogua como el territorio donde desarrollé la investigación; sino que “Aquí” hace referencia a este texto, a este trabajo.

Este largo y arduo camino de exploración inició unos cuantos semestres atrás, cuando se me pidió elegir, al menos para empezar, un tema hacia el que pudiera dirigir mi investigación. En este momento se me ocurrió decir que mi interés eran las cocinas tradicionales -entendidas estas como un espacio social- y recuerdo que las respuestas escuchadas no fueron para nada alentadoras la mayoría me preguntó si lo que quería conocer era la relación de las emociones con la comida, unos cuantos más me dijeron que ese tema no era “psicológico” y otros que eso no era pertinente.

Sin embargo, y quizás por terquedad, yo seguía pensando que ese tema era interesante y que merecía ser investigado y las opiniones que me habían dado se volvieron inquietudes que me daban pie para justificar mi investigación. Me inquietaban dos cosas, principalmente: una tenía que ver con eso que llamaron “pertinente” y la otra, con los temas “psicológicos” o que, dicho de otro modo, se refiere a los temas de interés para la psicología.

Me llamaba la atención que al hablar del tema la gente insistía en la pertinencia, y era interesante ver cómo la pertinencia estaba relacionada con el “impacto” que la investigación iba a tener a nivel social, claro está que en ese momento pensaba que la investigación tenía que solucionar un problema del país o explicar algo del mundo.

Esta inquietud por la pertinencia de realizar una investigación acerca de la alimentación y las cocinas me llevó a pensar en dos aspectos, principalmente, y que se configuran como las justificaciones de esta investigación. En primer lugar, era interesante para mí el auge que ha tenido en los últimos años el tema de la seguridad y soberanía alimentaria (Montagut, 2007; Arias, 2009; Díaz, 2012) y estos dos de cara a la comprensión de un fenómeno más amplio como lo es la globalización.

En este sentido, se hizo importante entender que el fenómeno de la globalización se ha hecho tan extensivo que llega a ámbitos como la cocina y la alimentación y modifica a su vez las dinámicas presentes en las mismas, dinámicas de orden social, económico, político y cultural. Autores como Bertran (2017) mencionan que *“En la actualidad, más que nunca, lo que sucede en el sistema económico y político mundial afecta las actividades diarias en todos los rincones del planeta. En ese sentido, el estudio de los hábitos alimentarios es un tema interesante para mostrar los efectos de la globalización”* (Bertran, 2017 p.p 124)

Vale la pena aclarar, que si bien, la investigación considera la visión global dentro de la que ocurre este fenómeno, y lo presenta como parte del contexto macro, la investigación tiene un mayor interés por adentrarse a la exploración de un contexto local dentro del cual se presenta el fenómeno.

En segundo lugar, pero en relación con lo anterior, es importante mencionar que elegir la cultura alimentaria fue el pretexto para acercarme a la exploración de la cotidianidad de los

habitantes de Cagua. Como plantea Contreras (2017) en su texto “¿Seguimos siendo lo que comemos?”

“una práctica cotidiana, como es la alimentación, se inscribe en un marco de representaciones y de significados con la finalidad de establecer categorías entre los territorios, los agentes y los grupos sociales” (Contreras, 2017 p.p 32)

De ahí que, la práctica cotidiana, constituye y se constituye como parte de las dinámicas e interacciones en las que se ven inmersos los sujetos y dentro de las cuales se construyen universos de significación. Teniendo esto como consideración, se hace pertinente investigar la cultura alimentaria como un universo simbólico en sí mismo, en donde se ponen de manifiesto las prácticas, los saberes, los roles y las reglas presentes en una comunidad y que les permiten a sus miembros otorgarle sentido a su experiencia.

Por otro lado, con respecto a “lo psicológico” o los temas de interés para las investigaciones en psicología, cuando presentaba mi tema, la cultura alimentaria, muchas personas me preguntaban, y otras suponían, si estaba interesada en investigar sobre las sensaciones y las emociones al comer, otros preguntaban si me interesaban temas de fisiología y la conducta alimentaria y unos cuantos más me preguntaban si mi interés estaba ligado al tema de trastornos alimenticios. Que las personas me preguntaran esto me generaba muchas preocupaciones puesto que desde el comienzo mis intereses no se han centrado en ninguna de las opciones anteriores.

Empecé a averiguar sobre qué se había dicho en psicología con respecto a la alimentación y a la comida, y me encontré que muchas de las investigaciones realizadas (Ogden, 2003; Sanz, Mico, Soriano y Urdampilleta, 2012; Amon, Guareschi, Maldavsky, 2005) apuntaban a lo que las personas me habían preguntado. Esto ponía de manifiesto que la relación sujeto-alimento

estaba centrada en una perspectiva biológica y nutricional, lo que llevaba a preguntarme por el factor social y cultural que hay detrás de las prácticas asociadas a la alimentación.

La pregunta por ¿Qué puede decir la psicología acerca de la cultura alimentaria? seguía rondando en mi cabeza, llamaba mi atención que un tema como la cultura alimentaria, que hace parte de la cotidianidad de las personas y que desde otras disciplinas de las ciencias sociales como la sociología y la antropología se ha consolidado como una línea de investigación a la hora de hablar de dinámicas sociales, económicas, políticas y territoriales, no fuera de interés para la psicología más allá de la comprensión individual, centrada en lo fisiológico y comportamental.

Así, el desarrollo de esta investigación se hace importante en la medida en que se constituye como una de las maneras de acercarse a la comprensión de la relación que existe entre el sujeto, la cultura y el territorio; entendiendo que las cocinas son espacios sociales y culturales de construcción de sentido y significado, los cuales, al ser negociados a través de la interacción con otros le permiten al sujeto construir su identidad. Del mismo modo, el desarrollo de esta investigación busca ampliar la mirada que tiene la disciplina sobre los temas que se han constituido como relevantes para la investigación, y de esta manera profundizar en temas y espacios cotidianos dentro de los que se desarrolla el sujeto y que hablan de una emergencia de la subjetividad

1.2. La alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia

La alimentación se ha constituido como un eje fundamental en la vida de los individuos y sobre todo de los colectivos, pues más allá de la supervivencia y del valor nutricional que esta aporta, la alimentación es una actividad que permea distintos contextos del desarrollo

humano, pues es a través de la alimentación que se entretajan relaciones entre los sujetos y se gestan dinámicas con el entorno.

Esta cohesión social que se construye a través de la cocina se va consolidando como un aspecto identitario para los diferentes grupos humanos con el pasar de los tiempos, puesto que la cocina aunque se materialice en un plato aquí y ahora, es el resultado de dinámicas propias de un grupo social (Melendez & Cañez, 2009), dinámicas que no sólo tienen que ver con el proceso de transformación de alimentos y consumo sino también con el proceso productivo de los alimentos, en cuanto a materia prima, con la transmisión de saberes culturales relacionados con las recetas, las herramientas, las técnicas y sobretodo con el rol que como sujeto tengo en este proceso alimentario, roles que tiene que ver con la edad y el género, principalmente.

En este sentido, hablar de alimentación nos introduce a un universo de significación en el que debemos entender, que, si bien como especie tenemos múltiples opciones para alimentarnos, el grupo social y las normas culturales en las que nos encontramos inmersos determinan qué comemos como colectivo, por lo que se empiezan a gestar tradiciones y rituales alrededor de aquellos productos y preparaciones que se han considerado identitarias para ese colectivo. Si bien, la selección de productos que van a hacer parte de la dieta de determinado grupo tiene un gran componente social, este proceso también da cuenta de la disponibilidad de alimentos que se encuentran en nuestro entorno, los cuales varían de acuerdo al lugar y tiempo en que nos encontremos, en este sentido podemos ver como la alimentación tiene un componente territorial.

Entender la alimentación desde un panorama más amplio nos lleva a pensar la alimentación a partir de dos perspectivas: la biológica y la cultural, que si bien son diferentes también son a su vez complementarias. La perspectiva biológica y de la salud está encaminada a entender la alimentación como el “proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de

ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer” (FAO), en este sentido alimentarse está relacionado con la necesidad fisiológica de ingesta de alimentos que proporcionan determinados nutrientes que permitan la supervivencia del organismo.

Del mismo modo, la perspectiva social y cultural, propone que “la alimentación -y en particular la cocina- está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad (...) [un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico)]” (Melendez & Cañez, 2009, p.p 186), esta perspectiva por su parte rescata el carácter identitario e histórico que tiene la alimentación en los procesos de significación tanto a nivel individual como de los colectivos.

En el tercer informe sobre la situación del derecho a la alimentación en Colombia prestado por FIAN en el 2013, se aborda el tema de la alimentación y se hace distinción entre el entendimiento de la alimentación como un derecho o la alimentación como un proceso. Al hablar de la alimentación como un derecho se hace referencia a que “todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla”(Comité de Derechos Económicos Sociales y Culturales, 1999) y en ese punto es importante mencionar que al abordarlo como un derecho, debido a las condiciones de desnutrición y hambruna en algunas regiones del país, se acerca a la visión biologicista del alimento, es decir, se hace una comprensión del alimento como el medio para suplir una necesidad, olvidando otras dinámicas que se encierran tras la alimentación.

Por su parte, la visión de la alimentación como un proceso nos acerca a entender las

“dinámicas y factores productivos asociados a la generación de alimentos; sus mecanismos sociales/culturales de intercambio o transacción; las distintas maneras en que se transforman los alimentos; las formas de uso y consumo; los circuitos

económicos, sociales y culturales que el proceso involucra; y (...) las relaciones de poder, los conflictos, las carencias y los mecanismos de exigibilidad-justiciabilidad que su defensa demanda” (FIAN,2013p.p 21)

Siguiendo con la visión de la alimentación como proceso, algunas consideraciones que se deben tener al acercarse al tema de la cultura culinaria¹ son: 1) el desconocimiento que existe en la población acerca del patrimonio culinario, 2) La desvalorización que tiene esta manifestación cultural al encontrarse por un lado con la comida internacional asociada con gourmet mientras que la tradicional es asociada con comida de pobres, 3) los cambios en los estilos de vida de las personas en los que se opta por preparaciones más prácticas, como las comidas rápidas, 4) el deterioro ambiental, que conlleva la pérdida de productos agroalimentarios necesarios para ciertas preparaciones, 5) Riesgos asociados en un primer momento a la forma de transmisión del saber, la oralidad, y en un segundo momento a la implementación de políticas de higienización y formalización, que no se adaptan a las dinámicas tradicionales de las cocineras y deja relegadas estas preparaciones, finalmente 6) las crisis en las economías campesinas, en donde, en relación con la consideración anterior, la homogenización de productos ha llevado a una pérdida sustancial de las mismas, además de las políticas agroindustriales que han desencadenado una serie de fenómenos que de manera indirecta afectan la tradición culinaria.

Dentro de esta perspectiva social y cultural, la cocina y la alimentación deben ser entendidas como uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial, puesto que como se mencionó anteriormente, constituyen conocimientos, saberes y prácticas tradicionales; permiten la identificación de los colectivos y las comunidades; son una expresión de la cultura

¹ Referencia tomada de: Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia (2012)

y tienen una relación directa con el entorno. En este sentido y de acuerdo con el Ministerio de Cultura de Colombia (2009 y 2012), la cocina es el resultado de procesos históricos y colectivos, debido a que por un lado encierra una serie de narrativas y por el otro su transmisión se basa en la oralidad, en el aprender haciendo; constituye a su vez unos universos simbólicos particulares, para cada colectivo, en los que se expresan rituales, estéticas y prescripciones propias de cada comunidad; y por último, no se debe olvidar que las cocinas son dinámicas al permitir cambios en sus recetas, técnicas e ingredientes, además de sincréticas.

En este punto surge una tensión entre lo que se entiende por cultura alimentaria y el patrimonio alimentario, pues al hablar de cultura alimentaria nos referimos al

“complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad. La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas” (Espeitx, 2004, p.p 195)

Mientras que al hablar de patrimonio alimentario nos estamos refiriendo sólo a una pequeña selección de lo que se considera tradicional, pero esta selección no siempre constituye una muestra representativa de la cultura y por lo general no representa al colectivo. La rentabilidad que pueda tener un determinado elemento dentro de la cultura alimentaria es un factor clave para que este sea considerado o no como patrimonializable, pues significa que al ser entendido como recurso puede ser explotable en mayor medida. De ahí que, en la actualidad vemos cómo la tradición gastronómica de un lugar además de ser un elemento identitario está también enfocado a convertirse en un atractivo turístico que genere ingresos y le dé relevancia

al contexto local o regional, creando a su vez unas identidades en términos alimentarios-gastronómicos que están orientadas hacia afuera.

En segundo lugar, el abordaje que se le ha dado al tema de la alimentación y la cultura culinaria ha estado orientado principalmente por el trabajo del Ministerio de cultura, aunque ministerios como el de Comercio, Industria y Turismo; Agricultura y Desarrollo rural; y el de Medio Ambiente han venido trabajando en conjunto para establecer un marco político e institucional para el tratamiento de las cocinas tradicionales en el país.

Un primer acercamiento al tema tuvo lugar en el 2009 en el marco de la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en la que, se establece que la culinaria tradicional constituye un eje articulador entre la naturaleza y la cultura, además de un elemento cohesionador social y gestor de procesos identitarios.

La Política de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial tiene como objetivo general “el fortalecimiento de la capacidad social de gestión del patrimonio cultural inmaterial para su salvaguardia y fomento, como condición necesaria del desarrollo y el bienestar colectivos” (PCSFACTC, 2009); dentro de los ámbitos abordados por esta política se encuentra la cultura culinaria.

Una de las apreciaciones que hace esta política tiene que ver con que las Cocinas tradicionales se caracterizan porque:

- “ 1) Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación (...)*
- 2) Expresan relaciones con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa (...)*
- 3) Cumplen una función cohesionadora, ya que genera, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica*

(...) 4) Son un ámbito por excelencia -pero no exclusivo- del saber femenino. 5) cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo remite a una tradición y a un orden simbólico particular, así como a un “orden culinario” que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares.” (PCSFACTC,2009)

Del mismo modo, esta política dio pie para el desarrollo del Congreso Nacional Gastronómico (Popayán) y el Congreso de Cocinas Andinas. Los congresos mencionados anteriormente sirvieron de punto de partida para la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia adoptada en el 2012 por el Ministerio de Cultura, en la cual, se reconoce la diversidad de cocinas tradicionales que hay en el país, además de que se establece un marco general para su salvaguarda a partir de unos elementos diagnósticos identificados a través de diferentes investigaciones.

Si bien dentro de la política se reconocen las particularidades históricas y culturales dentro de las que se desarrollan las distintas culturas culinarias, que hablan a su vez de la diversidad en distintos ámbitos que tiene el país, y se ha hecho un esfuerzo por poner especial relevancia a los contextos locales en los que se desarrollan, también dentro de la política hay un interés por poner de manifiesto el carácter regional en el cual se construyen estas prácticas y saberes, reconociendo las dificultades que acarrea una regionalización. Con respecto a lo

anterior, se han destacado 6 macroregiones: 1. Amazonía, 2. Región andina, 3. Región Caribe, 4. Región Insular, 5. Orinoquía y 6. Región Pacífica.



Mapa. 1. Mapa Regional Culinario de Colombia.

Tomado como referencia del Ministerio de Cultura. Recuperado de :
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/MAPA-REGIONAL-CULINARIO.aspx>

La región que se toma como referente para el desarrollo de la investigación es la región Cundinamarca y Boyacá, haciendo mayor énfasis en el departamento de Cundinamarca, pues es en este dónde se localiza el municipio elegido: Cogua.

En los “Textos introductorios a las regiones culinarias de Colombia” Antonio Montaña menciona que a la comida del Altiplano Cundiboyacense

“podría dársele el calificativo de aldeana. El adjetivo invoca quizá equivocadamente un sabor sin gracia ni invento. Y es cierto que no se trata de una cocina sofisticada en elección de condimentos distintos a los que se ven crecer en el jardín (...) Se afirma injustamente que la comida del altiplano es monotemática en sabor, pero la verdadera comida, la que se sirve en las casas de tradición campesina, compensa con el aporte

de muchas féculas las proteínas necesarias para reemplazar las energías gastadas en el trabajo. Por tradición es baja en grasa, y, por hábito, la sopa ocupa un lugar muy importante debido a que la temperatura en las tierras altas y en las zonas húmedas es fría. El caldo de papa, acompañado de un trozo de carne de res, reemplazó en las haciendas al chocolate de la mañana. Igual papel cumple la changua. La mazamorra es un plato único, al que si acaso se acompaña con pan. Tiene incorporadas carne y verduras. Y si el viento arrecia bastará ponerle algo de ají para soportarlo mejor. Los cuchucos de cebada, trigo o maíz, traen también, acompañándolos desde la olla, vegetales y carne. Son platos fuertes que no requieren mayor atención de quien los elabora” (Montaña, 1994)

De acuerdo con la información recolectada a partir de la revisión documental, que considero es escasa con relación a la producción académica e investigativa acerca de otras regiones alimentarias de Colombia como lo es la región Pacífico y el Caribe, la región cundiboyacense tiene como ingredientes base: el maíz, la papa, habias, cubios, ahuyama, habas, arveja, frijol, arracacha, batata, yuca dulce, carne de vacuno, gallina y cerdo; los cuales aparecen como elementos fundamentales de los platos y recetas que allí se preparan como lo son: las arepas asadas, los envueltos de maíz, el ajiaco, cuchuco de trigo, cuchuco de maíz, papa salada, papa chorreada, naco de papa, arroz con pollo, fritanga, mazamorra chiquita, mazamorra de maíz, tamal de calabaza, trucha, entre otros.

1.3. Cogua



Figura. 3 Parque Principal de Cogua. Tomado de Cundinamarca calidad de Vida. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=s6eu1igFv5w>

Antes de empezar a describir el municipio quiero presentarle al lector las razones que me llevaron a elegir a Cogua como un sitio adecuado para desarrollar la investigación. Debo aclarar que en principio la decisión se basó en una justificación personal, pero en la medida que fui descubriendo el municipio, ya no como la paseante sino como la investigadora, pude entender que este lugar presenta unas dinámicas sociales, económicas, políticas y territoriales que lo configuran como un espacio oportuno para ser investigado.

Del mismo modo, es importante mencionar que este contexto se construye a partir de la revisión documental de archivos sobre el municipio encontrados en su mayoría en la biblioteca municipal y en la página oficial y de las observaciones y conversaciones ocurridas en el mismo proceso de inmersión en campo.

No puedo recordar cuándo fue la primera vez que oí hablar sobre Cogua, y esto se debe a que quizás fue en un momento de mi vida en el que aún era muy joven, es como si desde

siempre hubiese estado presente en mi vida. Recuerdo que desde que era una niña a mis padres y abuelos les ha gustado, y ya es una costumbre familiar, salir el fin de semana a almorzar en los pueblos que hacen parte de la sabana cundiboyacense, y era interesante porque como familia teníamos identificados a qué lugares ir dependiendo lo que quisiéramos comer. A Cogua íbamos los domingos y lo elegíamos cuando deseábamos comer una buena fritanga, un plato compuesto por: rellena, longaniza, papa, plátano, lomo, costilla, huesos, pezuñas y chicharrón.



