

# LOS INDIOS Y LOS EMPEDRADOS SOTAQUIREÑOS

## INDIOS AND EMPEDRADOS SOTAQUIREÑOS

Edwin Giovanni Quesada-Cárdenas<sup>1</sup>, Clara Inés Villamil-Guzmán<sup>2</sup>

### RESUMEN

Este artículo de investigación describe la preparación de los platos culinarios tradicionales del municipio de Sotaquirá (Boyacá), que hacen parte de los saberes ancestrales que han prevalecido generacionalmente en los habitantes del municipio; ya que caracterizan la identidad sotaquireña. También se exponen algunos elementos sobre la gestión de la administración municipal (2012-2015) para promover la permanencia y reconocimiento de estos saberes como patrimonio cultural. El contenido del artículo es el resultado de la investigación “Identidad campesina en torno a los oficios tradicionales en el municipio de Sotaquirá (2013-2015)” que tuvo como fin describir las costumbres culturales en torno a los oficios tradicionales, que configuran la identidad campesina de los habitantes del municipio de Sotaquirá. El enfoque metodológico fue cualitativo desde la corriente socio-crítica; se usaron la entrevista y la observación participante para reconocer la importancia de los platos que se configuran como aspectos fundamentales de la identidad de los sotaquireños. Se destaca que este trabajo logró generar espacios de reflexión con los entrevistados respecto de los oficios tradicionales culinarios del municipio en torno al reconocimiento del valor de los platos como patrimonio cultural y las particularidades del plato de acuerdo con los contextos familiares.

**Palabras clave:** Seguridad alimentaria; autonomía alimentaria; platos tradicionales; cultura; identidad; Sotaquirá

### ABSTRACT

This research article describes the preparation of traditional culinary dishes of the Sotaquirá town (Boyacá), these are part of the ancestral knowledge that had kept throughout generations in the inhabitants of the municipality, and characterizing the sotaquireña community. In addition, it is exposed some facts related to the management of the municipal administration (2012-2015), which promoted the permanence and recognition of those traditional knowledge as cultural heritage. This is results of a research process called “Peasant Identity according to its traditional occupations in the municipality of Sotaquirá (2013-2015)” which are necessary to keep on the identity of the peasants in the town of Sotaquirá. The methodological focus was qualitative, by using socio-critical. It was used the interview and participant observation for recognizing the importance of the dishes that are essential to configure the aspects of the Identity of sotaquireños community. This investigation was important because it created reflection spaces in the participants taking into account culinary traditional occupations in the municipality, thus, the participants recognized the value of their traditional dishes as a cultural heritage, and the peculiarities of their preparation according to home contexts.

**Keywords:** Food safety; food sovereignty; traditional dishes; culture; identity; Sotaquirá

**Tipología:** Artículo de investigación científica y tecnológica

**Fecha de recepción:** 16/02/2016

**Fecha de aceptación:** 31/03/2016

**Como citar este artículo:** Quesada-Cárdenas, E.G. & Villamil-Guzmán, C.I. (2016). Los indios y los empedrados sotaquireños. *Jangwa Pana*, 15 (1), 58 - 70

1. Especialista en Pedagogía de los Derechos Humanos y Licenciado en Idiomas Modernos Español e inglés. Estudiante Maestría en Literatura. Docente del Departamento de Ética y Humanidades de la Facultad de Ciencias Humanas y Educativas. Universidad de Boyacá. Colombia. Correo electrónico: [giovanny.quesada@gmail.com](mailto:giovanny.quesada@gmail.com); [egquesada@uniboyaca.edu.co](mailto:egquesada@uniboyaca.edu.co)

2. Licenciada en Ciencias Sociales. Magister en Historia. Especialista en Gerencia de Sistemas Informáticos. Docente asociada del departamento de Ética y Humanidades de la Facultad de Ciencias Humanas y Educativas. Universidad de Boyacá. Colombia. Correo electrónico: [clavillamil@uniboyaca.edu.co](mailto:clavillamil@uniboyaca.edu.co)

## INTRODUCCIÓN

Las tradiciones se transforman porque el mundo es dinámico; cambian aún más si son producto de una herencia generacional que se ha transmitido a través de la tradición oral. Esto se debe a que la lengua oral está viva, ya que se actualiza por los cambios sociales del mundo. De esta manera esos saberes que se han obtenido se transforman y responden al contexto. Por ello, en aras del reconocimiento de la identidad multicultural, es fundamental construir propuestas que velen por preservar y valorar las tradiciones culturales culinarias, en este caso las tradiciones culinarias sotaquireñas, para que contribuyan a la conservación de su identidad.