Figura. 4 Fritanga Coguana. Imagen tomada de Tripadvisor. Recuperada de: https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g3398679-d10296351-Reviews-Restaurante_Piqueteadero_El_Pino_Cogua-Cogua_Cundinamarca_Department.html

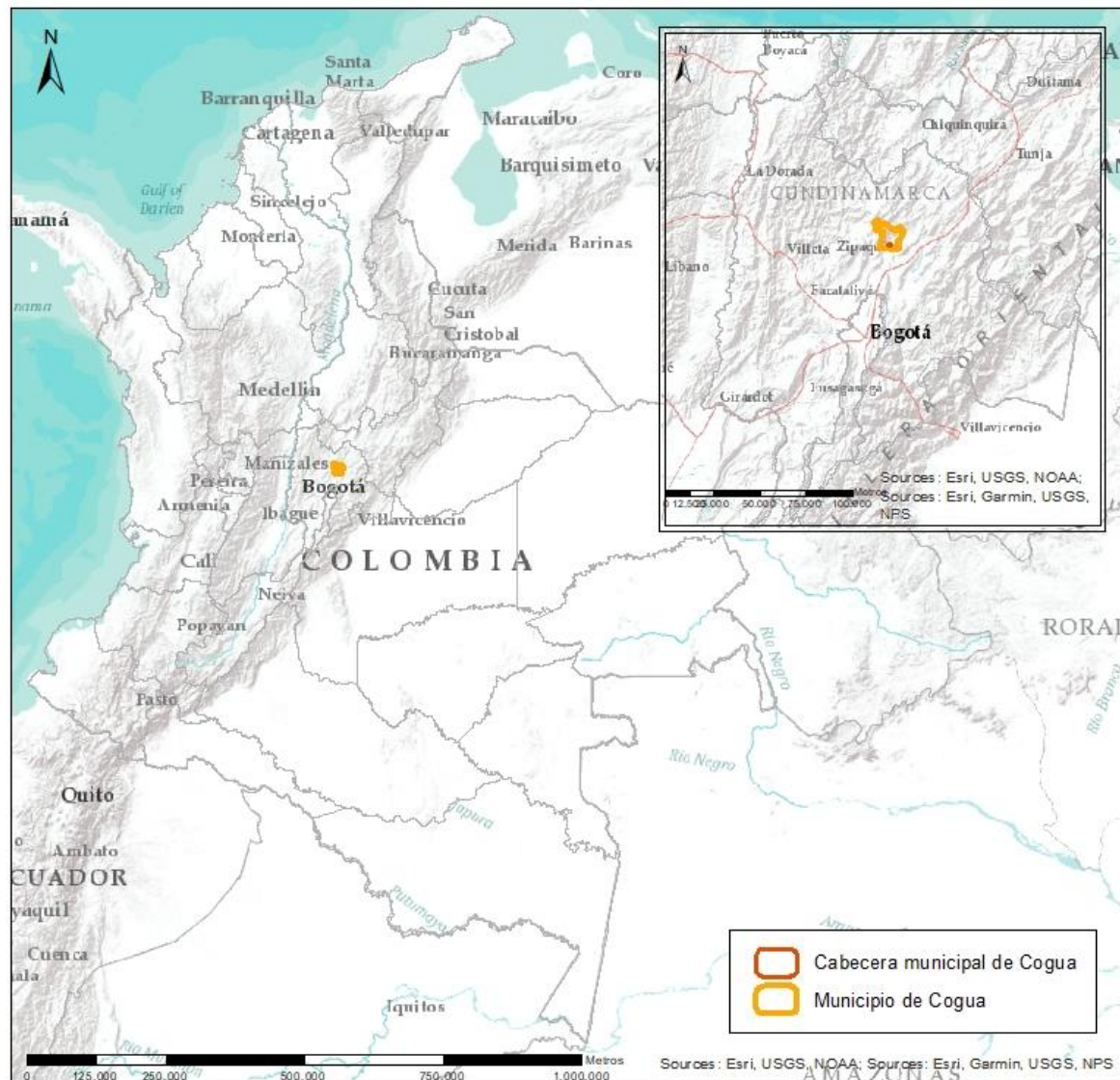
Cogua es uno de los 116 municipios que hacen parte del departamento de Cundinamarca y se localiza en la provincia de Sabana Centro. Para llegar a Cogua desde Bogotá hay dos posibilidades de salida: 1. Salir por la Calle 80, pasar Cota, Chía, Cajicá y Zipaquirá, o 2. Salir por la Autopista Norte, pasar por Chía, Cajicá y Zipaquirá. Hacer estos recorridos era muy emocionante pues se podía sentir a lo largo del camino como uno poco a poco se iba alejando de la dinámica de ciudad y en este sentido cómo se iba transformando el paisaje de unos mayormente urbanizados (Bogotá, Chía, Cota, Cajicá Zipaquirá) con grandes conjuntos

residenciales, edificios y centros comerciales hasta llegar a un espacio más rural como lo es Cogua.

“Digamos la parte de construcción uno no ve que hay muchos edificios, no hay nada, mientras que los municipios cercanos se invadieron de edificios y pues aquí hay algo y es que somos muy cuidadores de la naturaleza y eso nos ha defendido un poco, digamos esos conceptos que ya tiene la sociedad, desde niños hasta los adultos, de proteger” (I, Alarcón, entrevista, 2018)

Esto que para mí se había vuelto tan cotidiano -la transformación en el paisaje- me permitía acercarme a conocer los cambios en las dinámicas territoriales que estaban ocurriendo en esta zona, los cuales están relacionados con fuertes procesos de urbanización. Pero esto me llevaba a pensar en ¿Cuál es el plan que se tiene para la zona de Sabana Centro? y dentro de este plan ¿Cuál es el papel que tiene cada uno de los municipios?, ¿Estas visiones regionales dialogan con los planes a nivel local? Estas preguntas que si bien no son el objetivo de esta investigación me servían como referentes para entender el marco político, económico, social y territorial en el que se encuentran los municipios que hacen parte de la región de Sabana Centro en el departamento de Cundinamarca y esto cómo dialoga a nivel local, regional y nacional.

1.3.1. Ubicación y población



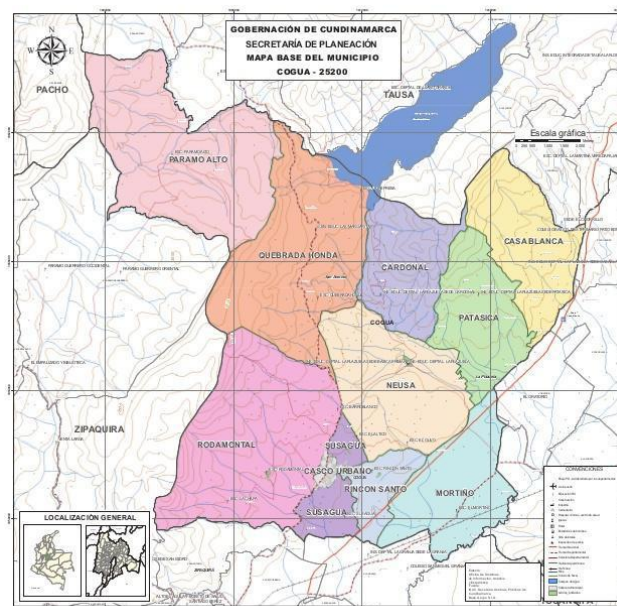
Mapa. 2 Mapa ubicación de Cogua en Colombia y en el departamento de Cundinamarca

Cogua cuenta con una población de 18.093 habitantes y una extensión total de 103 km² divididos en un área urbana de 4 km² y un área rural de 99 km². (Alcaldía Municipal de Cogua en Cundinamarca, 2018)

En cuanto a los límites políticos este limita al norte con el municipio de Tausa, al oriente con el Nemocón, al occidente con Pacho y Zipaquirá y al sur con Zipaquirá. El municipio hace parte de la cuenca alta del Río Bogotá y se ubica al costado sur del Páramo de Guerrero

y Güargüa, por lo que a nivel general del municipio este se ubica en pisos térmicos fríos y páramo.

Del mismo modo, en relación con la hidrografía el territorio está conformado principalmente por las cuencas de los ríos Susagan, Neusa, Barandillas, Río Negro y Río Frío. Vale la pena destacar que el Embalse del Neusa hace parte de la jurisdicción del municipio de Cogua y se ha ido constituyendo cada vez más como un atractivo turístico tanto para colombianos como para extranjeros por las múltiples de actividades que se pueden desarrollar y además por su cercanía a la ciudad de Bogotá.



Mapa. 3 Mapa base del municipio de Cogua

El casco urbano de Cogua está compuesto por 10 barrios: La Granja, Planetario, Los sauces, Las Mercedes, Rincón de Cogua, Santa María del Valle, San José, Centro, Los Laureles, San Antonio; y el área rural está dividida en 15 veredas: Barro Blanco, Cardonal, Casablanca, El Altico, El Mortino, El Olivo, La Chapa, La Plazuela, Ojo de Agua, Páramo Alto, Patasica, Quebrada Honda, Rincón Santo, Rodamontal y Susagua



Mapa. 4 Mapa municipio de Cogua con límite cabecera municipal

1.3.2. Historia

Cogua en lengua chibcha significa “apoyo del cerro” lo cual se relaciona con la ubicación geográfica del municipio, pues este se encuentra rodeado por el cerro El Pulpito y por el Boquerón de la cadera.

“Inicialmente los pueblos de Cogua, Nemeza y Peza eran los asentamientos que estaban ocupando el territorio que en la actualidad corresponde a Cogua, fueron reunidos a

finales del siglo XVI y comienzos del XVII, por el encomendero Juan Silva de Collantes en una sola encomienda localizada en el pueblo de Cogua” (Alcaldía Municipal de Cogua en Cundinamarca, 2018)

Para el mes de agosto de 1604, Lorenzo de Terrones reunió a los tres pueblos en lo que para ese momento era conocido como “el nuevo Zipaquirá” actual territorio de Cogua y allí por comisión de la audiencia real se construyó una iglesia. El 23 de agosto de 1604 ha sido aceptado por los coguanos como la fecha de fundación del municipio.

Como acto conmemorativo del aniversario de la fundación del municipio surge en 1998 una celebración conocida como “Encuentro cultural Municipio de Cogua”, ya en el 2001 a través de la ordenanza departamental No 10 se adecua el nombre del evento a “Festival del Rodamonte” debido a que el Rodamonte se constituye como el árbol insignia del municipio. Desde ahí se viene celebrando cada año dicho festival, el cual busca durante 10 días, que deben coincidir con la semana del 23 de agosto, conmemorar la fundación del municipio y ser un espacio para el rescate de la identidad y la manifestación del arte; el festival ha tenido una acogida y un posicionamiento tal que en la actualidad representa una de las actividades culturales de mayor importancia a nivel departamental.

Al conversar con los gestores culturales acerca del Festival del Rodamonte ellos mencionan que el festival ha pasado por un proceso fuerte de transformación para consolidarse en lo que es hoy en día, pues desde las distintas administraciones municipales se ha hecho un esfuerzo por que este espacio más allá de la celebración se constituya como un evento de integración familiar y comunitaria en pro de la cultura.

1.3.3. Economía

Los datos presentados a continuación fueron obtenidos a través de la página web del municipio, de la página de la Gobernación de Cundinamarca y del informe sabana centro Cómo vamos sobre la calidad de vida (2017) realizado por el observatorio regional Sabana Centro Cómo Vamos de la Universidad de la Sabana. La economía del municipio está basada principalmente en la explotación agrícola, ganadera e industrial. Debido a la cercanía con Bogotá el municipio se constituye como una de las fuentes de abastecimiento agrícola y ganadero de la región.

Los principales productos de la agricultura son la papa y la arveja, productos icónicos de la sabana cundiboyacense y elementos fundamentales en su cultura alimentaria, ya en menor medida se cultivan hortalizas como cebolla, lechuga, tomate, zanahoria, rábanos, entre otros; maíz y frutales como mora y fresa. La mayor parte de la producción agrícola es distribuida para ser comercializada en la región como también al interior del municipio por los distintos supermercados y tiendas; otra parte está destinada para el autoconsumo en los hogares.

Con relación a la ganadería esta se enfoca principalmente a la producción de leche y en segundo lugar a la producción de carne, por lo que se ha venido desarrollando procesos de tecnificación de las fincas productoras con el fin de mejorar y hacer más eficiente el proceso productivo. En cuanto a la producción agroindustrial está centrada en los procesos de pasteurización de la leche y en el cultivo de flores para exportar. (Datos tomados de la Alcaldía de Cogua)

Es la explotación de carbón y de materiales para la construcción hacia dónde se dirige la actividad industrial en el municipio. Debido a la presencia de la actividad extractiva en el municipio desde el 2011, con el Plan de Desarrollo Municipal y con el Plan de Ordenamiento

Territorial (POT), se vienen adelantando alternativas que permitan la explotación sostenible de los recursos en el municipio. De ahí que, la alianza entre Fundación Colombia Responsable y diferentes industrias de ladrillo, con presencia en Cogua, hayan decidido gestionar el proyecto Parque Minero Industrial de Cogua, proyecto con el que se busca el desarrollo económico, social y ambiental de manera sostenible².

Vale la pena destacar, que si bien se han venido adelantando iniciativas que tienen como centro el desarrollo sostenible existe en la población una alarma por la compra de tierras que permitirían el aumento de la extracción minera en la región y con ella consecuencias sociales y ambientales irreversibles.

Una de las mayores preocupaciones de los ciudadanos es que de acuerdo con el Plan de Desarrollo Municipal (2016-2019) “Cogua, ¡Una oportunidad para todos!” la minería no constituye la principal actividad económica del municipio, pues este debe mantener una vocación agrícola y ambiental, y para ello la minería debe estar condicionada, evitando una expansión descontrolada y que pueda repercutir en un impacto irreversible a nivel social y ambiental. Para hacer frente a esta situación se han gestado colectivos como Cogua Verde que mantienen una oposición frente al tema de la expansión minera y de las ladrilleras, disputa que no sólo se queda en el plano ambiental, sino que incluye el aspecto económico, pues debido a la cercanía con el páramo de Guerrero y el Embalse del Neusa hay sectores que viven de ecoturismo, por medio de alquiler de fincas, recorridos ecológicos y senderismo.

Finalmente, y frente a esta disputa es necesario recalcar que dentro de la visión que se tiene como municipio ambas actividades, que hasta el momento se han presentado de manera

² Tomado del periódico de la República. Ver artículos en: <https://www.larepublica.co/responsabilidad-social/ladrilleras-en-cogua-aportan-cada-mes-25-millones-a-la-comunidad-2105348> y <https://www.larepublica.co/responsabilidad-social/parque-minero-industrial-de-cogua-construira-nueva-escuela-de-el-olivo-2487291>

opuesta, confluyen en una sostenibilidad orientada al desarrollo en los distintos ámbitos, pues se espera que *“En el año 2036, el Municipio de Cogua estará posicionado en la Región y en el Departamento, como un territorio ambiental, turístico y sostenible, capaz de capitalizar sus ventajas agropecuarias y de desarrollo industrial”* (Alcaldía Municipal de Cogua en Cundinamarca, 2018)

Al hablar con distintos gestores del municipio ellos mencionan que desde hace ya varios años desde las administraciones municipales ha existido un interés por que el municipio tenga una vocación turística, por lo que se han llevado a cabo distintas iniciativas que buscan el desarrollo de este sector.

Las iniciativas desarrolladas han tenido en mayor medida un carácter institucional y se han centrado en el turismo ambiental y en el turismo gastronómico, por lo que dos de los elementos que se empiezan a configurar como identitarios del municipio son: por un lado, el paisaje verde que toma como imagen referente el Embalse del Neusa y por otro lado el piquete y especialmente la fritanga. Del mismo modo, otra iniciativa, que ya lleva varios años, es el mercado campesino que se realiza el día domingo en el parque principal en donde se comercializan productos agrícolas de producción limpia; y gastronómicos, especialmente postres y productos derivados de la leche.

1.4.(Re)Descubriendo Cogua



Figura. 5 Casas del proyecto de vivienda de interés social. **Fuente:** Elaboración propia

Había decidido realizar la investigación en Cogua porque, como mencioné anteriormente, tenía un valor especial para mí. El haber pasado tantos años de mi vida yendo a este lugar, caminando por el parque principal, visitando la laguna, comiendo en sus restaurantes me hacía sentir que el municipio era un lugar conocido y que, al llegar, ahora en mi rol como investigadora, este “conocimiento” me iba a hacer más fácil el acercamiento.

Ese lugar que en mis recuerdos parecía tan familiar, que sentía que conocía, poco a poco se fue desdibujando y lo que yo había pensado correspondía a la cotidianidad de Cogua se transformó y dio paso a un redescubrimiento del territorio, desde una óptica más amplia, pero sobre todo más crítica.

Si bien, habían sido muchas las ocasiones en las que había estado en el municipio sabía de antemano que esa “primera vez” acercándome a Cogua, como campo de investigación, iba a ser muy distinta. El primer acercamiento a campo ocurrió un día domingo pues, como mis otras múltiples visitas me habían sugerido, es el día en el que confluyen más personas alrededor

del parque principal. Después de un recorrido de alrededor de 2 horas desde mi apartamento, me encontraba llegando a Cogua, era la segunda vez que iba sin mi familia, lo que le daba un ambiente muy distinto al lugar.

Al bajarme de la flota vi las tradicionales carpas verdes ubicadas diagonal a la Iglesia San Antonio de Padua -patrón del pueblo- en el parque principal, que corresponden al mercado campesino del día domingo. Empecé a caminar por el mercado y a observar los diferentes productos que allí vendían, cada uno de los puestos tiene un producto diferente, y entre los que pude observar había un lugar de jugos de naranja y buñuelos; otro de postres con merengón, fresas con crema, postre de limón y maracuyá; los siguientes lugares tenían productos agrícolas como mora, fresas, tomates, calabaza, lechuga, cebolla, espinaca, entre otros; el último lugar era un puesto en el que vendían panes artesanales y galletas hechos con diversos cereales.

Una de las mujeres que se encontraba allí me preguntó si estaba interesada en los productos, que eran productos sanos pues ella misma los cultivaba, después de eso comenzamos a hablar, le conté que el motivo de mi visita era una investigación sobre la comida-alimentación del municipio a lo que ella, entre risas, respondió *“le quiere montar competencia al mercado campesino”* y acto seguido me comenzó a contar un poco más sobre ella, su vida en el campo y su relación con el mercado.

Recuerdo que me preguntó por mí, por cómo tenía pensado hacer la investigación, a lo que yo un poco insegura le respondí que quería hablar con la gente saber qué platos preparan, cuando se reúnen, dónde compran su comida; mientras que yo respondía ella con voz inquieta me dijo *“¿y usted conoce a la gente de acá? a mí me daría pena hablar de eso con una extraña”* Esta pregunta me hizo caer en cuenta algo que yo sabía, pero que quizás había decidido ignorar, y era el hecho de querer llegar a un lugar en el que no conocía a absolutamente nadie a hacer

una investigación y pretender que lo que había escrito en el papel se cumpliera sin mayor inconveniente.

Inquieta por su comentario me puse a pensar en cuál sería la manera en la que podría acercarme a la gente, cómo llegar a hablar con las personas acerca de un tema que ocurre en las casas y con las familias. En ese instante ella, sin más, me preguntó si quería que me contara sobre el Mercado Campesino pues ella ha participado en él desde que comenzó y ha visto todos sus cambios, sin mucho titubeo empezamos a conversar. Mientras conversábamos llegó un señor que preguntó por un encargo, a lo que ella emocionada me dijo: *“ese es Lxxx , venga y se lo presento porque él ha trabajado con la Alcaldía, él le pude colaborar”*

Estos primeros contactos me llevaron a pensar que una de las maneras para acercarme a los habitantes de Cogua era a través de los gestores, es decir, personas que se encuentran vinculadas a los distintos proyectos sociales que se adelantan en el municipio, pues a través del muestreo bola de nieve iba a poder acercarme poco a poco a conocer a otros actores.

Fueron 4 los gestores con quienes me entrevisté: la primera, fue la señora Tránsito pues ella ha estado desde el comienzo en el mercado campesino y ha participado en distintas iniciativas alrededor de la producción limpia; el segundo, fue el profesor de artes plásticas de la Casa de la Cultura quien ha sido uno de los promotores de la semana cultural en el Festival del Rodamonte; el tercero, fue el Subgerente de Educación, Cultura y Patrimonio; y finalmente, una funcionaria de la Gerencia de Desarrollo Económico y Ambiental pues ellos son los que han gestado la iniciativa del Mercado Campesino y la Feria Gastronómica, Turística y Artesanal.

Durante las entrevistas con los gestores, ellos hacían constante referencia a la identidad coguana y al preguntarles por esto mencionaban que Cogua se ha identificado como “Un

destino para VERde verdad”, haciendo referencia al cuidado del paisaje y este sentido por el cuidado de la naturaleza y el territorio que tienen la mayoría de habitantes

“[con respecto a la identidad] Yo diría que ambiental. Esa es la identidad de pueblo coguano y está muy ligado a su tierra, al verde” (I, Alarcón, entrevista, 2018)

Este sentido por el cuidado de la naturaleza: las montañas, las fuentes hídricas, la flora y la fauna ha hecho que se piensen distintos procesos que pudiesen ayudar a cuidar el territorio pero que a su vez fomenten la economía del municipio, y en este sentido aparecen una serie de proyectos institucionales-administrativos que lo que buscan es desarrollar estrategias que toquen ese ámbito político, económico social y cultural. La iniciativa que ha tomado mayor fuerza en los últimos años tiene que ver con el hacer de Cogua un espacio turístico, en el que se aprovechen las riquezas que tiene el municipio. Sin embargo, esta visión de posicionar el turismo como una de las principales actividades económicas ha generado una serie de tensiones con otros sectores de la economía como lo es la industria minera.

Del mismo modo, en la medida en que me entrevistaba con gestores³ podía entender que si bien todos hablaban desde su rol institucional acerca del turismo, como el proyecto económico de Cogua, los elementos que ellos resaltaban para la planeación y realización de estos proyectos era muy distinta, lo cual, me hacía pensar que quizás las iniciativas al ser planeadas desde entidades diversas -Gerencia de Desarrollo Económico y Ambiental y la Gerencia de Desarrollo Social y Comunitario a través de la Subgerencia de Educación, Cultura y Patrimonio- tienen sentidos y visiones diferentes, haciendo que en la realización de sus propósitos aparezcan un poco desarticuladas.

³ Las entrevistas a los gestores culturales fueron registradas en notas de diario de campo pues ellos sugirieron no ser grabados por el carácter institucional, esto a excepción de uno que será denominado a lo largo del texto como I, Alarcón.

Se me hacía curioso que aunque las visiones eran distintas, puesto que unas promovían la organización social a través de la creación de asociaciones, otras estaban pensadas desde el turismo ecológico y las otras desde una visión del turismo ligada a los saberes culturales de los habitantes, todas tenían un elemento en común: turismo debe pasar por el reconocimiento de la gastronomía del municipio ya que, independientemente del plan, la gente cuando va a Cogua va a comer y eso “debe ser aprovechado”. Los tres proyectos que se han gestado con relación a la cultura alimentaria en el municipio son: el Festival del Rodamonte, la Feria Gastronómica, Turística y Cultural; y el Mercado Campesino, pero estos serán profundizados en el capítulo final.

Hablar con los gestores me había permitido redescubrir el territorio, pues cada uno de ellos me contaba desde su sentir cómo era Cogua y qué significaba ser coguano, ya que estas conversaciones ponían de manifiesto tensiones y convergencias entre las distintas maneras de sentir y de habitar ese territorio. Sin embargo, sentía que esto sólo me permitía ver y entender a Cogua desde una perspectiva muy institucional, debido a que la mayoría de los proyectos son planteados y gestionados por la administración municipal y no tanto por los habitantes y al entrevistar a los gestores esto se reafirmaba.

Y aunque ya entendía mucho más la dinámica social e institucional, seguía estando en mí esta sensación de no conocer a profundidad el municipio y su cotidianidad, lo que hacía que para mí fuera importante el poder conversar con las familias; la manera en que me acerqué a ellas fue a través de las juntas de acción comunal.

Si bien, la zona urbana de Cogua cuenta con 10 barrios, estos se encuentran divididos en 4 Juntas de Acción Comunal (JAC) que corresponden a: Centro, San José, Santa María del Valle y La Granja; estos tres últimos se encuentran ubicados en la zona suburbana del municipio y -tanto los gestores como las mujeres comentaban que- hace algunos años eran

considerados parte de la zona rural, pero los procesos de urbanización por los que se encuentran atravesando han hecho que en la actualidad sean considerados como barrios del casco urbano.

“Cogua ha crecido muchísimo muchísimo, porque en este barrio eran contadas las casas y ahora es contado el espacio que ha libre porque está muy urbanizado” (O, Ruíz, entrevista conversacional, junio 2018)

Decido acercarme a conocer estos tres barrios pues me llamaba la atención esos procesos de urbanización por los que atraviesan y la relación con la vida del campo que las personas pudiesen tener. El primer acercamiento se realizó con uno de los gestores culturales, quien también hace parte de uno de los barrios, y la presidenta de esa JAC fue quien me contactó con los otros presidentes. En cada barrio me acerqué a la JAC para presentarme y establecer un primer contacto, al llegar me doy cuenta que en 2 de las 3 juntas es una mujer quien desempeña el cargo de Presidente, y que la mayor parte de su equipo está conformado por mujeres⁴.

Ese primer encuentro ocurrió en el barrio San José, habían decidido reunirse a las 6 pm para acordar cómo se iban a organizar para la comparsa del carnaval en el Festival del Rodamonte y la presidenta me iba a ceder un espacio para presentar el proyecto y que la junta me conociera. Fue curioso porque al llegar al salón comunal veo una mesa, en el centro de un gran salón, llena de mujeres -8 para ser exactos- quienes discutían sobre la junta y las acciones a tomar acerca de distintos aspectos del barrio, ellas conversaban con total autoridad y desde ese momento me hicieron sentir que eran ellas quienes gestaban y organizaban las cosas que allí pudieran pasar, algo que en ese momento se mencionó pero que sólo con las conversaciones posteriores pude entender era la importancia que para ellas tiene el cuidar el barrio y esto no

⁴ Distribución de mujeres y hombres por cada JAC: 1. San José: 10 mujeres (67%) y 5 Hombres (33%), 2. Santa María del Valle: 9 mujeres (60%) y 6 hombres (40%); y 3. La Granja: 12 mujeres (75%) y 4 hombres (25%)
Porcentaje total: 67% mujeres y 33% hombres

sólo en términos de seguridad sino relacionado con el tejer red, con el estar y ser atento con el otro, con ese vecino que ha vivido toda la vida a mi lado y que se convierte en mi familia.

Presentar el propósito de mi investigación suscitó la conversación entre ellas pues empezaron a recordar un poco de su infancia, los platos de sus casas, los eventos comunales y otros espacios de interacción en los que se reúnen a comer; esta conversación gestada entre ellos dio pie a que las mujeres mostraran su interés a participar en la investigación, en total participaron 6 mujeres en el proceso investigativo, dos por cada barrio.

Durante las conversaciones con las mujeres acerca de su barrio ellas se expresaban con cariño y se remontaban a su infancia o al momento en que llegaron a vivir allí. Contaban que *“en esa época”*, 20 años o un poco más, la vida era muy distinta pues ese espacio contaba únicamente con unas cuantas casas, separadas las unas de las otras por lo que ellas llaman *“potreros”*; las casas eran amplias *“pero eso sí muy humildes”* y en ellas habitaban familias grandes compuestas por un matrimonio y un número significativo de hijos.

“Allá donde es Santa María de Valle, todo eso eran potreros, no, las casas eran contaditas y entonces, pues uno ya se conocía con todos.” (R, Murcia, entrevista conversacional, junio 2018)

Ellas destacaban que el hecho de ser pocas las familias que habitaban por ahí, hacía que entre ellos se conocieran y gestionaran espacios para estar juntos como lo era la época navideña con la construcción del pesebre y las novenas, la semana santa y el compartir de alimento; pero también actividades cotidianas como ir a sacar leña, lavar la ropa, los jornales de trabajo entre otros.

“los vecinos eran muy amables, cuando se llegaban las semanas santas todos los vecinos hacían que el envuelto tres puntas, que el mute, que las bolas de cacao y

entonces todos los vecinos se repartían los unos con los otros. Por ejemplo, mi mamá, nos preguntábamos para qué hacía todos esos olladonones de envueltos, ella hacía olladonones de envueltos, 2 o 3 olladas de envueltos en unas ollas en fondos, pero entonces, ella le repartía a todos los del barrio, que vaya y llévele el envuelto al vecino fulano, que vaya y llévele el mute a zutano, que vaya y llévele las bolas de cacao, eso nos empacaban en un canasto que hoy en día ya no.... y cada uno era de casa en casa” (R, Murcia, entrevista conversacional, junio 2018)

Estos espacios para compartir los fueron uniendo poco a poco como vecinos y les permitieron establecerse como comunidad para trabajar en conjunto por los propósitos del barrio, pues ellas comentaban que fue a través de la participación de la comunidad que se logró llevar al barrio servicios básicos como luz y agua.

“fue gracias al trabajo con los vecinos que en esa época se logró traer servicios básicos, pues porque aquí nosotros no teníamos agua, no había luz, eso que, per entre todos aportamos algo y pues vea ahora” (O, Suárez, entrevista conversacional, julio 2018)

La manera en que se gestionaban estos proyectos era a través de la realización de actividades de integración por parte de la misma comunidad y que tenían como propósito recaudar fondos o recursos, estas actividades podían ser: días del ladrillo⁵, bazares, asados, fiestas, entre otros, las cuales no sólo los integraban sino que iban construyendo redes de vecindad en donde el cuidado del otro cobraba especial sentido, pues de esta manera cuidaban el territorio y se cuidaban a sí mismos

⁵ Esta actividad se realizaba cuando se iba a construir algo y consistía en que cada persona o familia lleva un ladrillo que aportara a la construcción de ese lugar.

“pues en nuestro barrio nos conocemos casi todos con todos; sabemos quién es nuestro vecino, quién vive al lado. Aquí es muy, digamos, como muy entregados a los vecinos y todo, y es muy lindo vivir aquí en Cogua” (R, Murcia, entrevista conversacional, junio 2018)

Es importante mencionar que, este sentido de vecindad permanece de cierta manera en las personas, aun cuando se ha ido transformando por los cambios que han tenido los barrios por factores como 1. la parcelación de la tierra para la construcción de nuevas viviendas, 2. el ingreso de nuevos vecinos al barrio quienes en ocasiones vienen de otros lugares del país, 3. el cambio generacional y las dinámicas al interior de las familias, y 5. el desplazamiento de familias tradicionales a otros barrios. Un elemento interesante eran las narrativas que emergían en las conversaciones con las mujeres acerca de la vida del barrio, pues ellas mencionaban a sus vecinos como parte de sus redes de apoyo en momentos significativos en la vida, haciendo que la relación no sólo pasara por el cuidado sino también por la solidaridad. El compartir momentos significativos los ha acercado más y en algunos casos la relación no se entiende en términos de vecindad sino de familiaridad.

“la familia mía son los de la cuadra, porque son los que ha estado pendientes, son los que están ahí y uno ya los relaciona es como los de la familia (O, Ruíz, entrevista conversacional, junio 2018)

2. Capítulo 2: Comemos para vivir, comemos para estar juntos.

El objetivo del presente capítulo es acercar al lector, a través de la voz de las mujeres, a la comprensión de los sistemas de actividad dentro de los que se han construido sentidos y significados alrededor de la cultura alimentaria. Estos sentidos y significados son construido por medio del lenguaje (Bruner, 1986)⁶ y se ponen de manifiesto en las narraciones, las cuales, son transmitidas, por medio de la oralidad, de generación en generación al interior de la familia.

Para ello, el capítulo se encuentra dividido en dos partes. En un primer momento, se presentará la caracterización familiar de las mujeres que participaron en la investigación y en el segundo momento, se hará una descripción de la manera en la que se han configurado los sistemas de actividad de estas familias, enfocándose en la división del trabajo, en cuanto a roles de género y roles etarios.

De igual modo, a lo largo del capítulo se irán presentando algunos de los elementos que constituyeron la metodología de campo, en cuanto a población, técnicas, etapas y escenarios.

2.1. Las familias, las mujeres, las historias

Debo reconocer que el sentido que ha tenido Cogua en mi vida ha ido cambiando y no sólo por el tiempo y las transformaciones que ha tenido el municipio, sino también por las distintas maneras en que me he acercado y por las personas que me han ido acompañando en este proceso de descubrimiento.

Como mencioné en el capítulo anterior, el primer acercamiento fue con mi familia con quienes lo descubrí y lo viví durante mucho tiempo como la paseante; el segundo, fue a través

⁶ Bruner menciona en su texto "Realidad mental, mundos posibles" el "carácter "bifacético" del lenguaje, que cumple la doble función de ser un modo de comunicación y un medio para representar el mundo acerca del cual está comunicando" (Bruner, 1986)

de los gestores culturales quienes me permitieron entender convergencias y tensiones que enfrenta el municipio en distintos ámbitos y finalmente, el que voy a comentar a lo largo de este apartado y que corresponde al acercamiento que tuve a través de las 9 mujeres con las que compartí, quienes me llevaron a redescubrir a Cogua desde adentro, desde su cotidianidad, por medio de las historias y relatos que estas mujeres me contaron acerca de la comida, la cocina, la alimentación pero sobretodo de sus vidas.

Decido trabajar con las mujeres porque, por un lado, la revisión de literatura sobre el tema me lo había sugerido, puesto que, la cocina ha sido desde hace mucho tiempo un espacio femenino (Del Campo y Navarro ,2012; Martín Criado, 2004; Gracia, 2009) y aún más en estos contextos rurales en los que, los sentidos y valores atribuidos acerca de la familia (tradicional, católica) refuerzan las construcciones sociales acerca de los roles de género. Por otro lado, al acercarme a las juntas de acción comunal, de los tres barrios, estas se encontraban conformadas en su mayoría por mujeres, lo que se constituyó como una posibilidad de acercamiento y diálogo.

Las historias que fueron surgiendo durante nuestras conversaciones no sólo hablaban de ellas, como sujetos individuales, pues como menciona Bruner:

“los Yoes no son núcleos aislados de conciencia encerrados en nuestras cabezas, sino que se encuentran «distribuidos» de forma interpersonal. Ni tampoco los Yoes surgen desarraigados en respuesta sólo al presente; también toman significado de las circunstancias históricas que dan forma a la cultura de la que son expresión”
(Bruner,1990 p.p 133)

sus narraciones contaban las historias de sus familias: los momentos de unidad, los conflictos, lo que se considera importante, sus prácticas y valores.

Es importante mencionar, que si bien el propósito de este texto no consiste en hacer un ejercicio de indagación sobre el concepto de familia y las distintas aproximaciones que desde múltiples disciplinas se ha hecho al abordaje de este tema, la noción de familia se fue constituyendo, en las distintas etapas de la investigación, como un nivel de observación que era importante considerar, puesto que aparecía recurrentemente en las narraciones y hablaba de las formas culturales y de las redes vinculares dentro de las que se desarrolla la familia y en las que han construido sus prácticas, saberes, creencias y valores.

De ahí que, a lo largo de este texto la familia va a ser entendida como:

“Un constructo cultural, constituido por valores sociales tradicionales, religiosos y políticos, puestos en acción por sus miembros en la medida en que la forma que adquiere la familia, así como el estilo de relación entre las personas que la componen y las posturas políticas y religiosas inherentes a su constitución, son todas establecidas por el medio cultural. Sin embargo, cada núcleo familiar interpreta ese dictamen proveniente del gran sistema social, lo modifica y lo concreta según su propia experiencia, en patrones de relación, rituales y celebraciones idiosincráticos que determinan su identidad como familia” (Hernández, 2013, p.p 15)

Así, un elemento que surgió como identitario de estas familias es un fuerte sentido de religiosidad, principalmente católica. Este elemento llama la atención puesto que permea la cotidianidad de las familias al instaurarse como un sistema de significación⁷ dentro el que se construyen una serie de ritos, cultos y celebraciones que definen los espacios y momentos de encuentro familiar.

⁷ “Se pueden entender los sistemas de significación como los procesos a través de los cuales los humanos le damos sentido a la experiencia vivida o por vivir. Esos procesos adquieren la forma de creencias, mitos y epistemes que se convierten en marcos de referencia para organizar la vida subjetiva y la interacción” (Hernández, 2010, p.p 59)

“El domingo, cuando mi esposo está el día Domingo en Mariachis, llega hay veces a las 4 o tres de la mañana, entonces, dormimos hasta las 8 o 9, salimos, vamos a misa, lo importante es la misa, cuando no podemos ir a misa, rezamos el rosario acá en familia porque nosotros lo rezamos en Familia, salimos a almorzar, venimos y alistamos lo del otro día y ya, a ver películas o salimos a dar una vuelta o así” (M., entrevista conversacional, junio de 2018)

Este sentido de religiosidad católica no sólo estructura la cotidianidad de la vida familiar, sino que le otorga sentido a los momentos de encuentro con la familia extensa pues la mayoría de estos encuentros ocurren alrededor de ceremonias religiosas culturales como de eventos rituales como el bautizo, matrimonio, primera comunión, entre otros.

Tal y como menciona Ángela Hernández (2013) estos valores religiosos hablan del modo relacional en el que se establecen las interacciones entre los distintos miembros de la familia, así como también de la composición familiar.

“No pues ya hacía falta, digamos yo le decía a él que, pues uno asiste a la misa, pero no es igual que comulgar y estar en gracia de Dios. La niña mayor siempre nos decía: “yo quiero que se casen”. ese día nos casamos y fue el bautizo de Shaira, aprovechamos” (L, Rincón, entrevista conversacional, julio 2018)

Esta narrativa pone en evidencia que aun cuando la pareja lleva años de convivencia y se han consolidado como una familia lo que la instituye finalmente dentro de este sistema de creencias es el matrimonio. De ahí que, el sentido y significado que han construido las mujeres acerca del matrimonio y la familia se encuentra permeado por sus creencias religiosas, haciendo que estas dos sean significadas como instituciones sagradas.

Otro elemento importante que fue emergiendo es que sus narraciones sobre la vida familiar no se quedaban en las experiencias del “núcleo” sino que se remontaban también a la familia extensa, tan extensa que en ocasiones correspondía a la mayoría del barrio.

“Somos doce hermanos, 7 mujeres y 5 hombres. Todos vivimos aquí en el Barrio San José, en este sector que ya se llama el sector Murcia. Somos una familia muy unida y muy numerosa y todos aquí acompañándonos en sus labores diarias, en las cosas que cada uno necesita, se colabora el uno con el otro, para eso estamos la familia, no, para estar unida y estar en paz, tranquilidad” (R. Murcia, entrevista conversacional, 21 de junio 2018)

Y es que esta cercanía con la familia extensa tiene que ver con el hecho de que estas familias son recientemente urbanizadas, es decir, familias que desde hace una generación o dos dejan de vivir en la zona rural del municipio y se asientan en el casco urbano. Este proceso de urbanización ha implicado para la familia y para sus miembros transformación en prácticas culturales y sociales asociadas al alimento.

“Recoger la leña también, porque como nuestras mamás cocinaban con leña, con carbón. Entonces también íbamos por allá a los montes a traer leña (...) era con los vecinos, porque íbamos era la Familia Pachón, La Familia Olaya, La Familia Ríos, La Familia Susa y nos reunimos todos y el que trajera para la casa y todo eso. Si esa era la infancia” (R. Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

A pesar de que, estas familias han dejado de vivir en el sector rural aún mantienen contacto directo con el mundo campesino, por lo que si bien, muchas de sus prácticas se han transformado, y se piensan con “nostalgia” pues se entienden como “pérdidas” muchas otras se mantienen y son transmitidas entre generaciones, ya sea a través de la vivencia o de las

mismas historias pues “Siempre hemos entendido quiénes y qué somos y podríamos ser a partir de las historias que nos contamos” (Anderson, 1999, p.p 281)

2.2. Roles y reglas

Si bien, al inicio de la investigación consideré como únicos criterios de selección⁸ el hecho de pertenecer a la junta de acción comunal del barrio y el ser mujer, durante la investigación y sin planearlo fueron emergiendo características compartidas entre las distintas mujeres y sus familias. Algunas de estas características compartidas se explicaron en el apartado anterior: ser familias recientemente urbanizadas y el hecho de tener un sentido de religiosidad católica fuerte, por lo que, a lo largo de este apartado se profundizará en otras de estas características que fueron emergiendo, como lo son 1. Estar casadas y tener hijos y 2. Ser amas de casa y, en su mayoría, el esposo trabajar en transporte.

Este apartado tiene como propósito describir la manera en que se han configurado los sistemas de actividad⁹ de estas familias. Para esto, me enfocaré en dos elementos: la división del trabajo y las reglas que median la interacción.

Hablar de sistemas de actividad nos lleva a hacer algunas precisiones acerca de la psicología cultural e histórico-cultural, como unas de las bases para el desarrollo de esta investigación, pues esta perspectiva plantea que los procesos psicológicos surgen de la actividad mediada culturalmente (Cole, 2003), lo cual, le otorga especial importancia a la comprensión de la actividad.

⁸ En términos metodológicos.

⁹Engeström plantea que un sistema de actividad “Integra al sujeto, al objeto y a los instrumentos (las herramientas materiales igual que los signos y símbolos) en un todo unificado”. Un sistema de actividad incorpora tanto el aspecto productivo orientado al objeto como el aspecto comunicativo orientado a la persona de la conducta humana” (Engeström en Cole, 2003)

En palabras de Rosalía Montealegre la actividad es definida como “la fuerza motriz que impulsa el desarrollo de la psique” (Montealegre, 2005) pues es por medio la actividad que el sujeto interactúa con el ambiente. Este proceso de interacción con su ambiente, y sobre todo con un otro, le permite al sujeto ir aprehendiendo el mundo, pues tal y como menciona Vigotsky en “La Ley Genética del Desarrollo”

“Un proceso interpersonal queda transformado en otro intrapersonal. En el desarrollo cultural del niño, toda función aparece dos veces: primero, a nivel social, y más tarde, a nivel individual; primero entre personas (interpsicológica), y después en el interior del propio niño (intrapsicológica)” (Vygotsky, 1978 p.p 89)

De ahí que, la interacción con el mundo y lo que aprehendemos de él tiene que ver con:

1. nuestros propios procesos de interacción con un otro y 2. con la incorporación de estas interacciones por medio de la construcción de sentido y significado. En este aspecto, el proceso de internalización del mundo, y con este del otro, está mediado por la manera en que significamos y damos sentido a nuestra propia experiencia, por lo que, el lenguaje cumple un papel fundamental en todo este proceso.

Es por medio del lenguaje que nos comunicamos con el otro, pero adicionalmente es a través del lenguaje que negociamos los sentidos¹⁰ que le hemos atribuido a nuestras experiencias y a las actividades que realizamos en nuestra cotidianidad. La manera en que elaboramos nuestras narraciones y contamos nuestras historias hablan del complejo entramado de relaciones en el que como sujetos nos encontramos inmersos pues “Resulta que la actividad

¹⁰ Bruner en su texto “Realidad mental, Mundos posibles” plantea que la cultura se constituye como un espacio de negociación de significados para la acción, tanto para explicarla como para establecer reglas alrededor de ella. (Bruner, 1996)

de las personas aisladas depende de su contexto situacional en la sociedad, de sus condiciones inherentes y de factores idiosincráticos e individuales” (Leontiev en Wertsch, 1988)

De acuerdo con lo anterior, a lo largo de las siguientes secciones trataré de presentarle al lector algunos de los aspectos que enmarcan el desarrollo de la actividad, pero que a su vez la hacen posible, como lo son: la división del trabajo tanto por género como por edad y las reglas interaccionales que allí se construyen. Estas categorías se construyeron con relación a lo que plantea Engeström en la base del triángulo mediacional expandido (Engeström en Cole, 2003); no se profundiza en la comunidad -familia- puesto que esta fue el tema del primer capítulo.

2.2.1. Cuidado y abastecimiento

*“Mi mamá se levantaba antes de salir el sol
Con el cantar de los gallos para ir a su fogón
El que nunca se apagaba siempre encendió avía un tizón
Y montaba su café con buen aroma y sabor”*

Ruben Buelvas.

Las conversaciones con cada una de las mujeres llevaba, por diferentes medios¹¹, a la emergencia de narrativas que se habían ido consolidando como identitarias para cada una de las experiencias vividas lo largo de su vida , pero que en esa sala y acompañadas de un pan y

¹¹ El instrumento que se utilizó para la recolección de información fue la entrevista conversacional (Ver Anexo D), pues este fue el medio que hizo posible la “aplicación” simultánea de 3 técnicas de investigación como lo son: 1. Historia de vida, 2. Relato temático sobre la cotidianidad y 3. Entrevista no estructurada.

La aplicación de estas tres técnicas buscaba, en primer lugar, complementar la información y, en segundo lugar, hacer un proceso de triangulación que me permitiera la validación de la misma.

un tinto, se iban entrelazando -por medio de las historias- para dar coherencia y continuidad a esa identidad, a eso que como sujetos llamamos El sí-mismos.