En este sentido, el mercado publicitario ha generado una insensibilidad frente a la manera de comprender y valorar la cultura, pues en muchas ocasiones la importancia prima en la adquisición de los productos como un lujo, más que la importancia histórica y ancestral que pueden tener.

La modernización disminuye el papel de lo culto y lo popular tradicionales en el conjunto del mercado simbólico, pero no los suprime. Reubica el arte y el folclor, el saber académico y la cultura industrializada, bajo condiciones relativamente semejantes. El trabajo del artista y el del artesano se aproximan cuando cada uno experimenta que el orden simbólico específico en que se nutría es redefinido por la lógica del mercado (García, 1990, p. 18).

La adquisición de artesanías se ha convertido en elementos que decoran las casas, los cuartos, los pasillos de los hogares o sitios públicos. No obstante, algunas veces quienes las adquieren no saben o no se toman la molestia de indagar cuáles son los orígenes histórico-culturales de esos elementos, de qué comunidad son, qué significan para esta, en fin; porque el mercado ha transformado el valor simbólico de lo popular.

Asimismo puede suceder con los platos tradicionales como parte de lo popular y lo culto. Usualmente al viajar a lugares rurales o semiurbanos hay variedad de comidas tradicionales como platos, amasijos o bebidas reconocidas para las comunidades. Sin embargo, en muchos casos la sazón, la dedicación, la particularidad de los sabores, el tiempo dedicado para su preparación no es valorado o reconocido simbólicamente o culturalmente por las dinámicas del mercado.

En este sentido, alimentarse toma sentido como un hábito que únicamente representa la necesidad vital, que se hace por simple instinto y no como un ritual que requiere de tiempo, de paciencia y de disposición para probar, por ejemplo, los platos tradicionales. Así, tanto la compra de artesanías como de alimentos se convierte en un acto que no representa la mayor relevancia, pues termina siendo la vana satisfacción de consumir o comprar por gusto o instinto.

De acuerdo con los múltiples sentidos que pueden tomar los oficios tradicionales campesinos, particularmente, para el presente documento, los saberes tradicionales culinarios sotaquireños, cabe reflexionar si han sido relegados o han desaparecido o si existe el riesgo de desaparecer por los cambios constantes y agigantados a los que están expuestos por el sistema económico neoliberal vigente. En este sentido, surge la necesidad de explorar y corroborar la importancia y el sentido que tiene la cocina ancestral en los habitantes del municipio de Sotaquirá. A diferencia de muchos lugares en el mundo la región se da el lujo de comer lo que ve crecer en su huerta o en la de los vecinos, pero que esto tiende a desaparecer también por las políticas impuestas por la idea de “modernidad”. La exploración de este campo se debe a la necesidad de valorar los platos tradicionales como sapiencias culturales inmateriales que dan identidad a las comunidades, particularmente, rurales por su trascendencia histórica y cultural.

A partir de esas breves reflexiones, el presente artículo describe la preparación de *los indios y los*

*empedrados* las palabras que aparecen en cursiva a lo largo del documento corresponden a términos propios de la comunidad sotaquireña como platos tradicionales del municipio de Sotaquirá (Boyacá), estos han perdurado porque hacen parte de la identidad campesina de los habitantes del municipio por su valor ancestral y comunitario. A su vez, el documento se encamina a darle importancia y reconocimiento culinario a los platos mencionados por su riqueza cultural en un país tan diverso como Colombia.

Antes de continuar con la siguiente sección agradecemos a los habitantes del municipio de Sotaquirá, especialmente a los y las campesinas entrevistadas, por abrirnos las alamedas de sus hogares y compartirnos sus sapiencias a través del diálogo, como herramienta posibilitadora de reflexión y construcción de saberes en torno a sus conocimientos ancestrales que han hilvanado a lo largo de sus vidas y que han tejido mantas de resistencia para la permanencia de sus platos tradicionales culinarios sotaquireños. Además de entablar lasos de fraternidad como una alternativa para transformar las relaciones interpersonales entre los participantes del trabajo investigativo.