Pues, tal y como plantea Anderson (1999) en su texto “Narrativa propia, identidad propia, autonomía” esto que llamamos El sí-mismo, se crea y re-crea para dar forma a eso que decimos que somos -tanto en el pasado, como en el presente y en el futuro- es una de las múltiples formas en el que emerge el “Yo”. (Anderson, 1999 p.p 281)

Recuerdo la primera vez que hablé con ellas, este primer encuentro -en la mayoría de los casos- fue en una reunión comunitaria por lo que ellas se encontraban desempeñando el rol que cumplen dentro de la junta de acción comunal, al presentarse me decían su nombre y el cargo que allí tienen, me preguntaban por la investigación y posteriormente me invitaban a participar. En repetidas ocasiones se acercaban a preguntarme si estaba a gusto, si ya había comido y si había podido hablar con alguien, y antes de dar una respuesta llamaban a alguien diciendo: “mijo venga que la niña lo quiere conocer”, “mire, este es mi hijo/a que trabaja en”, “mis hijos están por allá jugando con los primitos”. Cada una de estas frases me introducía en el entramado de sus relaciones (familiares, de amistad, sociales, entre otras), es decir, me ponían en relación, para que desde allí pudiera conocerlas.

Los siguientes encuentros ocurrían en sus casas, ellas establecían el lugar y el momento en el que para ellas era más adecuado. Al llegar a sus casas me pedían que me ubicara dependiendo qué se encontraran haciendo ellas en ese momento, la conversación buscaba acompañar esas actividades desde la cotidianidad; era habitual encontrar a más personas en la casa, quienes al escucharnos hablar aparecían en la escena, preguntaban qué estábamos haciendo y en ocasiones se integraban a la conversación. De ahí que, al compartir con ellas, y en muchas ocasiones con su familia y amigos, me quedaba pensando en ¿Cuáles son esas múltiples narraciones que están emergiendo en la conversación? Y pensar en esto no me

remontaba, únicamente, a ellas y a sus vidas, sino que también me llevaba a pensar en ese estar siendo mío en la conversación y en la investigación.

Dentro de las múltiples narraciones identitarias que allí emergían una que estructuraba, con mayor fuerza, su relato tenía que ver con el ser mujer. El ser mujer dentro de su narración no hablaba de una cuestión netamente biológica ligada a un sexo sino más bien de unos espacios y roles sociales y culturales -tanto de mujeres como de hombres- que se han configurado a lo largo de su vida a través de las distintas relaciones-interacciones en las que han estado inmersas.

De ahí que, al conversar sobre las actividades cotidianas un elemento que se configuraba en el relato era la división del trabajo basada, principalmente, en el género: lo que hacen los hombres y lo que hacemos las mujeres.

“Ella: ¿Por qué no le pregunta a él? (entre risas) venga pa’ acá. Él: No, eso es para mujeres, eso no es para mí (Tono chistoso)”

Si bien, esta división del trabajo se ha construido históricamente y ha permeado nuestra identidad como sujetos, y el lugar que ocupamos en el mundo; es en el aquí y en él hora que estos roles cobran sentido y nos abren el abanico de posibilidades que como sujetos tenemos.

“En el mejor de los casos, soy uno de los muchos autores de la cambiante narrativa que me constituye; siempre estoy inserto en los múltiples pasados locales y universales, y en los contextos culturales, sociales y políticos” (Anderson 1999).

Aun cuando, es por medio del contar historias que le damos sentido a nuestras experiencias, es importante que como sujetos reconozcamos que estas narrativas se encuentran situadas en contextos sociales y culturales que nos atraviesan y que nos otorgan un lugar como sujetos.

Así mismo, la manera en que cada una de ellas relataba su vida ponía de manifiesto unos momentos significativos, pero sobretodo unas dinámicas relacionales que construían y en las que se construían unos roles respecto a ese ser mujer; los cuales, pasaban por el ser hija, hermana, amiga, esposa y madre. Siendo estos dos últimos los que configuran la mayor parte del relato.

“Me dedique aquí al hogar, a veces ayudándole a mi mami en su microempresa de sus tamales (...) [con referencia al esposo] él es independiente, él tiene una camioneta y transporta bloque de aquí de Cagua, entonces por el trabajo del sale tipo 2 o 3 de la mañana, casi todos los días, entonces como que esa hora lo despierta a uno.

Ya a las 5 me toca despertar a la niña grande porque a las 6 la recoge la ruta, entonces ahorita que estoy trabajando salgo a las 6:30 y pues me toca deja organizada a la niña pequeña; a veces se la llevo a mi mami o a veces me la llevo, entro a trabajar allá a las 7 de la mañana hasta las 2 de la tarde” (L. Rincón, entrevista conversacional, junio 2018)

Este, como muchos otros fragmentos de las conversaciones me hacían pensar en ¿Cuáles son esos elementos que configuran el ser hombre y el ser mujer? Si bien, hay unos elementos generales acerca de ser hombre y ser mujer en el territorio que hablan de unas dinámicas locales; cada familia vive e interpreta de manera particular estas formas sociales y culturales. El mismo proceso investigativo me llevó a prestar atención a la manera en que las narrativas del contexto cultural encajan o generan tensión con las narrativas familiares e individuales.

El elemento que se destacó con mayor fuerza, y que mencioné anteriormente, es la división del trabajo, pues en la cotidianidad se han configurado unas actividades que son entendidas como masculinas y otras como femeninas, pero estas a su vez están atravesadas por dos elementos adicionales: los espacios donde se desarrollan y los roles al interior de la familia

(el ser esposo/a y el ser madre-padre), los cuales, aparecen como inherentes a las formas de organización familiar. Aunque esta división sexual del trabajo tiene un carácter dialógico y complementario, para efectos de la explicación se van a presentar como separados.

Las actividades consideradas como masculinas están relacionadas con el abastecimiento del hogar, lo que sitúa a los hombres en un mundo laboral externo a la vivienda: hospitales, transporte de carga, cultivos de flores, entre otros. Durante la conversación con las mujeres, ellas mencionan recurrentemente que los hombres se encuentran alejados de la dinámica y las tareas cotidianas del hogar, y mencionan que esto se debe a que las jornadas laborales de ellos no se alinean con las de los otros miembros pues empiezan antes y finalizan mucho después, haciendo que los espacios de encuentro se vean reducidos, en su mayoría, a las noches y los fines de semana.

“Él se iba a las 4 de la mañana (...) se venía de Bogotá a las 11 y llegaba aquí, almorzaba y se iba para Bogotá a las 3 de la tarde y llegaba a acá a las 8 de la noche (...) Y llegaba y se iba a entrar Peldar y sacar Peldar y llegaba acá a las 11 de la noche”
(M, entrevista conversacional, julio 2018)

De manera emergente a la investigación, los esposos de la mayoría de mujeres trabajan en el sector del transporte, ya sea transporte de pasajeros o transporte de carga, lo que hace que se ausenten constantemente y en ocasiones por periodos largos de tiempo. Estas ausencias en la dinámica del hogar han hecho que sean las mujeres quienes quedan encargadas de las decisiones y tareas diarias del hogar.

El vivir en Cogua por un periodo de tiempo corto, 2 meses, me permitió entender un poco más de esa configuración por género de los tiempos y los espacios en los que se habita y es que durante mi estancia allí podía sentir eso que ellas llaman “ausencia” pues era muy poca la presencia de los hombres en las dinámicas del hogar y de la vida de barrio, lo que ha ido generando por parte de ellas un proceso de apropiación sobre el territorio haciendo que la mayoría de los espacios (las casas, las tiendas, las cafeterías) se sientan como espacios muy femeninos.

Por su parte, las actividades consideradas como femeninas están relacionadas con el cuidado de los miembros de la familia y la administración del hogar. La mayoría de mujeres con quienes conversé son amas de casa y algunas tienen un trabajo adicional, el cual está ligado principalmente a la alimentación¹², pero sin embargo este se presenta como secundario. Por esta razón, las actividades consideradas femeninas se desarrollan en su mayoría alrededor de la vivienda.

“Él empezó a trabajar con las flores y yo pues en la casa que me tocaba quedarme cuidando a la niña y cuidando la casa. La casa tenía una huerta y yo me dedicaba a la niña, la huerta y la casa” (A. Bernal, entrevista conversacional, julio 2018)

“Mi Papito, él siempre, toda la vida, pues él trabajó en Peldar y mi mamita sí ama de casa, entonces ella cosía, tenía su máquina de coser y su máquina de Tejer, ella hacía saquitos y todo, pero en el hogar.

Ella nunca trabajó porque siempre vio de sus hijos porque esa cantidad de chinos, eran doce chinos pa’ criar y todo y pues los mayores cuidaban a los menores y pues pa’

¹² Microempresas de alimentos, mini mercados, tiendas de barrio.

cocinar, pa' lavar y el arreglo de la casita que teníamos" (R. Murcia, entrevista conversacional, junio 2018)

El fragmento anterior me permitió comprender que esa división del trabajo no sólo corresponde a la dinámica de las familias y del municipio en la actualidad, sino que viene ocurriendo desde varias generaciones atrás, por lo que, se ha configurado como el modo en el que social y culturalmente se establecen los roles de género, esta configuración encaja con las narrativas más amplias acerca de los valores tradicionales y el sentido de la familia que impera en el contexto social.

Tal y como se ha visto en los diferentes fragmentos estas actividades consideradas como femeninas alrededor del cuidado están relacionadas, y se presenta como natural, con su rol como madre.

"Y pues mi nuera, nunca ha trabajado porque, o sea, nosotros decimos o yo digo como mamá o como esto que si, por decir, no es que uno sea machista; pero siempre, el hijo de uno se metió, tiene que poder porque si ambos se meten a trabajar, descuidan el Hogar" (M. entrevista conversacional, julio 2018)

Esta noción de "descuidar" pone de manifiesto la importancia que tiene en la triada mujer-madre-esposa el cuidado del otro desde aspectos como la crianza y la alimentación, siendo esta última además una manera de complacer al otro. Del Campo y Navarro mencionan que "Es sabido que históricamente las mujeres han sido responsables de la alimentación cotidiana, tanto en lo que respecta a la adquisición de alimentos como a la elaboración de las comidas" (Del Campo y Navarro, 2012) Y es que, la cocina ha sido un espacio femenino, no sólo porque allí se desarrollan las tareas sino también porque en su desarrollo confluyen otras mujeres quienes aparecen como referentes de identidad: madres, abuelas, tías, vecinas.

“[con respecto a la hija] Ella llegaba de estudiar y nos cambiamos y ella cogía la maleta y nos íbamos pa´ donde mi mami y llegábamos tipo 8 de la noche, 9 de la noche, cuando ya, apenas entrábamos a acostarnos a dormir (...)Pues allá donde mi mami, nos reunimos todas [refiriéndose a las cuñadas], casi allá iban todos los días todas. Sí, allá, todos los días nos encontrábamos y no la pasábamos jugando Rami, los niños así y los maridos trabajando, pero sabían que allá nos encontrábamos todas” (M. entrevista conversacional, julio 2018)

Así como muestra este fragmento de conversación, es en la cotidianidad que estos roles se configuran, no de manera aislada, sino en relación, en la interacción con un otro con el que yo diálogo para negociar y establecer significados que me permitan como sujeto organizar los sucesos y las experiencias de la vida.

“La cocina como práctica cargada simbólicamente constituye uno de los lugares donde se han gestado y modificado los roles atribuidos socialmente a hombres y mujeres y la formación de sus respectivas identidades” (Gracia en Del campo y Navarro,2012, p.p 115)

2.2.2. Un compartir de saberes

Cada uno de los panes que me ofrecieron, los tintos que compartimos, las empanadas que ayudé a preparar fueron pequeños pasos para conocerlas, para entender quiénes son y han sido estas mujeres. Esto, que ellas mismas llaman un “abrebocas” realmente cumplía su función, pues cada uno de estos alimentos en muchas ocasiones era lo que marcaba la pauta para empezar a conversar, para que allí, a través de sus historias, emergieran universos simbólicos desde los que ellas han vivido, sentido e interpretado su realidad.

“Los seres humanos siempre nos hemos relacionado con los otros a través del contar y escuchar historias sobre nosotros y los otros. Siempre hemos entendido quiénes y qué somos y podríamos ser a partir de las historias que nos contamos. (Anderson, 1999, p.p 281)

Las historias que ellas me contaban hablaban de su pasado: su vida en la escuela, su infancia, los juegos, sus primeros amores; del presente: la vida de casada, formar hogar, tener nietos; y de sus planes a futuro. Contarme sobre esto me permitía entenderlas, acercarme a las cosas que para ellas han sido importantes, los momentos felices, pero también los momentos difíciles, las personas y momentos que han sido significativos. Escuchar las historias me llevaba de alguna manera conocer a sus familias, no sólo en cuanto a sus miembros sino también en cuanto a los espacios y tiempos de compartir, la manera en que se organiza una reunión familiar, lo que no puede faltar y cómo aporta cada uno.

Y es que estas historias sobre la vida familiar estaban cargadas de significados acerca de la manera en que se organiza la vida social y cómo esto dialoga con la organización de la misma familia en un momento dado. A través del contar historias ocurre un proceso de transmisión del conocimiento en el que por medio de la oralidad se construye memoria, y esta no sólo a nivel individual sino también colectivo, pues en la oralidad se ponen de manifiesto el sentir, pensar y la forma de entender e interactuar con la cotidianidad y la realidad en la cual están inmersos los sujetos.

El compartir de conocimientos y saberes a través de la historia oral nos sitúa como sujetos en el devenir histórico del colectivo o grupo social del cual hacemos parte, pero del que sobretodo somos agentes, este conocimiento se ha construido, compartido y desarrollado desde un legado histórico-cultural en donde las experiencias de los sujetos van apareciendo para dar sentido y forma a esta narración. Muñoz plantea que la historia oral

“es un recurso indispensable para la pervivencia histórica de la cultura en la medida en que implica el ejercicio de la comunicación en el marco de relaciones sociales cotidianas y su circulación contribuye, en sí misma, al mantenimiento o renovación de los ámbitos culturales y las tradiciones humanas” (Muñoz, 2003 p.p 95)

El lugar que ocupamos como sujetos al interior de las familias o de la sociedad se pone de manifiesto en las narrativas que construimos, pues en estas se establecen los roles sociales que como sujetos nos atraviesan: roles relacionados con el género, como se presentó en el apartado anterior y roles etarios, que constituyen el propósito de este apartado.

Los roles que asumimos a lo largo de la vida y que con el pasar del tiempo se van transformando por el mismo proceso de aprendizaje y de desarrollo que como sujetos vivimos nos permiten situarnos en el entramado sociocultural y desde ahí relacionarnos con el mundo y con los otros, para así negociar nuevos sentidos y posibilidades. Estos roles que en principio corresponden a una división etaria del trabajo se han ido asociando a roles que socialmente se han construido como identitarios para esa etapa del desarrollo como, por ejemplo: infancia y juventud-hijo, adultez-padre/madre, vejez-abuelo/abuela, lo cual, permea los sentidos y significados construidos y transforma la manera en que como sujetos narramos nuestras posibilidades. Bruner en su texto “Realidad mental, mundos posibles” menciona que:

“Al igual que Clifford Geertz y Michelle Rosaldo, pienso que el self es un texto acerca de cómo estamos situados con respecto a los demás y hacia el mundo; un texto normativo sobre las facultades, habilidades y disposiciones que cambian al cambiar nuestra situación, de jóvenes a viejos, de un tipo de ambiente a otro” (Bruner, 1996 p.p 134)

Es importante mencionar que la división etaria que voy a presentar en este apartado habla, únicamente, de 3 etapas, puesto que, estas son las etapas en las que se encuentran los miembros

de las familias con las que trabajé y que emergieron en la conversación. Las etapas que voy a ahondar son: infancia, adultez y vejez.¹³

Con respecto a la infancia, las actividades desarrolladas por los niños están centradas en el aprendizaje, debido a que, por un lado, se encuentran en una etapa de escolarización, la cual, cada vez cobra más sentido por el valor que se le atribuye socialmente a la escuela, lo que hace que muchas de las otras actividades que realizan están relacionadas con la educación-estudio en la escuela

“ya vivíamos allá y mi papá manejaba un carro del gas, mi mamita vendía comida, así a los señores de los buses y nosotros estudiamos” (M. entrevista conversacional, julio 2018)

“Sí, Lxxx. se pone a estudiar. Lxxx está en clases de violín entonces no todos los días va, sino que son 3 días, entonces ella come, descansa un rato y se va para su clase de violín” (A, Bernal, entrevista conversacional, julio 2018)

Por otro lado, al interior de la familia se les empiezan a asignar tareas de la casa como: alistar su ropa, tender la cama, lavar la loza, entre otras. A medida que el niño va creciendo se van asignando tareas con mayor grado de dificultad, puesto que se considera que van aumentando sus habilidades para ciertas cosas, así pues, la construcción de conocimiento sobre la cocina es iniciada a temprana edad a través de la participación de los niños en la realización de tareas simples.

“sobre la hija: hasta ahora está aprendiendo. Digamos guisar un arroz y eso ella aún no, pero digamos que preparar unos huevos, chocolate eso ya lo sabe, se defiende con

¹³ Tomado de la clasificación del ciclo vital que establece el Ministerio de Salud de Colombia. Véase: <https://www.minsalud.gov.co/proteccionsocial/Paginas/cicloVida.aspx>

el desayuno, ya casi llegamos al almuerzo. Mi mami es la que tiene la paciencia de enseñarles (L, Rincón, entrevista conversacional, julio de 2018)

Del mismo modo, la manera en que aprenden los niños las distintas actividades pasa por el aprender-haciendo, por lo que muchas de estas actividades empiezan con la observación de las tareas que desarrolla el adulto, principalmente las mamás y las abuelas; luego por un proceso del jugar, en el que desarrollan el conocimiento con sus pares; y finalmente viene una etapa de atribución de tareas en las que con el tiempo se va aumentando el grado de dificultad.

“Las mayores tenían que reprendernos a las menores y enseñarnos a hacer todo, tanto a las mujeres como a los hombres y así ella nos enseñaba cómo se guisaba un arroz como se pelaba una papa como se hacía una sopa, como se hacía un agua panela, todo eso las mayores nos enseñaban y mi mamá. Poco a poco se fueron casando y así las que íbamos quedando entonces teníamos que seguir el oficio de la casa” (R, Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

Con respecto a lo anterior, Bruner menciona que “Casi todo el aprendizaje en casi todos los marcos es una actividad comunal, un compartir la cultura. No se trata sólo de que el niño deba apropiarse del conocimiento, sino que debe apropiarse de él en una comunidad formada por aquellos que comparten su sentido de pertenencia a una cultura” (Bruner, 1996)

“Sí, mi mamá, alma bendita, como ella estaba en estufa de carbón entonces mi mamita cuando mi hijo se quedó sólo mi mamá fue a la plaza de mercado y compró un jueguito de ollas de esas, entonces, ella le arrimaba a la estufa las ollitas y ella también le enseñó a mi hijo a cocinar en ese trisito de ollas a hacer las cosas y él aprendió a cocinar eso” (R, Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

Un elemento que apareció como emergente a la investigación es que la mayoría de estas mujeres se vuelven madres a comienzos de la “juventud”, lo que hace que ellas asuman unos roles y unas actividades distintas durante esta etapa, por lo que en sus narrativas no se hace mucha mención a la juventud y cuando se nombra está asociada al final de la escolarización, continuación en la formación académica o la inserción en el mercado laboral y no se relaciona con la alimentación y la cocina.

“Salgo de Pacho y ahí sí ya para Cogua y nos vamos a Rincón Santo a la casa de mi papá. Yo salí como a los 17 años y me fui a trabajar como en casas de familia” (O, Suárez. entrevista conversacional, julio 2018)

“yo tenía 15 años cuando mi papá falleció, entonces ya me puse y trabajé y los compañeros me dijeron estudie, estudie el bachillerato en la nocturna” (A. Bernal, entrevista conversacional, junio 2018)

Estas experiencias hacen que las mujeres adquieran una serie de responsabilidades con relación a la vida de pareja y a la formación del hogar: cuidado de la vivienda, cuidado de los miembros, adquisición y elaboración de alimentos, crianza, entre otros. Tal y como mencioné anteriormente, durante la adultez se refuerzan los roles alrededor de la familia haciendo que la crianza se entienda como una responsabilidad, mayormente, femenina: enseñanza de valores, cuidado y alimentación

Con respecto a la alimentación, las madres son quienes introducen a los niños a las actividades cotidianas del hogar, esto constituye un proceso de enseñanza en el que ellas le transmiten el conocimiento a sus hijos a través de los relatos cotidianos de la familia, los momentos de compartir y la asignación de tareas simples. Aun cuando durante los primeros años de vida se les atribuyen las mismas tareas tanto a niños como a niñas, más o menos a la

edad de 5 años la división por roles de género se empieza a establecer, por lo que a las hijas se les asignan responsabilidades de cuidado y en ocasiones el cuidado de sus hermanos.

“como en la cocina todas las veces, le enseña la mamá a uno ... que la mamá le dice a uno “mire aprenda que de aquí a mañana no se sabe” lo mismo que dice toda mamá, entonces, a uno le enseñaban de por sí siempre le enseñaban las mamás a uno” (M. entrevista conversacional, junio 2018)

“hacer desayuno, la niña sabe fritar los huevos, el niño lo que nos hace es romperlos, déjeme echar un huevo ehh pero la niña si, ella prepara su desayuno” (R. Murcia, entrevista conversacional, junio 2018)

Es interesante que, al conversar sobre su presente, que en la mayor parte de las mujeres corresponde a la vida adulta, es poca la mención que hacen a figuras masculinas, ya sean sus padres, hermanos, esposos u otros, haciendo que estos sólo aparezcan en las historias acerca de reuniones familiares. Este elemento llama la atención al relacionarlo con lo poca presencia de hombres en las juntas de acción comunal¹⁴, pues me llevaba a pensar que por la dinámica laboral de los hombres pueden ser las mujeres quienes están haciendo gestión del territorio y de las redes que allí se tejen.

En cuanto a los adultos mayores, ellos juegan un papel importante en la familia, especialmente las mujeres, pues ellas aparecen como apoyo en el proceso de educación de los niños. Por un lado, ellas durante la realización de actividades cotidianas les brindan consejos a sus hijas sobre el hogar y la maternidad: consejos sobre la preparación de ciertos alimentos, lugares de mercado, alimentación de los hijos, vida de pareja, crianza de los niños. Estos saberes nutren los fondos de conocimiento que albergan las familias y que se vuelven recursos

¹⁴ **Porcentaje de participación por género en las JAC:** 67% mujeres y 33% hombres

(materiales, instrumentales, emocionales y cognitivos)¹⁵ que posibilitan el desarrollo de la misma así como el intercambio de información. Los fondos de conocimiento se refieren a:

“las distintas redes sociales que conectan a las familias con sus entornos sociales y hacen posible compartir o intercambiar recursos, incluidos el conocimiento, las habilidades y el trabajo esencial para su funcionamiento y bienestar” (Moll, Tapia y Whitmore en Guitart y Saubich, 2013 p.p 197)

Estos fondos de conocimiento que albergan las familias ponen de manifiesto el carácter situado y distribuido que tiene la cognición (Solomon, 2001) pues se convierten en la posibilidad de intercambiar conocimiento, bienes, favores, servicios, es decir, recursos al interior de las familias o con la comunidad para así dar continuidad y transformación a las prácticas y saberes.

Por otro lado, las abuelas se convierten en un apoyo importante en los procesos educativos al interior de la familia, debido a que las historias que son transmitidas por las abuelas a través de la oralidad hablan acerca de las transformaciones sociales, culturales y territoriales que se han vivido a lo largo de su vida, haciendo posible la pervivencia cultural y con ello la construcción de la identidad. Muñoz menciona que

“En este ir y venir de tránsitos sociales y rutinas culturales vamos conformando en el día a día un mundo de sentido socialmente compartido, en la medida en que utilizamos el lenguaje como herramienta común para desenvolvemos en nuestras actividades y dotarlas de significado” (Muñoz. p.p 96)

Las mujeres mayores son las portadoras de los conocimientos y saberes asociados a la cultura alimentaria, por lo que en los encuentros familiares ocurre un traspaso intergeneracional

¹⁵ Tomado de: Redes de apoyo social de las personas mayores: marco conceptual (Guzmán, J Huenchuan, S y Montes de Oca, V , 2003)

de estos saberes, no sólo de ellas hacia los niños sino también hacia los adultos más jóvenes. Si bien las mamás (adultas jóvenes) juegan un papel muy importante en la transmisión de saberes sobre el día a día, las abuelas les enseñan elementos más amplios de la cultura y de la vida cotidiana, por lo que su rol se pone en evidencia durante las festividades familiares.

Finalmente, dentro de este contexto el sujeto utiliza la cultura como herramienta mediadora, debido a que, esta le brinda la posibilidad de generar interacción con otros pero también de establecer una relación de agencialidad con el medio en el que se encuentra, permitiéndole así alcanzar una serie objetivos, en ese caso, el desarrollo de actividades relacionadas con la alimentación y la cocina, en los que no sólo se construyen una serie de conocimientos ligados a la producción, transformación y consumo sino que se establece un espacio de construcción compartida de significados en donde a través del aprender-haciendo en ese traspaso generacional se le permite al sujeto desarrollar su subjetividad y cargar de sentido su mundo.

3. Capítulo 3: Saber comer, saber vivir.

Cada vez que presentaba mi tema ya fuera a gestores culturales como a las mujeres les parecía curioso que yo: una “niña”, nacida en Bogotá, que estudia psicología tuviese interés en realizar una investigación sobre Cogua, pero les parecía más curioso aún que estuviese interesada en indagar sobre la comida, tanto así que en muchas ocasiones me preguntaron si lo que buscaba era montar un restaurante en el municipio. Esto me hacía pensar que detrás de las investigaciones acerca de la comida en el municipio, si es que se han desarrollado, ha habido un interés comercial, mientras que el acercamiento a las prácticas cotidianas de la vida familiar y de la vida de barrio no han entrado en consideración.

Llegar a este lugar, que ya no sabía si conocía o no, y hablar sobre un tema como lo es la alimentación constituía para mí un reto, puesto que al ser algo tan cotidiano muchas veces no lo tenemos presente como algo relevante que merezca ser cuestionado, sino que se ve como natural y en cierta medida como obvio.

Fueron dos los principales retos que tuve al abordar este tema. El primero, y que he esbozado un poco en los capítulos anteriores, tenía que ver con la forma en que me acerqué a hablar con las personas y en este sentido a entender el fenómeno, debido a que es un tema de la cotidianidad de las personas, que ocurre en el interior del hogar, debía ser indagado desde ahí.

Del mismo modo, el poder dialogar con las personas implicaba que desde el comienzo se establecieran lazos de confianza que posibilitaran un espacio de construcción del conocimiento desde los saberes de cada uno. Debo aceptar que al comienzo esto no fue fácil, pues se sentía que estábamos en una evaluación en donde yo preguntaba y ellos respondían esperando tener respuestas “correctas”, por lo que, para romper con esa forma relacional empecé a hablar de mí, de mi familia, de mis propios procesos de aprendizaje en la cocina y lo

que significaba para mí este tema; esto les permitió conocerme y que el espacio fuera de dialogo.

El segundo reto, estaba relacionado con la manera en que iba a hablar del tema, pues durante los primeros encuentros pude entender que hay distintas maneras de nombrarlo: Comida, cocinas, alimentación, gastronomía, entre otras, pero que cada una de ellas tiene un significado y un sentido distinto, y no solo me refiero a la manera en que desde la academia se ha conceptualizado sino a la forma en que la gente, desde sus saberes, ha categorizado el alimento. Espeitxs y Gracia mencionan que:

“Esta necesidad de interpretar el mundo, de buscar sentido y de poner en orden las cosas se manifiesta muy bien a través de la cultura alimentaria. Creamos categorías de alimento -comestibles y no comestibles, saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarios y festivos, buenos y malos o femeninos y masculinos- y, mediante estas clasificaciones, construimos las combinaciones y las normas que rigen la relación de las personas con dichas categorías” (Espeitxs y Gracia, 1999, p.p 139)

La narrativa que emergían al dialogar acerca de cada una de estas formas de clasificación hacían referencia a maneras distintas de relacionarse tanto con la categoría como con el alimento. Al preguntar acerca de la **cocina** esta era entendida como el espacio físico, por lo que se hacía mención de las preparaciones y los utensilios. Por su parte, la **alimentación** hacía referencia a lo saludable desde una perspectiva estética del cuerpo, pero también desde unos conocimientos médico-nutricionales acerca del alimento; la **gastronomía** se relacionaba con los platos típicos que son comercializados como identitarios de Cogua; y finalmente, la **comida** era entendida como el alimento del diario vivir. Fue importante entender que *“la cocina no es tanto una cuestión de ingredientes, transformados o no, sino de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido”* (Contreras,2014 p.p 30)

Elijo el término cultura alimentaria puesto que este se refiere “*al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad*” (Espeitx,2004 p.p 195) por lo que abarca las distintas clasificaciones que usaron las personas para referirse al alimento y a su relación con el mismo: comida, alimentación, gastronomía. Sin embargo, durante la investigación la manera en que las mujeres y los gestores usaban para clasificar el alimento fue la que orientó el diálogo.

Enfrentarme a estos dos retos me hacía pensar en ¿Cuál es la manera más adecuada para abordar el tema? y esta pregunta directamente relacionada con ¿Cuál es mi interés? estas dos preguntas me rondaban en la cabeza y poco a poco entendía que mi interés tiene que ver con realizar una investigación descriptiva en la que a través de la narrativa de distintos actores se dé cuenta de múltiples elementos (económicos, sociales, culturales, políticos, territoriales) que confluyen en la cultura alimentaria.

Pensar en esto me llevaba nuevamente a entender que el tema puede ser abordado a partir de distintos niveles: 1. un nivel “individual” en donde emerge la subjetividad de cada una de las mujeres y de los gestores culturales, 2. un nivel familiar en el que se construyen unos sentidos y significados acerca de las dinámicas familiares y los fondos de conocimiento que están en circulación, 3. un nivel comunitario que habla de la vida de barrio de los intercambios que allí ocurren y los procesos de cohesión y pertenencia, y finalmente, 4 un nivel local en donde aparecen la voz institucional que hacen referencia a una identidad municipal que se construye de adentro hacia afuera. Esta lectura que se podría llamar contextual¹⁶ a través de

¹⁶Se toma como referencia el planteamiento de Cole (1999) en el que se entiende el contexto como aquello que entrelaza

los distintos niveles fue lo que me permitió complejizar el fenómeno y entender su carácter dinámico

De ahí que, este capítulo tiene como propósito presentar una de las maneras en las que se ha clasificado la cultura alimentaria en el municipio de Cogua, a través de los espacios y momentos de compartir, y describir las relaciones-interacciones que se presentan en estos espacios. Esta clasificación se construyó a partir de las entrevistas realizadas a los gestores culturales y de las historias de vida, relatos temáticos y conversaciones con las mujeres.

3.1. Entre la abundancia y el gusto: Decisiones sobre la comida cotidiana

Cuando dialogaba con las mujeres una parte de la conversación ahondaba en su día a día, las actividades que realizan cotidianamente y el sentido que para ellas tiene realizarlas, era curioso porque en su relato sobre la cotidianidad la comida y el cocinar aparecían como elementos que estructuran su día a día, ya que los tiempos de alimentación son significados como puntos importantes en el día y se convierten en acciones de sentido.

“Primero pues desayuno, luego levante a Lxxx porque ella se va a las 5 entonces toca que se aliste y se bañe y el desayuno, y eso que a veces le da la rebeldía que no quiero y no quiero el desayuno(...) Luego se va Lxxx y ahí levanto a Dxxx para empezar a bañarla y darle el desayuno y corra para el jardín a llevarla porque de 7 a 7:30 hay horario para llevarla.

Ya vengo y me pongo con mis pájaros a cambiarles, ponerles comida, barrer, poner por acá, alzar los regueros que han quedado, limpiar la cocina que es lo más bonito y luego pues si ha ropa para lavar pues lavo la ropa... Ah, desayuno con Dxxx y ya los oficios y arriba y al terminar lo de arriba son como las 11:30 entonces ahí ya que ponga a hacer almuerzo. Luego ya pues listo el almuerzo, Lxxx llega a las 2 de la tarde

entonces pues yo la espero para que almorcemos las 2 (...) ellos salen a las 3 o a las 2:30 a veces, entonces a penas yo llego aquí con Dxxx ellos también y les sirvo almuerzo y nos quedamos por aquí hablando un rato, y como siempre después de que uno almuerza le da sueño entonces subimos y descansamos un rato y luego ya nos levantamos a hacer onces y la comida” (M, Poveda. Entrevista conversacional, julio 2018)

En este como en muchos otros momentos, era habitual que su relato diera prioridad a las comidas, por lo que parecía que las otras actividades giraban en torno a su preparación. Hablar sobre los tiempos de comida, quiénes participan y qué se prepara en cada uno de ellos les generaba extrañeza porque, y ellas mismas lo mencionaban, *“no me había puesto a pensar en eso”*, *“es como una rutina diaria que a uno le toca porque si uno no cocina, ¿entonces?”* comer es un acto tan cotidiano que las cosas que allí ocurre son sentidas como lo “normal”, conversar sobre eso permitió un espacio de reflexión en el que se cuestionaba la manera en que se hace, por qué se hace, cómo se aprendió y sobretodo el sentido que tiene hacerlo no sólo en términos de su subjetividad sino también de la identidad colectiva.

Un elemento que aparecía durante los relatos tenía que ver con que el preparar la comida es un acto que cobra sentido en la medida en que es para un otro, es decir, a través de las preparaciones las mujeres buscan satisfacer a un otro que puede ser sus hijos o esposos, quienes por su parte retroalimentan esta satisfacción con la valoración del alimento: comiéndose todo o elogiándolo.

“uno preparaba, pero pues él le dice a uno “mami es no quedó rico”, entonces uno luego ya prueba y empieza a quitarle y a añadirle hasta que ellos le decían “ahora sí quedó bueno” (O, Ruiz, entrevista conversacional, junio 2018)

Del mismo modo, las mujeres mencionaban que no se sentían cómodas o que no les gusta comer solas, por lo que el sentido que se le ha otorgado al comer tiene que ver con el compartir tiempo juntos. Es importante mencionar, que para que esto ocurra en muchas ocasiones las mujeres prefieren acoplar sus horarios de alimentación a las rutinas de los otros miembros de la familia, lo cual puede implicar adelantar o postergar el tiempo de alimentación para poder compartir con ellos.

Conversando con ellas pude identificar que son 3 los tiempos de comida: el desayuno, el almuerzo y la cena y para cada uno de ellos hay unas preparaciones distintas, las cuales varían en ingredientes y tiempos de preparación. (Ver tabla 1)

Tabla 1. Dieta habitual familias del casco urbano de Cogua

Tiempo	Alimentos habituales
Desayuno	Yogurt, colada, bebida achocolatada fría, café, agua de panela, pan, arepa, sándwich, huevos
Almuerzo	Arroz, papa, pasta, carne, pollo, ensalada, lentejas, frijol, jugo de fruta natural
Cena	Cena suave: Colada, chocolate, café, tinto, pan, galletas Cena fuerte: Sobrantes del almuerzo, arroz, papa, jugo de fruta natural

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de campo, por Juliana Bejarano 2019

El desayuno es el primer tiempo de alimentación, este se consume a lo largo de la mañana antes de iniciar con el resto de actividades, consiste en una preparación denominada como “suave” o “ligera” que incluye: un producto de panadería (pan, roscón, galletas), huevos y una bebida láctea que varía entre fría (yogurt, bebida achocolatada, colada) o caliente (café) dependiendo si es para los niños o para los adultos.

Durante las conversaciones me comentaban que a los hijos no les gusta desayunar por lo que a ellas les toca insistirles en que lo hagan o crear estrategias distintas para que lo tomen, algunas de las estrategias tienen que ver con el preparar alimentos que sean “divertidos” o que les gusten mucho lo que en ocasiones implica hacer varias preparaciones. Del mismo modo, cuando hacían referencia al desayuno este es considerado como *“la comida más importante del día”*; aun cuando no es a la que le invierten más tiempo de preparación, esta consideración tiene que ver con que es el alimento que va a prepararlos para el desarrollo de las actividades (estudiar, trabajar, entre otras), por lo que es vista como necesaria para adquirir energía.

El segundo tiempo de alimentación corresponde al almuerzo, y es al que se le invierte mayor tiempo, esto se debe a que está compuesto por diversos elementos que tienen distintos tiempos de preparación.

“Digamos que comemos arroz, pollo, papa, ensalada, siempre ensalada porque aquí Bxxx y las niñas están acostumbrados a las ensaladas, siempre debe haber una ensalada para el almuerzo” (L, Rincón, entrevista conversacional, julio 2018)

El almuerzo se empieza a preparar tipo 10-11 de la mañana y se consume alrededor de las 2 de la tarde cuando los hijos llegan de sus actividades escolares, las mujeres suelen esperarlos para que coman juntos.

“yo la espero para que almorcemos las 2 porque es como tan... No me gusta sentarme a comer sola porque ¡ay no, no no! Entonces yo la espero y almorzamos” (A, Bernal, entrevista conversacional junio 2018)

Este tiempo de alimentación consiste en: ensalada o verdura, un principio (frijol, lenteja, pasta), jugo natural, un producto cárnico (res, pollo o cerdo), arroz y papa; estos tres últimos

son considerados como “obligatorios” o “la esencia” del almuerzo, por lo que cuando faltan se siente que no es un almuerzo.

“Normalmente, siempre carne o pollo o digamos así, que el arroz y un almuerzo sin papa no es almuerzo y papa o digamos así un principio y el jugo ...Si, pero por decir aquí no se puede comer un almuerzo porque uno les dice “Un almuerzo sin papa, entonces, ¿cuál es el almuerzo? o un almuerzo sin carne o sin pollo, entonces, ¿cuál es el almuerzo?” eso no tiene gracia” (M, entrevista conversacional, julio 2018)

La sopa se ha considerado como un plato característico del segundo tiempo, pero que actualmente y en las familias más jóvenes se ha ido dejando a un lado por distintos factores como: 1. la practicidad: la sopa es considerada como una preparación que requiere muchos ingredientes y mucho tiempo, 2. el gusto: la valoración que tiene para los miembros este alimento, 3. “lo saludable” pues desde el saber médico se ha difundido que es un alimento que no aporta los nutrientes necesarios.

“No somos casi de sopas, yo por lo menos no cocino sopas aquí ninguno toma sopa, excepto que sea ajiaco, por lo que sopas sólo tomamos cuando vamos donde mi mami o donde mi suegra, en donde mi mami se prepara porque a mi papi siempre le ha gustado su sopa” (L, Rincón. entrevista conversacional, julio 2018)

La cena es el último momento de alimentación y tiene dos modalidades dependiendo de la familia: “cena suave” o “cena fuerte”. La cena suave consiste en una bebida caliente (chocolate, café, agua de panela, tinto), producto de panadería; mientras que, en la cena fuerte se repite la preparación de almuerzo en menores cantidades y privilegiando el arroz y la papa. La cena es sentida como el momento en el que se reúne la familia a compartir el alimento y las anécdotas del día.

“si sobró, digamos, por la noche un poquito de arroz o algo, entonces, les hago un calentillo y con un pocillito de agua panela pero muchas veces no comen, digamos, toca es como hacerles un café o me piden un milo con un sanduchito” (R, Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

Hay dos tiempos que parecen como adicionales a la alimentación cotidiana y son las medias nueves - que ocurren tipo 10 de la mañana- y las onces -a las 5 o 6 de la tarde-, estos dos tiempos tienen una connotación más social, es decir, es un momento en el que se comparte alimento con otros, casi siempre en visitas cortas donde el dueño de la casa ofrece a quien llega un tinto, un café y un pan.

Es importante mencionar que estas preparaciones son el resultado de transformaciones en las dinámicas sociales, territoriales y económicas que han ocurrido en el municipio y que modifican la cultura alimentaria. Cuando habla con las señoras mayores sobre lo que comían en su infancia ellas mencionaban otro tipo de preparaciones, técnicas, utensilios y otras maneras de relacionarse con el alimento.

Estas transformaciones no sólo ocurren con relación al consumo: espacios y tiempos de alimentación reducidos, cambios en las dietas, inclusión de alimentos externos; sino también con otros aspectos como la producción: nuevas formas de producción y abastecimiento; y el proceso de transformación del alimento: cambios en los ingredientes, las recetas, los utensilios y las técnicas.

Ahora bien, la manera en que se gestionan los alimentos y la alimentación pasa por distintas decisiones que son tomadas por las mujeres como encargadas de la cocina, estas decisiones están relacionadas con: 1. La economía del hogar, 2. ¿Para quiénes se cocina? y 3. Otras formas de relacionarse con el alimento.

3.1.1. La economía del hogar

La economía del hogar está relacionada con las decisiones que toman las mujeres respecto a la inversión de recursos para la gestión del hogar y en este caso de la comida. Uno de los recursos que más influye en la toma de decisiones es el dinero, y la administración de este depende de factores como el número de miembros y los ingresos de la familia, por lo que es importante decidir dónde se compra y qué se compra.

El lugar de abastecimiento depende de qué se vaya a comprar. El “fruver” o mercado se usa para frutas, verduras y tubérculos puesto que allí se consiguen productos frescos, de buena calidad y a bajo costo; los productos cárnicos son adquiridos en tiendas especializadas en ellos; y los supermercados son para los productos industrializados (embutidos, leche, alimentos para las loncheras de los niños y antojos). Sin embargo, la tienda de barrio es el lugar donde se compran la mayoría de cosas en el diario vivir, pues dependiendo qué se va necesitando se va abasteciendo.

Al ser un municipio pequeño y con abundantes lugares para el abastecimiento de productos alimenticios¹⁷ cada una de las mujeres establece cuál se adapta mejor a sus requerimientos y de alguna manera se “fideliza”. Esta fidelización a algún lugar de producto depende de factores como: la cercanía a la vivienda, el costo, la calidad del alimento en cuanto a frescura, tamaño y apariencia; y la atención al cliente, en el que se privilegia un buen trato: cordial y cercano, y el reconocimiento de los gustos de ellas por parte del vendedor.

Otro elemento importante en la economía del hogar tiene que ver con la inversión de tiempo por parte de ellas en la preparación de los alimentos y en este punto las transformaciones en las dinámicas y tiempos locales han permeado las dinámicas del hogar, haciendo que, cada

¹⁷ Información obtenida a partir del mapeo del municipio y la caracterización de lugares de abastecimiento de productos alimenticios. Elaboración propia. (Ver Anexo E)

vez más y con mayor fuerza, se opte por preparaciones en las que se invierta menor tiempo y que son consideradas como prácticas pues esto les permite “estar libres” para ocuparse en otras actividades del hogar.

“[con respecto a las arepas] La verdad miya unos se vuelve como perezoso porque yo primero si las preparaba, pero ya ahorita no, yo las compro y pues como ya vienen precocidas entonces yo las pongo por un ladito y luego por el otro y hágale” (O, Ruíz, entrevista conversacional, julio 2018)

3.1.2. ¿Para quiénes se cocina?

Las mujeres en los relatos acerca de su cotidianidad hablaban de cómo el cocinar cobra sentido en la medida en que se realiza con y para un otro con quien se comparte y a quién se busca satisfacer/cuidar, ese otro son principalmente los hijos y los esposos y mencionaban que cuando no está ese “alguien significativo” el acto de cocinar y alimentarse es cuestionado y se entiende como la satisfacción de la necesidad básica.

“Pa’ quien se hacía de comer si nadie permanecía ahí.” (M, entrevista conversacional, julio 2018)

“Yo siempre cocino que mis frijoles, mi arroz, mi sancocho, pues obviamente cuando estamos todos, porque cuando estoy sola qué pereza cocinar” (O, Ruíz, entrevista conversacional, julio 2018)

El sentido de familiaridad y los roles atribuidos a cada miembro de la familia vuelven y se ponen de manifiesto y aparecen como un factor importante en la toma de decisión para la preparación del alimento, pues como se mencionaba anteriormente, la satisfacción y el

complacer a un otro está relacionado con el cuidado de esos miembros y de la familia en general. La manera en que se satisface y el sentido que tiene varía de acuerdo “¿Para quién?”.

A lo largo de los relatos de las mujeres los hijos aparecían como un eje central, pues por un lado son la figura más recurrente en las narraciones y adicionalmente a quienes más buscaba satisfacer a través de sus preparaciones. Al conversar sobre los platos favoritos de sus hijos ellas sabían con claridad cuál es esa receta que ellos siempre piden y la manera en que les gusta sea preparada y presentada.

“la comida que más les gusta a mis hijos es el arrocito con pollo y entonces el día que yo preparaba arroz con pollo ellos se lo comían con unas ganas” (O, Ruiz. entrevista conversacional, junio 2018)

La satisfacción de los hijos está basada en el gusto, es decir, en realizar preparaciones que sean consideradas por ellos como “ricas”, aun cuando la mayoría de estos platos son considerados por las mujeres como fáciles de preparar. El hecho de preparar recetas que a los hijos les gusten es en cierta medida un garante de que se lo van a comer y no van a tener que convencerlos de hacerlo, pero esta situación se complica cuando son varios hijos con gustos distintos, por lo que en ocasiones les toca preparar varios platos en un mismo día

“para ellas, aunque a la mayor casi no le gusta desayunar por lo que está estudiando, entonces para que desayune me toca un yogurt, mortadela frita, un sándwich o algo rápido porque no le gusta desayunar cuando va a estudiar, en cambio para ella [sobre la otra hija] si toca el huevito, la colada o chocolisto, juguito o ensalada de frutas” (L, Rincón entrevista conversacional, junio 2018)

“Para Lxxx a ella le gusta a veces comer fruta y cereal o a veces el chocolate y pan, ese es el desayuno de ella, o a veces avena con hojuelas de cereal (...) Esto es cuando

quiere desayunar, cuando no, no hay poder humano” (M, entrevista conversacional, junio 2018)

Por otro lado, los hombres en el rol de esposos también se constituyen como una figura significativa al momento de tomar decisiones con respecto a la planeación de los alimentos, pero la satisfacción de ellos está basada principalmente en la abundancia, es decir, platos compuestos por diferentes ingredientes y en grandes proporciones.

“[Con respecto al almuerzo] Si, que el almuerzo tenía que ser pescado o lo que fuera pero que fuera un almuerzo bueno, si uno le daba un almuerzo, digamos, arroz y ensalada, el quedaba con hambre” (M, entrevista conversacional, junio 2018)

El fragmento anterior permite entender que el “alimento bueno” es aquel que permite quitar el hambre, es decir, el alimento que sin importar la valoración nutricional lleva a la satisfacción de necesidad a través de la saciedad.

Un elemento adicional que aparecía en los relatos es la variación de los platos, como algo significativo para ellas, pues el hacer que el alimento sea diverso es lo que moviliza a los miembros de la familia a comer con más agrado. La variación de los platos implica que ellas estén buscando la manera de hacer nuevas preparaciones que les permitan variar e innovar, haciendo que sus fondos de conocimiento sobre la cultura alimentaria se vean ampliados al incluir nuevos saberes. Estos nuevos platos son productos de su creatividad, del compartir de saberes con otras mujeres o de la utilización de medios de comunicación e información como lo es la televisión y el internet.

“uno no todo el tiempo está comiendo lo mismo, sino que ahí está lo de la cocina, todos los días uno piensa ¿qué hago hoy? como para no repetir el menú... me divierto cocinando porque soy de las que se inventa las ensaladas, todos los días estoy

ingeniando algo diferente, entonces la cocina es divertida” (L, Rincón, entrevista conversacional, julio 2018)

3.1.3. Nuevos discursos sobre el alimento

Finalmente, otro aspecto que es importante para las mujeres al momento de tomar las decisiones sobre la planeación y elaboración de los alimentos es la inmersión de nuevos discursos sobre el alimento y la alimentación en las prácticas cotidianas, pues como menciona Del Campo y Navarro (2012)

“En las últimas décadas se ha producido una creciente penetración del discurso médico-nutricional en la población en general. Así, las informaciones provenientes de dicho discurso son apropiadas de modo diferencial a partir de esquemas simbólicos que trascienden ampliamente la alimentación y la nutrición, lo cual depende del bagaje cultural y el sistema de normas socialmente vigente” (Del Campo y Navarro, 2012, p.p 116)

El discurso médico-nutricional ha permeado la relación que tienen las personas en su cotidianidad con el alimento, puesto que es un discurso que está pensado desde una lógica distinta, en la que, se entiende el alimento desde la visión biológica y en la que se le da mayor relevancia a lo “saludable” y nutricionalmente bueno.

“Yo no los obligo porque como los médicos dicen que la sopa no llena, que la sopa no alimenta, entonces, pero me fascina mucho hacer las sopas de las abuelas, por ejemplo, el cuchuco de trigo, la cebada perlada, me fascina y hacer el sancocho con los nabos uyyy ese plato es súper delicioso” (R, Murcia, entrevista conversacional, junio 2018)

La integración de este discurso ha complejizado las prácticas cotidianas, con respecto a la alimentación, pues se entiende como una forma de conocimiento que muchas veces no

dialoga con los fondos de conocimiento familiares ni locales, pero que de igual manera está posicionado como hegemónico.

“Porque la comida al acostarse, uno come y la comida se pudre, no digiere, entonces, desde ahí para acá el médico nos dijo que no, que uno nunca debería comer para acostarse, uno nunca debería comer, entonces, de ahí para acá, no comemos” (M, entrevista conversacional, julio 2018)

Este fragmento pone de manifiesto la relevancia que se le otorga este tipo de discurso, pues aun cuando no se entiende a totalidad la lógica desde la que está planteado se trata de apropiar a las prácticas cotidianas y empieza a establecerse como normativo, poniendo en tensión los otros elementos, ya mencionados, en la toma de decisiones.

3.2. “Todo pasado fue mejor”: Comida festiva e identidades en construcción

El día de la madre, la navidad, la semana santa, los cumpleaños, los bautizos, el día del amor y amistad, entre otros, son algunos de los momentos en los que las familias se reúnen a compartir (tiempo, alimento, saberes), y han sido significadas por los distintos miembros como “fechas especiales”, momentos para celebrar y sobre todo para estar juntos.

“Es que mi familia es de muchas reuniones, ellos son de muchas fiestas, ellos por todo celebran, ellos por todo hacen fiesta” (M, entrevista conversacional, Julio 2018)

“Es que nosotros allá tenemos fechas especiales para todo. Por parte de la familia de mi mami siempre se ha celebrado el día del padre, de la madre, los cumpleaños y cuando estaba mi abuelita lo hacíamos por meses” (L, Rincón, entrevista conversacional, Julio 2018)

Como he mencionado anteriormente, estar juntos pasa por el comer, por lo que esos eventos familiares, religiosos y culturales están acompañados de alimentos y son sentidos por las personas como momentos de vinculación en los que se fortalecen las redes de apoyo y no sólo con el núcleo familiar sino también con la familia extensa y con los vecinos.

“Estamos todos unidos, acá celebramos que el día de amor y la amistad, que juguemos al amigo secreto, todas esas cositas que nos enseñaron y todo, aún las vivimos aquí con todos, todos, aquí nos reunimos en la navidad, hacemos el ajiaco ahí afuera, si vino el vecino, se le obsequia el plato, así” (R, Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

Los eventos considerados como significativos en las familias están relacionados en gran medida con celebraciones de corte religioso, ya sean celebraciones que se encuentran imbricadas en la cultura y que son consideradas como “tradicionales” como lo son: la cuaresma, la semana santa y la navidad; o también con celebraciones ritual¹⁸ como lo son: los bautizos, las primeras comuniones, las bodas, entre otros.

“Entonces hay una, como unos hechos que son por ejemplo las fiestas de la familia, por ejemplo, que la primera comunión, que la confirmación, muy ligado también a lo religioso, ¿no?, la semana santa, eh, también encontramos lo de navidad, bueno otras fiestas que se hacen digamos tanto como religiosas como también familiares como los cumpleaños y cosas de esas” (I, Alarcón, entrevista, junio 2018)

En los relatos acerca de las reuniones familiares las mujeres mencionaban que cada una de estas celebraciones requiere una planeación especial y que la elección de los platos para

¹⁸ De acuerdo con lo mencionado por Jacques Miermont (1993) y Ángela Hernández (2010) acerca de los operadores témporo-espaciales del vínculo.

cada una de ellas es distinta pues el tipo de festividad determina, en cierta medida, qué se puede y que no se puede comer. (Ver tabla2)

Tabla 2. Preparaciones y festividades.

Celebración	Preparación
Semana Santa	Pescado seco, trucha, ajiaco, sopa de mute, tamales de calabaza, envueltos de maíz y envueltos tres punta
Amor y amistad	Chocolate, pan, queso, sándwich, gaseosa
Novenas y noche buena	Buñuelos, natilla, galletas, mantecada, arroz de leche vino, avena, masato, arroz con pollo, ajiaco
Fin de año y año nuevo	Ajiaco, asado, papa salada, guacamole, lechona, gaseosa, cerveza, vino
Cumpleaños	Arroz con pollo, sopa de menudencias con gallina, torta, pasabocas (queso con bocadillo, galletas con atún, queso con mortadela)

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de campo, por Juliana Bejarano 2019

Del mismo modo, esta planeación previa pasa por establecer quiénes y de qué manera van a participar y el momento en que se realizará, debido a que estos eventos ponen de manifiesto los sentidos que se ha construido a lo largo de la vida de cada una de las personas pero también los sentidos acerca de la vida en comunidad, los cuales, como he mencionado en capítulos anteriores hacen referencia a la familia, la religión, los lazos de vecindad, los roles en la división del trabajo, la pertenencia y la identidad.

“[sobre las novenas] al sector que le toca, hace lo de ofrecer, entonces una noche se da ajiaco, la otra noche se da pollo, a veces se da que natilla con buñuelos, masato, arroz con leche, gaseosa, vinos, galletas” (R, Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

“En semana santa si nos reunimos, pero digamos que la familia no más, o sea, hacemos el almuerzo, vamos a misa, compartimos en misa, nos venimos, nos comemos un dulce y ya si al caso vamos a visitarlos a ellos” (M, entrevista conversacional, julio 2019)

Las preparaciones que las familias han seleccionado como representativas para cada una de las festividades tienen una fuerte conexión con la historia de vida de la familia, y un elemento que aparece como significativo es la conexión que tienen estas preparaciones con el traspaso de la vida campesina a la dinámica del casco urbano, puesto que en estos eventos se recurre a preparaciones o técnicas que son consideradas como “tradicionales” como lo es el cocinar en leña el ajiaco, la sopa de mote, los tamales, la sopa dulce; preparar los envueltos de maíz y tres puntas, el masato, las bolas de cacao, recetas que han pasado de generación en generación a través de la historia oral y de la vivencia y participación en estos espacios sociales en los que se han construido universos de significación. Muñoz en su texto “Construcción narrativa en la historia oral” menciona que:

“En este tipo de actividades sociales cotidianas, en las cuales circulan de manera comunicativa y permanente los significados, hallamos precisamente el ámbito en el que se prefigura la historia oral” (Muñoz, 2003, p.p 96)

En las historias que me contaban las mujeres aparecían recetas, técnicas y utensilios que han pasado por generaciones de madres a hijas para poco a poco ir conformando los fondos de conocimiento que circulan a través de los distintos miembros de la familia y que se van consolidando como saberes identitarios, pero que con el mismo pasar del tiempo se han ido transformando para adaptarse a las dinámicas actuales.

Un sentido identitario que emergió de manera significativa durante las narraciones tiene que ver con la identidad campesina y con la añoranza de la vida del campo, la cual es

significada como una vida bonita, de tranquilidad, de contacto directo con la naturaleza, pero sobretodo de unión familiar y de redes de apoyo y cuidado comunitario.

“Yo si digo que la infancia que nosotros vivimos es muy linda a mi si me gusta recordarla, vivirla, contarla porque a mí no me da pena el hecho de que nosotros somos de aquí del campo, que somos campesinos de pura raíz a mí no me da pena, soy feliz y contenta” (R, Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

“tan rica esa infancia, quisiera volverla atrás. (con respecto a qué añora) el campo es lo más bonito que puede haber y que uno de sardino uno se siente cómodo porque el campo da tanta libertad y eso es algo bonito” (O, Ruiz. entrevista conversacional, junio 2018)

Esta añoranza de los momentos que hacen parte de pasado en la vida de las personas se manifiesta a través de las historias como una nostalgia de *“un pasado que fue mejor”* pues la mayoría de las mujeres recurrían a la narración de eventos que fueron significativos y que les gustaría volver a vivir como lo son la infancia, la vida en la escuela, el matrimonio, el nacimiento de sus hijos.

Con respecto a la cultura alimentaria este sentimiento de nostalgia por el pasado también se pone de manifiesto puesto que al hablar de la comida y la alimentación las mujeres mencionaban que en su infancia se comía de una manera muy distinta a la actualidad y no sólo por los platos, ya que se ha optado por preparaciones mucho más rápidas y prácticas como por el consumo de alimentos industrializados, sino también por las dinámicas que configuraban la manera en que ocurrían los tiempos y espacios de alimentación.

“En esa época era comida sana, mientras que ahorita ya no comemos nada sano, hoy en día todo es mucho químico y todo comprado, en cambio e ese tiempo qué. En ese

tiempo era que maíz, que panela y todo era por bulto que llevaban” (O, Suárez entrevista conversacional, junio 2018)

“Cuando uno habla con los mayores pues ellos siempre ligan su pasado y toda su historia a lo mejor que pudo haberles pasado y obviamente con respecto a alimentación muchos de los adultos y algunos jóvenes pues añoran eso que tenían en el seno de su hogar con esos productos del campo” (I, Alarcón, entrevista, junio 2018)

La infancia de la mayoría de mujeres ocurrió en el campo, en donde ellas y sus familias vivían en grandes casas rodeadas de la naturaleza, tenían animales y terrenos de cultivo que les permitían abastecerse de alimentos o intercambiarlos con los vecinos para diversificar. Sus familias estaban compuestas de mamá, papá y un número amplio de hermanos, quienes les enseñaban la manera en que se debían realizar algunas de las tareas de la casa, por lo que los hermanos también eran vistos como autoridad. Una vez el alimento llegaba a la casa, como producto de las propias cosechas, era preparado en fogones de leña o en algunos casos en estufa de carbón y allí, alrededor de ese fuego se reunía la familia; una vez preparado el alimento era repartido a los distintos miembros de la familia, siendo los esposos a quienes se les servía de primero, dándoles la mejor presa y en el plato más grande, posteriormente se les servía a los hijos y finalmente ellas se servían y se sentaban a comer.

Muchas de las recetas que en esa época hacían parte de la cotidianidad de las familias como lo era el sancocho, sopa de mute, sopa dulce, las bolas de cacao, los envueltos, los tamales, entre otros; y que eran y son sentidas como parte de la identidad vida del campo, de la vida campesina, se fueron transformando con el paso de las generaciones pero también con el traslado de estas familias a la vida en el casco urbano, haciendo que se sienta una nostalgia por la *“pérdida de esas costumbres”*, *“la pérdida del alimento propio”* como saberes que le dan sentido a su identidad.

“Por ahí para un 24 en la noche es que sí, las mamás de uno siempre para un 24 de diciembre las mamás de uno hacían su sancocho, mientras que ya uno no, ya nosotros no hacemos eso” (M, entrevista conversacional, julio 2018)

“sí, como que los 31 la gente es para las familias y es más apagado. Cada año se está apagando, cada vez más todo. ya no es como antes que la rumba era hasta las 5 o 6”
(M, Poveda, entrevista conversacional, junio 2018)

Al escucharlas hablar y conversar con ellas me ponía a pensar en cuál es el papel que cumplen en estos procesos de transformación, cómo ellas desde sus prácticas cotidianas mantienen muchas de las recetas, preparaciones y técnicas que son consideradas como tradicionales, pero también cómo se empiezan a incluir y a apropiarse nuevos saberes y elementos que son propios de la situación actual, su vida en el casco urbano; conversar sobre todo esto con ellas me hacía entender que la cultura alimentaria, al igual que la cultura en general, no es algo estático e inmutable sino que por el contrario es necesario el proceso de cambio y transformación para que la cultura se movilice y se haga perdurable en el tiempo, pues es a través de la negociación que llegamos a otorgarle nuevos sentidos y significados a nuestras prácticas.

“Hacer sopas o lo que llaman mazamorra, sí, y para hacer sopa de dulce por ejemplo ese es uno de los alimentos que se ha venido perdiendo, porque uno pregunta a los jóvenes, a los niños, si tienen... si han probado sopa de dulce y no la han probado, no saben qué es, porque ya en muchas casas no la hacen, pues exactamente porque esa se había cambiado por el chocolate y como ya ahora hay chocolate en todos los supermercados y hay café y hay avena y hay otra clase de productos, que vienen pues de zonas cálidas y que son más fáciles de conseguir y de procesar y bueno pues eso se cambia.” (I, Alarcón, entrevista, junio 2018)

De acuerdo con lo anterior, los cambios en las dinámicas sociales, culturales, económicas, políticas y territoriales se constituyen como factores influyentes en los procesos de transformación de las “tradiciones” y de la vida cotidiana en general. Las transformaciones en la cultura alimentaria en muchas ocasiones llegan a generar tensión en cuanto a la manera en que se han construido las narrativas acerca del alimento, las dinámicas relacionales-interaccionales que allí se presentan y los procesos de vinculación y cohesión social. Con relación a lo anterior, Anderson menciona que *“La narrativa es fuente de las transformaciones. Las narrativas son creadas, vividas y compartidas por individuos que conversan e interactúan con otros y consigo mismos”* (Anderson, 1999 p.p 278) Es en estas narrativas, que se encuentran en tensión y convergencia, que se entrelazan en nuestras conversaciones, en donde como sujetos construimos nuestra identidad y los elementos que de ella hacen parte, pero que van a estar en continua transformación y cambio, productivo nuestras negociaciones y resignificaciones.

Las reuniones sociales, religiosas y familiares se constituyen como espacios en los que se manifiestan y apropiar esas identidades construidas a nivel subjetivo, familiar y colectivo; son espacios de negociación de los significados acerca de la propia experiencia en los que se construyen unas narrativas consideradas como identitarias y desde la cuales se establece el sentido de pertenencia a esa comunidad.

Ahora bien, estas narrativas identitarias con los elementos que la componen son usados por la misma comunidad a través de las Juntas de Acción Comunal (JAC)¹⁹ para generar espacios de integración con otros miembros, en los que por medio de la socialización se complejizan las redes comunitarias y se generan procesos de cohesión social.

¹⁹ Todas las mujeres que participaron en la investigación hacen parte de las Juntas de Acción Comunal, lo que ha reforzado en ellas el sentido sobre lo comunitario, poniéndose de manifiesto en sus narraciones.

“la chicha que también es muy ligada a la parte del campo, la utilizan mucho, todavía la utilizan mucho para actividades culturales de integración comunitaria, entonces hay un bingo-bazar, un bazar, entonces hacen por cantinadas de chicha porque pues es un alimento y porque es un producto relativamente económico en comparación a la cerveza, por lo menos deja mejores ganancias en relación a la cerveza” (I, Alarcón, entrevista, junio 2018)

Un tema que aparecía en las conversaciones sobre su vida era su rol dentro de las Juntas de Acción Comunal pues ellas mencionaban que el trabajo que allí realizan es enriquecedor en muchos sentidos, pues les permiten emplear su tiempo en pro de realizar un servicio para su comunidad. El sentido sobre la vida comunitaria está relacionado por un lado con el hecho de que el barrio sea vivido como un espacio de bienestar por lo que el cuidado mutuo entre vecinos se hace relevante.

“uno cuida su territorio y pues eso es bonito porque a pesar de todo uno ve a alguien raro y se pregunta ese quién es y para dónde va y qué está haciendo y nos ponemos en la tarea de si es conocido pues siga y si es desconocido pues nos preocupamos... no sé si sea bueno o malo, pero aquí todos nos cuidamos” (O, Ruíz, entrevista conversacional, julio 2018)

Por otro lado, y como se evidencia en el fragmento anterior, en esta vida comunitaria aparecen los sentidos que se han construido sobre el territorio y el arraigo al mismo por lo que gran parte de su labor está encaminada a la gestión del territorio para atender los intereses, necesidades y problemas que pueden ocurrir en la comunidad. Si bien es cierto que estas comunidades en la actualidad tienen cubiertos los servicios básicos, ellas reconocían que esto fue gracias a la labor de muchas de las juntas que se han conformado en el barrio y que su papel es *“continuar este trabajo”* y contribuir al mejoramiento de la vida allí.

Una de las maneras que han usado las Juntas de Acción Comunal para recaudar fondos que les permitan la gestión de sus territorios es a través de la realización de eventos en los que participe la comunidad como bazares, viejotecas, asados, campeonatos de tejo, noche de cine, entre otros. Estos eventos no sólo les permiten recaudar el dinero para poderlo invertir en las necesidades del barrio, sino que también buscan dinamizar la vida social e integrar a la comunidad.

“por ejemplo ahorita, estamos organizando la viejoteca para recolectar fondos para ver si podemos organizarle un pequeño compartir a las familias, o sea, celebrar el día de la familia acá en el barrio San José” (R, Murcia, entrevista conversacional, julio 2018)

Es importante mencionar que la mayoría de estos eventos convocan a las personas a través del sentido de comunidad por lo que el compartir el alimento se hace relevante, las preparaciones seleccionadas corresponden a las que se han establecido como identitarias-tradicionales pero que adicionalmente les permitan una rentabilidad.

3.3. Comida “típica”: un espacio para el turismo



Figura. 6. Fritanga Familia. **Fuente:** Elaboración propia

Era interesante para mí indagar por la identidad gastronómica del municipio porque cuando le preguntaba a las mujeres y a los gestores culturales ¿Cuál es la comida típica de Cogua? ellos de forma inmediata y sin mucho titubeo me decían: la fritanga; y era curioso porque precisamente la fritanga era lo que me había llevado a mí y a mi familia a conocer Cogua y a seguir visitandola por años, pero que también al revisar los folletos de información acerca del municipio, que tienen un interés turístico, me llamaba la atención que en uno de los fragmentos iniciaba diciendo:

“Uno de los atractivos de este municipio lo constituye la gastronomía, en la que se destaca la Fritanga, que desde hace muchos años es nuestro plato típico, es tan tradicional y popular que existen varios piqueteaderos en la zona urbana en donde usted podrá degustar este manjar gastronómico” (Cogua Guía Turística)

Después de preguntarles por la comida típica y obtener esa respuesta inmediata les preguntaba por si era habitual para ellos comer fritanga a lo que mencionaban que *“no, nosotros comemos fritanga muy de vez en cuando”* y comenzaban a explicarme sus razones, entre las que aparecieron con mayor fuerza estaban: 1. es un alimento que necesariamente se tiene que comprar puesto que no se puede preparar en casa, 2. es un alimento que no es muy bueno para la salud, debido a que tiene mucha grasa y 3. estos lugares suelen estar llenos de turistas, por lo que se hace muy tediosa la compra.

Escucharlos dar esas respuestas me generaba muchas inquietudes, pues me hacía cuestionarme sobre ¿Qué es eso a lo que la gente llama típico?, ¿Típico para quién? Estas preguntas me llevaron a pensar que el municipio al igual que los sujetos también posee una identidad, la cual es construida en las narraciones de las personas que habitan en el municipio como de los otros, de aquellas personas que al igual que yo se acercan los fines de semana como el paseante.

“el turista que llega, llega muy de paso y entonces eso ha sido un problema que es que el turista que viene a Cogua es un turista que viene por la parte de alimentación, o sea no a recrearse a por ejemplo utilizar un hotel o a ir hacer una excursión y durar dos, tres días, no, es un turista que llega dura 2,3,4 horas y adiós, llega a comer, mirar en el centro que hay y chao y eso hace que sea de paso” (I, Alarcón. entrevista, junio 2018)

La fritanga se ha posicionado como el elemento representativo de la gastronomía coguana, tanto así que en las guías turísticas del municipio la imagen de la fritanga es una de las referencias que colocan, acompañada de la localización de muchos de los restaurantes en las que esta es vendida.



Figura. 7 Guía Turística de Cogua. Tomada de la guía turística

Los piqueteaderos²⁰ son un negocio que lleva bastante tiempo en el municipio pero que desde hace algún tiempo han ido tomando mayor auge, y lo que empezó como pequeños negocios de fritanga hecha en casa -con marranos criados por las mismas familias y para la

²⁰ Lugares donde se vende fritanga

venta a vecinos por encargo- fue proliferando hasta constituir más de 15 piqueteaderos en el municipio²¹, pero que aún se constituyen como negocios familiares.

De acuerdo con lo que pude observar durante mi estancia y las conversaciones con los habitantes del municipio, que se preocupaban por mi presencia allí, los piqueteaderos abren de jueves a domingo y los días festivos, es poco usual encontrarlos abiertos entre semana a excepción de unos pocos que quedan en la zona centro de Cogua y que venden almuerzo corriente. Estos piqueteaderos de la zona centro son conocidos por los coguanos como los que venden las “rellenas más artesanales”, al preguntarles por esta referencia me comentaban que con el aumento de la clientela muchos de los restaurantes ya no utilizan tripa de marrano sino que compran tripa sintética, que el sabor es distinto pero que ellos lo notan es porque conocen el proceso; existen otros restaurantes que quedan ubicados vía a las veredas, por lo que son presentados como restaurantes campestres, a estos suelen ir los turistas y los precios son un poco más elevados²².

En las conversaciones cotidianas con las personas del municipio -las cuales ocurrieron durante mis momentos en el parque, los recorridos por las calles del municipio o durante la hora de almuerzo- ellos me decían que aparte del aumento en el número de restaurantes , que aun así no logran dar abasto para las personas que van en un fin de semana, y la publicidad que se ha realizado la administración municipal para posicionar la fritanga , algo que despertó el interés en Cogua y su comida fue la aparición que tuvo en medios de comunicación a través de: 1.el blog “Los 10 mejores sitios para comer morcilla y fritanga en Bogotá y sus alrededores”²³ publicado por el periódico El Tiempo en el año 2013, 2. en el programa “La

²¹ Datos tomados de la caracterización del municipio de elaboración propia

²² Una picada para dos personas en los restaurantes del centro tiene un valor entre 15.000 y 25.000, mientras que en los restaurantes campestres el precio oscila entre 30.000 y 40.000

²³ Ver Blog en: <http://blogs.eltiempo.com/para-donde-va/2013/12/12/los-10-mejores-sitios-para-comer-morcilla-y-fritanga-en-bogota-y-sus-alrededores/>

comilona” del Canal Trece en el año 2014²⁴, 3. la columna “La fritanga más famosa está en Cagua”²⁵ publicada por el periódico El Espectador en el año 2014, 4. en el programa “Ruta Trece del Canal Trece en el año 2015²⁶ y 5. en el programa Bravísimo del canal Citytv en el año 2016²⁷



Figura. 8 Pendones con notas periodísticas acerca de la fritanga de Cagua. **Fuente:** Elaboración propia

Como ya había hablado con algunas personas quise conocer un poco más acerca de las iniciativas que se han llevado a cabo desde la Alcaldía y el conversar con los gestores me ayudó a entender que de hace un tiempo para acá -alrededor de unos 8 años- desde la administración municipal y las distintas entidades gubernamentales se han venido desarrollando iniciativas que buscan posicionar a Cagua como un atractivo turístico dentro de la sabana de Bogotá, tanto así que esto ha sido planteado en la visión del municipio²⁸.

²⁴ Ver el programa en : <https://www.youtube.com/watch?v=oqamQILfZUk>

²⁵ Ver columna en: <https://www.elespectador.com/opinion/la-fritanga-mas-famosa-esta-en-cagua-columna-517575>

²⁶ Ver el programa en: <https://www.youtube.com/watch?v=wj88YbyNQgQ>

²⁷ Ver el programa en: <https://www.youtube.com/watch?v=9mF2eibQKaY>

²⁸ En el año 2036, el Municipio de Cagua estará posicionado en la Región y en el Departamento, como un territorio ambiental, turístico y sostenible, capaz de capitalizar sus ventajas agropecuarias y de desarrollo industrial. Garantizando un nivel de vida digno para cada habitante, en el que se promueve la educación, equidad

De las entrevistas realizadas a los gestores culturales fueron tres las iniciativas que ellos destacaron en relación al turismo, y que como mencioné en el primer capítulo, estas iniciativas han estado atravesadas o han impactado indirectamente la cultura alimentaria del municipio. Estas iniciativas son: el mercado campesino, el Festival del Rodamonte y la Feria Turística, Gastronómica y Artesanal.

3.3.1. Mercado campesino



Figura. 9. Parque central de Cogua el día domingo, al fondo Mercado Campesino. **Fuente:** Elaboración propia

El mercado campesino es una iniciativa que inició en el año 2005 con el apoyo de la Gobernación de Cundinamarca y la Alcaldía de Cogua quienes reunieron en ese entonces a un grupo de 12 personas provenientes de diferentes veredas del municipio para realizar campañas de capacitación, formación y seguimiento en temas de producción limpia, se centraron principalmente en el cultivo de hortalizas y en la cría de pollos, tiempo después desde la administración municipal surge la propuesta de conformar una cooperativa -para ese entonces

y la paz para favorecer la familia como eje de la sociedad. Orientado por un enfoque de valores e identidad cultural, como una apuesta de desarrollo humano, a partir del principio de corresponsabilidad, orientado por un modelo de eficiencia, eficacia y transparencia administrativa. (Tomado de la página de la Alcaldía municipal de Cogua en Cundinamarca)

quedaban 6 personas- que les permita funcionar de una manera asociativa, la propuesta fue recibida y desde el año 2008 han venido funcionando de esta manera y en la actualidad su seguimiento y regulación está a cargo de la Gerencia de desarrollo Económico y Ambiental.

El mercado campesino se realiza todos los fines de semana durante el día domingo, los miembros de la asociación se reúnen desde las 7 de la mañana en las “tradicionales” carpas verdes, como las llaman los habitantes del municipio, en las que se encuentran productos como: tomate, cebolla cabezona y larga, cilantro, zanahoria, lechuga, espinaca, acelga, calabaza, calabacín , pepino, papa, yuca, pollos, gallina, queso, leche, entre otros productos que hacen parte de la cultura alimentaria del municipio.

“si usted viene el día domingo, que es el día que todos sacan a vender aquí a la ... al parque principal y ponen sus toldos venden esa hermosura de verdura que cultivan aquí la gente de Cogua de las veredas como es la espinaca, la acelga, la lechuga crespa, la zanahoria, el calabacín, juyy no! eso da gusto, da gusto ir a las salir de misa de diez de la mañana e ir a comprar eso juyy no! eso es mucha gente, cuando uno ya sale de verdad de misa, sale a las 10 de la mañana, ya casi ni ve uno esa espinaca tan fresquita, tan bonita, que se ve y aquí” (R, Murcia, entrevista conversacional, junio 2018)

El mercado tiene como propósito garantizar la soberanía y seguridad alimentaria desde la producción limpia de productos agropecuarios, sin embargo y con el paso del tiempo este propósito se ha ido transformando y se ha posicionado como un espacio para que los turistas puedan conocer y comprar la diversidad de productos agropecuarios del municipio, de ahí que, hay en mayor medida un interés comercial por parte de quienes hacen parte de la asociación.

“con ellos [en referencia a la administración municipal]nunca he tenido un conflicto, aunque una vez nos mandaron pa’ abajo a la plaza y en esa plaza no se vende nada y

peleamos por eso, le dijimos: mire señor alcalde allá no se vende nada y ustedes no nos dan la posibilidad de trabajar en el campo y él nos dio ese apoyo y nos mandó para el parque “(T, entrevista, 2018)

“Acá en el municipio hay una plaza de mercado y hay una zona en la que los días domingo el mercado en la plaza, es algo curioso, que ese mercado debería estar en la plaza de mercado y no en el parque principal, primero porque no funciona tanto en la plaza porque digamos está en un sitio en el que sólo estarían comprando los de esa área mientras que en la plaza llega todo el turista y digamos que el turista es uno de los mayores compradores de esos productos que lleva al parque principal” (I, Alarcón, entrevista, 2018)

Otro cambio que se ha introducido, con respecto al propósito principal, es que desde el 2010 se autorizó el ingreso de otro tipo de productos como los derivados de la leche: queso, kumis, crema, dulce de leche, y con ellos los postres: merengón, dulce de papayuela, tres leches, leche asada, fresas con crema, obleas, entre otros; pero esto ha generado tensiones entre los miembros pues se considera que estos productos no aportan a cumplir el objetivo central - producción limpia- porque la mayoría de insumos utilizados para la producción de los postres son comprados, mientras que a los miembros del sector agropecuario les hacen seguimiento en cuanto a las maneras de producción y la calidad del producto.

3.3.2. Festival del Rodamonte

La segunda iniciativa corresponde al Festival del Rodamonte el cual se viene realizando desde el año 1997 y busca celebrar la fecha de fundación del municipio, al tiempo que ser un espacio de integración de distintos sectores de la comunidad por lo que se realiza cada año a mediados del mes de agosto y tiene una duración de 10 días, lo que ha hecho que se posicione

como una semana cultural en la que se gestionan espacios alrededor de la danza, el teatro, la música, las artes plásticas para que los habitantes del municipio puedan participar no sólo como asistentes sino también como gestores de estos espacios.

Durante las entrevistas con los gestores culturales ellos mencionaron que el festival se ha ido transformando, pues en sus inicios el evento era pensado como una feria con una duración de un fin de semana, preferiblemente festivo, en el que se traían artistas de diversos géneros musicales, se vendía lechona, tamal, carne asada y uno que otro producto de la gastronomía de la región como: cuchuco de espinazo, ajiaco y sudado; y la gente se reunía a beber cerveza y aguardiente alrededor del parque principal mientras disfrutaba de las presentaciones.

“Es también el primer municipio de la sabana que dice yo cambio las ferias por una semana cultural y empieza a haber unas expresiones artísticas muy fuertes, por ejemplo, en la danza y en la música, el municipio siempre se ha caracterizado por tener esa línea de danza muy fuerte. Luego entra un poco el teatro, entra la banda sinfónica que siempre también ha estado ahí, y bueno, esa dinámica digamos que en una primera administración lo de la semana cultural.” (I, Alarcón, entrevista, 2018)

La gestión del festival está a cargo de la Subgerencia de Educación, Cultura y Patrimonio entidad que hace parte de la Gerencia de Desarrollo Social y Comunitario, esta entidad está encargada de todos los temas referentes al festival: planeación, capacitación, fomento y desarrollo, por lo que ellos son quienes vinculan a las personas a través de las distintas actividades.

Como mencionaba anteriormente, a partir de los cambios realizados en el festival este se ha ido posicionando entre los miembros de la comunidad como un espacio para la cultura en el que hay dos objetivos fundamentales: el primero, ser un espacio de integración para las personas, tanto en su comunidad como entre miembros de distintos sectores; y segundo, hacer

un ejercicio de recuperación de la memoria histórica en el que se pongan de manifiesto y se reconozca la identidad del municipio -la cual está muy ligada a la vida del campo- a través de la música “campesina” o popular, los cuentos y leyendas, las artesanías y la cultura alimentaria. En este sentido es un espacio para generar un compartir de saberes al tiempo que se hace un traspaso intergeneracional de los fondos de conocimiento.

Uno de los eventos en los que tiene mayor participación y protagonismo la comunidad durante la semana del festival es el Carnaval, el cual se crea para el año 2000 y tiene como propósito vincular a las personas tanto del casco urbano como de las veredas a través de la realización de comparsas, las cuales están acompañadas por carrozas, ambos elementos son creados por los miembros de la comunidad por lo que desde 3 o 4 meses antes comienzan a planear su presentación y a recaudar fondos a través de actividades en los barrios como viejotecas, bingos, bazares.

“El carnaval tiene esos objetivos, recuperar la memoria histórica, segundo la integración de todos sus componentes de la sociedad, es decir, no puede haber una comparsa de solo viejitos, si puede haber, pero el objetivo es que los de la tercera edad vayan acompañados de los infantiles, que haya interacción de la misma familia, la unión de la familia alrededor de una actividad en el festival.

Adicionalmente el carnaval hace ruido también como recuperación de la memoria histórica porque la comunidad cuando se coloca el tema empieza a investigar los mitos, leyendas, cuentos alimentación misma, entonces dentro de la comparsa salen los envueltos, sale la chicha, todo eso que hemos hablado sale en el carnaval. Como lo demuestran. entonces por ejemplo he visto que llevan envueltos y pasabocas, la chicha, han traído cantinas de chicha para repartir en el carnaval y eso es como la parte cultural del municipio” (I, Alarcón, entrevista, 2018)

3.3.3. *Feria gastronómica, Turística y Artesanal*

Finalmente, la tercera iniciativa es la Feria Gastronómica, Turística y Artesanal, la cual se ha venido desarrollando el último fin de semana del mes de noviembre desde el año 2010. De acuerdo con la Coordinación de Emprendimiento, Turismo y Medios de Comunicación, entidad encargada de su ejecución, la feria:

“Es un espacio que permite la promoción y divulgación de las actividades turísticas, gastronómicas, artesanales y culturales que se adelantan en nuestro municipio, fortaleciendo el sector y la cadena productiva que intervienen en él, para promocionar el municipio a nivel local, regional y nacional” (Guía turística del municipio de Cogua)

De acuerdo con lo anterior, el enfoque que tiene el desarrollo de la feria es hacia el turismo por lo que ha consolidado una serie de elementos que se muestran como representativos de la *“identidad coguana”* con la intención de darlos a conocer y al mismo tiempo invitar a las personas a que visiten el municipio. Los elementos representativos que se han seleccionado y que son los que articulan los distintos eventos de la feria son: 1. las artesanías con lana por lo que se hace un desfile de tejedoras y un concurso de hilanderas, 2. la *“música campesina”* con la invitación de diversos grupos de carranga, y finalmente 3. la cultura alimentaria con el concurso de postres *“La cucharita”* y el concurso de fritanga *“La rellena de oro”*.

Con respecto a la participación de la comunidad, las personas que participan en la realización de este evento son, principalmente, las Asociaciones de agricultores, la Asociación de Artesanos de Cogua y distintos operadores turísticos, su participación es en calidad de invitados, llevando sus productos, o en calidad de concursantes.

Las consideraciones acerca de estas iniciativas me llevaron a pensar que: por un lado, aun cuando estas iniciativas tienen como uno de sus ejes el tema de la cocina/gastronomía, los

intereses que cada uno persigue son bastante distintos, pues mientras que el festival funciona como un proceso de identidad hacia adentro -hacia el reconocimiento de las propias tradiciones, de los actores sociales y en general de la cultura- las otras dos hacen un ejercicio de identidad hacia afuera, donde mostrar el municipio y atraer al turista es el motor.

Por otro lado, pensaba en ¿Cuál es la participación de la comunidad? y entendía que estas iniciativas han surgido desde la institucionalidad, desde los proyectos que las distintas administraciones se han planteado, lo que ha hecho que la participación de los habitantes del municipio quede reducida a unos cuantos eventos en los que asisten como invitados o espectadores.

Conclusiones finales

El primer elemento que quiero presentar a manera de conclusión es que la alimentación va más allá del aspecto biológico en el que se come para satisfacer una necesidad básica que permita la subsistencia. La alimentación-cocina es, además, un espacio social en que se gestan procesos de cohesión entre distintos sistemas y subsistemas como lo es la familia, los vecinos, la comunidad, entre otros; es un espacio para la interacción con otro, con quien a través del lenguaje y la oralidad construyo formas de significar mi propia experiencia como sujeto y así mismo construir identidad.

Los saberes que guardan las familias acerca de la comida: las formas de abastecimiento, preparación y consumo de los alimentos son transmitidas a través de la oralidad de generación en generación para así, ir consolidando poco a poco los fondos de conocimiento que circulan a interior de las familias y que hacen parte de estos elementos que consideramos son identitarios y que al reunirnos en la cocina a compartir una receta o en la mesa a compartir un plato posibilitan espacios de memoria en los que esas identidades construidas se forman y se re-forman.

Del mismo modo, la cocina-alimentación se ha consolidado como un elemento transversal a las cotidianidades de estas mujeres, tanto así que permea distintos aspectos de su vida como lo son: el ámbito familiar, las decisiones económicas, la relación con el territorio y con el cuerpo, entre otros. En estas narraciones sobre la cotidianidad el comer es un elemento estructurante, no sólo porque en este espacio se crean y a su vez se negocian sentidos y significados construidos durante su vida por medio de sus propias vivencias y experiencias sino también porque en las narraciones el comer y el cocinar aparecen como acciones de sentido que ordenan el día a día.

Lo anterior, nos lleva a entender que a través de las cocinas emergen universos simbólicos de significación que pasan por la construcción de sistemas de clasificación acerca de qué, cómo, cuándo y dónde se come lo que se come; estableciendo así maneras diversas de relacionarnos con el alimento, pero también con otro.

Ahora bien, uno de los sentidos que emergió con mayor fuerza es el ser mujer, pero este no sólo se relaciona con unas características de género ligado a lo biológico, sino que se relaciona también con roles socialmente atribuidos como lo es el ser madre y el ser esposa., formando así una triada mujer-madre- esposa que se presenta como directa e inherente al ser mujer en este espacio, pero que a su vez se relaciona con unos valores tradicionales acerca del “oficio de ser mujer” como lo es el cuidado tanto de cada uno de los miembros de la familia como del hogar en general.

En estas construcciones que se han hecho sobre el ser mujer y lo femenino un aspecto que tomaba relevancia eran los espacios y tiempos en los que habitan y se desarrolla ese ser mujer. El primero, está relacionado con la administración de la casa, con la vida del hogar y con la cocina, y esta última centrada en el abastecimiento, preparación y consumo de los alimentos como una manera de satisfacer una necesidad básica de los miembros del hogar, pero también, y ligada a esa satisfacción, como un espacio para el reconocimiento de su propio ser, de su lugar en ese complejo entramado de relaciones que se ponen de manifiesto a través de las narrativas propias y de los otros, quienes se configuran como significativos de mi experiencia.

El segundo, corresponde a un elemento que emergió durante la investigación y tiene que ver con la manera en que las mujeres se han ido apropiando de su territorio, tanto así que la casa y la cocina, como esos espacios atribuidos tradicionalmente a las mujeres, se han ido ampliando y ellas comienzan a aparecer y tener participación en roles significativos en espacios como el barrio y las Juntas de Acción Comunal. Tanto la casa, la cocina y el barrio se consolidan como espacios de sumo empoderamiento para ellas, puesto que, en sus narrativas emergía que es dentro de estos espacios en los que ellas toman decisiones significativas que las posicionan como gestoras de las dinámicas que allí ocurren.

Finalmente, la última conclusión está relacionada con ese elemento que me llevó hasta Cogua y que me hizo querer conocer su cultura alimentaria: La fritanga y los piqueteaderos. Llegar a Cogua con el propósito de investigar sobre la Fritanga como uno de los elementos que se ha constituido como identitarios del municipio fue el punto de partida de esta investigación, pero que al estar allá, conversar con las personas y conocer más a fondo sus dinámicas pude entender que si bien la fritanga es reconocida y apropiada por las personas como parte de la identidad coguana, este es un elemento que no circula en los fondos de conocimiento de las personas que allí habitan y de los elementos que hacen parte de su cotidianidad, sino que sólo unos pocos guardan ese saber y los intereses que hay detrás están relacionados con el tema económico de hacer de este producto algo lucrativo para estas familias.

Del mismo modo, es interesante pensar que, si bien la fritanga se posiciona como un elemento identitario, esta es una identidad construida hacia afuera, es decir, una identidad que se construye desde las voces de un otro: el turista que va el fin de semana en busca de alimentación; por lo que elegir la fritanga como elemento representativo de la gastronomía coguana ha permitido que alrededor de este, elemento como símbolo, se construyan y movilicen una serie de iniciativas de índole económica, política y cultural que gestionen proyectos alrededor del turismo.

Reflexiones y consideraciones

Después del proceso de investigación y las múltiples reflexiones que este suscitó en mí, considero pertinente mencionar tres reflexiones/consideraciones que le podrían ser útiles a futuros investigadores que como yo deciden acercarse a la comprensión de un tema tan complejo y amplio como lo es la cultura alimentaria desde una perspectiva sociocultural.

La primera consideración está relacionada con la manera en que como investigadores nos acercamos a indagar la cocina-alimentación, pues se hace importante que este sea entendido como un espacio que da cuenta de la cotidianidad de las personas, y en ese sentido es un espacio que presenta una riqueza en múltiples aspectos para ser investigado desde las distintas ciencias sociales. Considero importante que, desde la psicología, como ciencia social, se continúen desarrollando investigaciones acerca de la cocina-alimentación como un espacio de interaccional-relacional en el que se construye subjetividad, se crean y negocian sentidos y significados acerca de la familia, el género, la división del trabajo, el territorio y, en general, sobre nuestras propias experiencias.

La segunda reflexión es que aun cuando la cultura alimentaria de la región Cundiboyacense puede parecer “simple” en cuanto a las preparaciones y platos que hacen parte de su acervo cultural y sus fondos de conocimientos, la riqueza alimentaria de este lugar se centra en los aspectos relacionados con el consumo, es decir, con las manifestaciones culturales asociadas y los valores sociales que allí se han construido. De ahí que, se hace relevante seguir indagando sobre los distintos elementos que se entretajan alrededor de la cultura alimentaria de esta región, así como los procesos históricos y culturales que la han atravesado y han dinamizado su transformación.

Finalmente, la última consideración está orientada a invitar a futuros investigadores a indagar en un elemento que emergió durante el proceso investigativo pero que al no cumplir

con el propósito de la misma no fue profundizado, y es el tema del consumo de licores – principalmente cerveza- en el municipio, debido a que por un lado las mujeres mencionaban el aumento del número de lugares en los que son consumidos y por el otro la manera en que la cerveza se ha posicionado como un símbolo de la identidad campesina.

Referencias

- Agier, (2000) *La antropología de las identidades en las tensiones contemporánea*. Bogotá: Revista colombiana de antropología
- Álvarez, Manuel (2005) “La cocina como patrimonio (in) tangible.” en Mariani, V (ed.) *La cocina como patrimonio (in)tangible*, Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Amon D, Guareschi P, Maldavsky D (2005) *La psicología social de la comida: Una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas*. *Subjetividad y Procesos Cognitivos*, núm. 7, 2005, pp. 45-71
- Anderson, H. (1999). *Conversación, lenguaje y posibilidades*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Arias D.L & González C. (2009). *Soberanía alimentaria y resistencia popular en Colombia: La crisis alimentaria mundial, una crisis entre crisis*. *Revista Semillas* 38-39. Colombia: Swissaid
- Becker, M. (2005). *La cocina y los recetarios*, en Mariani, V (ed.) *La cocina como patrimonio (in)tangible*, Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Bruner, J.S. (1995). *Actos de significado. Más allá de la revolución cognitiva*. Madrid: Alianza
- Bruner, J. (1996). *Realidad mental y mundos posibles. Los actos de la imaginación que dan sentido a la experiencia*. México: Gedisa.
- Bruner, J.S. (2003) *Psicología cultural: Una disciplina del pasado y del futuro*. Madrid: Ediciones Morata.

- Buelvas, R. (2014) La cocina de mi mamá. Recuperado de <https://www.poemas-del-alma.com/blog/mostrar-poema-279125>
- Contreras, J (2014) ¿Seguimos siendo lo que comemos? En la Asociación «Fray Roger, gastronomía y cultura». Conferencia llevada a cabo en Instituto Menorquín de Estudios, en Maó.
- Cole, M. (1999) Psicología cultural: una disciplina del pasado y del futuro.
- Colombia., Municipio de Cogua. (2016) Información general sobre el municipio. Recuperado el 25 de marzo de 2017, desde: http://www.cogua-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml
- Colombia, Ministerio de Cultura (s.f) “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia”
- Del Campo, ML y Navarro, A. (2012) El significado de la cocina en mujeres de clase media de Córdoba, Argentina. Una aproximación desde la teoría de las representaciones sociales. *Perspect. Nutr. Humana*. 2012;14: 113-124.
- Díaz J. M. & Piñeiro C. (2012). Perdiéndonos en la ciudad: el consumo responsable como mensaje: la ciudad de Madrid como ecosistema comunicativo. *Athenea Digital*12(1) 67-88.
- FoodFirst Information and Action Network. (2013) 3er Informe sobre la Situación del Derecho a la alimentación en Colombia. Bogotá.
- Engels, F. (1961) El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre. En: *Dialéctica de la Naturaleza*, México: Editorial Grijalbo.
- Escobar, A (2010) Territorios de diferencia: lugar movimientos vida redes

Espeitx, E, (2004) patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. España

Espeitx, E y Gracia, M. (1999) La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas: revista de ciencias Sociales*. Vol 19. p.p 137-152

Gracia, M (2011). ¿Somos lo que comemos? Alimentos, significados e identidades. *Alimentos Hoy*, Vol 20, No 22

Gracia,MI. (2009) ¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género. *Cad Espaço Fem.*

González, A. (2003). Los paradigmas de investigación en ciencias sociales. *Islas*.

Guitart, Nadal y Vila, (2009) La construcción narrativa de la identidad en un contexto educativo intercultural

Guitart, E y Saubich, X (2013) La práctica educativa desde la perspectiva de los fondos de conocimiento e identidad. *Teoría educativa* Vol 25, p.p 189- 211

Guzmán,J Huenchuan, S y Montes de Oca, V (2003). Redes de apoyo social de las personas mayores: marco conceptual. Chile. Recuperado de: https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/12750/np77035070_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernández,A (2013) Principios básicos para investigar desde el paradigma ecosistémico y de complejidad. Documento de trabajo Universidad Santo Tomás.

Hernández, Á., & Bravo, F. (2015). VÍNCULOS, REDES Y ECOLOGÍA. *Hallazgos*, 1(1). Disponible en:

<<https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/hallazgos/article/view/1575>>. Fecha de acceso: 23 mayo 2019 :<https://doi.org/10.15332/s1794-3841.2004.0001.08>

Hernández C., A. (2010). Vínculos, individuación y ecología humana. Bogotá: Universidad Santo Tomás.

Leóntiev, A.N. (1978). Actividad, Conciencia y Personalidad. Buenos Aires: Ediciones Ciencias del Hombre.

Martín Criado E. (2004) El valor de la buena madre. Oficio de ama de casa, alimentación y salud entre las mujeres de clases populares. *Rev Esp Sociol.*

Martínez JM, Urdampilleta A, Micó L, Soriano JM (2012) Aspectos psicológicos y sociológicos en la alimentación de los deportistas. *Cuadernos de Psicología del Deporte*, vol. 12, 2, 39-48

Meléndez Torres, Juana María, & Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204.

Ministerio de cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá.

Ministerio de Cultura. (2009). Política de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Bogotá

Montagut X. (2007). Soberanía alimentaria y consumo responsable como alternativas. *Viento Sur: Por una izquierda alternativa.* (94)72-80. Perfil Grafico: Madrid España

- Montealegre, R. (2005) La actividad humana en la Psicología Histórico-Cultural, Avances en Psicología Latinoamericana, Vol. 23, pp. 33 – 42
- Morin, E. (2006). El Método VI. Ética. Madrid. Ed. Cátedra.
- Muñoz, D. (2003) Construcción narrativa en la historia oral. *Revista Nómadas*. Volumen (18). 94-102
- Ogden, J (2003) Psicología de la alimentación: Comportamientos saludables y trastornos alimentarios. Madrid: Ediciones Morata
- Rodríguez, J.L., (1989), Trastorno de identidad, factor común en los alumnos “problema”, de bachillerato, Tesis maestría de Psicología Clínica, Departamento de Psicología, Universidad de las Américas-Puebla, México).
- Ramírez, V. (2005). Comida regional como comida de pobres, en Mariani, V (ed.) *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Rey,F (2008) Subjetividad social, sujeto y representaciones sociales Centro Universitario de Brasilia, Brasil
- Sedó, P. (2015) Un acercamiento a la esencia de la cocina patrimonial de Costa Rica. <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/view/24736/24952>
- Siciliani, J.M. (2014). Contar según Jerome Bruner. *Itinerario Educativo*, xxviii (63), 31-59
- Solomon, G (2001) Cogniciones distribuidas: Consideraciones psicológicas y educativas. Editorial Amorrortur.

Vila, I. (1998) El espacio social en la construcción compartida del conocimiento En: *Educación*, N° 22– 23, Barcelona: Editorial Universidad Autónoma de Barcelona.

Vygotski, L.S. (1934/1993). *Pensamiento y Lenguaje*. En L.S. Vygotski, *Obras Escogidas* (Tomo II). Madrid: Aprendizaje Visor. Capítulo *Pensamiento y Palabra*.

Wertsch, J.V. (1988). *Vygotski y la formación social de la mente*. Barcelona: Paidós. Capítulo 8: *mente y sociedad*.

Wertsch, J.V (1991) *Voces de la mente: un enfoque sociocultural para el estudio de la acción mediada*. Madrid: Aprendizaje Visor.

Anexos

Anexo A. Tabla de metodología

Tabla de metodología	
Paradigma de investigación	Socio-constructivista y construccionista-Descriptivo
Orientación metodológica	Cualitativa
Ubicación	Municipio de Cogua en Cundinamarca. Barrio San José, Santa María del Valle y La Granja
Población	Mujeres pertenecientes a las juntas de acción comunal de los barrios considerados como parte de la zona sub-urbana de municipio Gestores: Funcionarios de entidades municipales y miembros de asociaciones
Proceso de recolección de información	Fase 1: <i>Muestreo de participantes de la investigación:</i> Bola de nieve. <i>Fuentes primarias:</i> Encuentros con gestores de proyectos sociales Fase 2: <i>Fuentes primarias:</i> entrevistas a gestores de proyectos sociales Fase 3: <i>Fuentes primarias:</i> Entrevistas conversacionales con mujeres miembros de las JAC
Técnicas de investigación	1. Entrevista Semi-estructurada 2. Revisión documental 3. Historia de Vida 4. Relato temático acerca de la cotidianidad 5. Entrevista conversacional
Instrumentos de investigación	1. Guion de entrevista semi-estructurada 2. Guion entrevista conversacional
Etapas de Investigación	1. Diseño del proyecto de investigación 2. Trabajo de campo: aplicación de instrumentos de recolección de información 3. Sistematización y análisis de información 4. Escritura trabajo de grado
Trabajo de campo	Lugar: Cogua, Cundinamarca/ Tiempo: 4 meses/ 4 entrevistas semiestructuras y 6 entrevistas conversacionales – 3 encuentros comunitarios

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de campo, por Juliana Bejarano 2019

Anexo B. Consentimiento informado a los participantes de la investigación

Consentimiento Informado

Fecha : Día Mes Año

Título de la Investigación:

Historias de Fogón: Narrativas alrededor de la cultura alimentaria en Cogua, Cundinamarca

Duración Estimada:

La presente investigación tendrá una duración estimada de 4 meses.

Investigador(es)/interventor(es):

Investigadora: Juliana Bejarano Chaparro

Nombre del Participante: _____

No. de Identificación: _____

Objetivo de la Investigación:

Indagar las narrativas que han construido los habitantes de la zona suburbana del municipio de Cogua, Cundinamarca alrededor de la cultura alimentaria.

Riesgos Asociados con la investigación:

Ninguno.

Aclaraciones:

- 1.Su decisión de participar en el estudio es voluntaria.
- 2.En caso de decidir no participar en esta investigación, no habrá ninguna consecuencia desfavorable para usted o su familia.
- 3.Si decide participar en la investigación usted puede retirarse en el momento que así lo disponga, únicamente se le solicitará que informe las razones de su decisión, las cuales serán respetadas totalmente.
- 4.En el transcurso de la investigación podrá solicitar información actualizada de la misma al (los) investigador (es), quienes está en el deber de proporcionársela oportunamente. Esto solo con fines informativos que sólo se brindará a los participantes de la investigación, en ningún caso se entregarán informes técnicos (valoraciones, peritazgos, evaluaciones, conceptos, etc.) a terceros, que impliquen una responsabilidad más allá de los acuerdos de investigación aquí estipulados.
- 5.La sesión será audio-grabada en su totalidad. Esta sesión será registrada en un instrumento para la recolección y archivo de la información (Formatos de observación y registros de campo). Las grabaciones e instrumentos de registro serán utilizados únicamente con fines académicos e investigativos; una vez finalice la investigación, serán archivados para dar soporte a los resultados.
- 6.La información obtenida en este estudio, utilizada para la identificación de caso, mantendrá estricta confidencialidad acerca de los participantes, sus familias o las instituciones involucradas.
- 7.Los resultados de este estudio serán utilizados con fines académicos y podrán ser publicados a través de medios de divulgación de interés científico, guardando la confidencialidad de sus participantes.
- 8.Por la participación en esta investigación usted no recibirá ninguna remuneración de tipo económico.

Una vez considere que sus dudas han sido aclaradas y que no tiene ninguna pregunta sobre su participación en la investigación, usted puede, si así lo decide, firmar la siguiente carta de Consentimiento Informado.

Carta de Consentimiento Informado de Mayor de Edad (Asentimiento informado)

Yo, _____ con cédula de ciudadanía número _____ de _____ he leído y comprendido la información anterior y mis preguntas han sido respondidas de manera satisfactoria. He sido enterado(a) de los procedimientos de esta investigación y entiendo que la información obtenida puede ser publicada o difundida con fines científicos, respetando mi anonimato. Convengo en participar en esta investigación. Recibiré una copia firmada y fechada de este consentimiento informado.

Firma del Participante

No. de Identificación

.....
[Espacio para diligenciamiento por parte del (los) investigador (es)]

Hemos explicado al (la) señor(a). _____ la naturaleza y los propósitos de la investigación; le hemos explicado acerca de los riesgos y beneficios que implica su participación. Hemos contestado a las preguntas en la medida de lo posible y hemos preguntado si tiene alguna duda. Aceptamos que hemos leído y conocemos la normatividad correspondiente para realizar investigación con seres humanos y nos apegamos a ella. Una vez concluida la sesión de preguntas y respuestas, se procedió a firmar el presente documento.

Firma del investigador

Nombre del investigador

Juliana Bejarano Chaparro

Documento de identificación

1.032.483.786 de Bogotá

Profesión

Estudiante de psicología

Dado a los _____ días del mes de _____ del año _____

Anexo C. Guion de entrevista gestores

Entrevista semiestructurada	
Caracterización sociodemográfica	
Fecha: ___/___/___ Lugar: _____	
Datos de identificación	
Nombres: _____ Apellidos: _____	
Edad: _____ Barrio: _____	
Ocupación: _____	
Preguntas base entrevista	
Ejes temáticos	Preguntas e intervenciones
Caracterización sociodemográfica y de contexto	¿Cuénteme un poco quién es usted?
	¿En qué trabaja? ¿Hace cuánto trabaja/ está vinculado con la institución?
	¿Cómo fue ese proceso de vinculación?
	¿Cuál es el propósito de la entidad/asociación?
Eje 1 Proyectos	¿Conoce cuáles son los proyectos que tiene la entidad/asociación?
	¿Cuál es el objetivo de esos proyectos?
	¿Desde hace cuánto se vienen desarrollando?
	¿Cuál es su vinculación o participación con los mismos?
	¿Cómo es la recepción de las personas al proyecto?
	¿Estas iniciativas cómo se relacionan con la alimentación, gastronomía?
	¿hacia quienes están dirigidas las iniciativas?
	¿Cómo es la recepción de los mismos?
	¿Cómo ha sido la transformación de estas iniciativas?
	¿Qué personas considera usted relevantes en estos procesos?
¿Qué necesitan estas iniciativas para cumplir con el propósito?	

Anexo D. Guion de entrevista mujeres

Entrevista conversacional	
Caracterización sociodemográfica	
Fecha: ___/___/___ Lugar: _____	
Datos de identificación	
Nombres: _____ Apellidos: _____	
Edad: _____ Barrio: _____	
Ocupación: _____	
Preguntas base entrevista	
Eje temático	Preguntas e intervenciones
<p align="center">Historia de vida</p> <p>Se busca indagar por los hitos significativos de su propia vida, así como por elementos significativos en la vida familiar. (Personas, lugares y acciones de sentido)</p>	¿Cuéntame un poco sobre ti?
	¿Siempre has vivido en Cagua?
	¿Qué es lo que más recuerdas de la infancia?
	¿Qué hacías cuando eras niña?
	¿Quién te enseñó a cocinar y cómo fue ese proceso?
	¿Cómo era para ti la escuela?
	¿Cómo conociste a tu esposo?
	¿Cuál ha sido el momento más feliz de tu vida? ¿Quiénes estaban ahí?
	¿Cuál ha sido el momento más difícil de tu vida? ¿Quiénes estaban ahí?
	¿Cómo te sientes con tu vida?
	¿Cómo es ser mamá?, ¿Esposa? ¿Abuela?
	¿Cómo es la relación con tu familia?
	¿Cuáles son los momentos en familia?
<p align="center">Relato temático acerca de la cotidianidad</p> <p>Conocer la cotidianidad de las mujeres, cómo estructuran sus días, acciones de sentido, espacios y tiempos</p>	¿Cuéntame cómo es un día tuyo?
	¿Qué es lo primero y lo último que haces?
	¿Quiénes están contigo?
	¿Qué cocinas un día entre semana?, ¿Cómo lo preparas?
	¿Qué haces un fin de semana?
<p align="center">Entrevista</p> <p>Indagar acerca de la cocina, lo que se considera significativo alrededor de esta, división del trabajo.</p> <p>Del mismo modo se busca hacer un ejercicio de memoria en el que emerjan saberes familiares y locales.</p>	¿Qué comen un fin de semana?, ¿Quién cocina?
	¿Cuál es tu comida favorita?
	¿Cuál es la comida favorita de tus hijos? ¿Esposo? ¿Cuándo la preparas?
	¿Cuáles son las comidas que más te recuerdan a tu infancia?
	¿Qué comen en...? (reuniones familiares nombradas antes)
	¿Qué platos se acuerda se comieran antes y ahora no tanto? ¿Por qué cree se dejaron de preparar?
	¿Cuál es la comida típica de Cagua? ¿Dónde es bueno? ¿Usted la come?
	¿Para usted qué es la comida? ¿Comer? ¿cocinar?

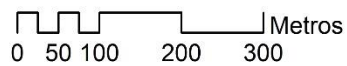
Anexo E. Caracterización lugares de abastecimiento en el municipio



Convenciones

Manzanas

1 cm = 70 Metros



Sistema de coordenadas: MAGNA Ciudad Bogota
 Proyección: Transverse Mercator
 Datum: MAGNA
 False Easting: 92.334,8790
 False Northing: 109.320,9650
 Central Meridian: -74,1466
 Scale Factor: 1,0004
 Latitude Of Origin: 4,6805
 Unidades: Meter