## MATERIALES Y MÉTODOS

El método fenomenológico fue pertinente para esta investigación porque se hizo una aproximación a la comprensión de la realidad desde la perspectiva de los actores y los fenómenos sociales con el fin de comprender los signos y el nivel simbólico de su realidad. El primero es la parte externa observable de la realidad; el segundo nivel se compone de tres aspectos: el significante, aspecto literal de la realidad, el significado, las inferencias de dicha realidad, lo oculto y la significación, se refiere al uso social que se hace de determinado símbolo cultural (Guerrero, 2002).

En este sentido se profundizó en la identidad del colectivo campesino sotaquireño, ya que la comunidad desde la perspectiva fenomenológica le dio sentido material y simbólico a sus oficios tra-

dicionales culinarios. Por ello, es relevante destacar el fenómeno social de la identidad campesina sotaquireña. La identidad es ese conjunto de elementos sociales de acción, de lengua y de cultura que le dan al sujeto sentido de pertenencia a determinada comunidad, por los cuales se identifica como individuo portador de rasgos culturales particulares a su medio social y cultural. En este sentido, es más apropiado referirse a identificación que a identidad, ya que depende del contexto además de que es oscilante; pues no se pueden generalizar las características de una comunidad o sujeto, debido a que siempre van a existir particularidades (religiosas, inclinaciones políticas, culinarias) entre individuos, a pesar de que sean de una misma comunidad. (Warnier, 2001).

El enfoque metodológico fue cualitativo apoyado con diarios de campo, observación, observación participante y entrevistas como herramientas que permitieron aproximarse a reconocer las particularidades socioculturales de la comunidad del municipio, especialmente, las culinarias. Se exploró la manera de preparar y de comprender los platos tradicionales, tanto desde una perspectiva material como simbólica e identitaria.

En cuanto al desarrollo del trabajo investigativo, en primer lugar se llevó a cabo la exploración del terreno geográfico y conversaciones informales apoyadas con los diarios de campo, fotografías y grabaciones de audio y video. En segunda instancia se elaboraron entrevistas estructuradas y semiestructuradas que se llevaron a cabo con algunos adultos mayores originarios del municipio tanto mujeres como hombres de manera equivalente; en tanto que ellos y ellas son los portadores de las tradicionales y saberes ancestrales. Las entrevistas sirvieron como apoyo fundamental y complementario para conocer las tradiciones culturales vigentes en la población de Sotaquirá, especialmente, las culinarias.

Las entrevistas fueron elaboradas para analizar las perspectivas que tienen los sotaquireños respecto de sus vidas y experiencias en relación a sus tradiciones ancestrales. Lo anterior permitió un acer-

camiento a las dimensiones subjetivas implícitas en el aspecto culinario y a la manera en que las personas comprenden la realidad y su experiencia; aspectos que adquieren especial relevancia al estudiar la identidad y las vivencias relacionadas con las condiciones de vida de los entrevistados. Es importante aclarar que las entrevistas semiestructuradas adquirieron un carácter espontáneo a manera de conversación que facilitó las relaciones interpersonales entre los participantes, porque se generó un mayor grado de confianza.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El siguiente acápite expone simultáneamente los resultados y la discusión de investigación desarrollada con los planteamientos teóricos de los autores y apoyada con las narraciones expuestas por los campesinos sotaquireños entrevistados. Inicialmente, para la preparación de los platos típicos se hará la descripción de los sabores y los olores que tiene el sendero rural del municipio que conduce al Poblado del Soberano, más conocido como Sotaquirá.

El Poblado del Soberano es un municipio boyacense aledaño a la capital del departamento: Tunja. Su acceso vía terrestre es por medio de la avenida principal que conduce de Tunja a Paipa (sentido sur-norte), en el recorrido, a mano derecha, se encuentra la Siderúrgica de Boyacá S.A. A la misma altura del otro lado, a mano izquierda, se encuentra la entrada que dice: “Sotaquirá”. Es la llave de acceso a otra dimensión, donde la historia y la cultura parecen haberse detenido en el tiempo y el espacio por su conservación territorial, aunque la tierra esté cansada. Sotaquirá está al pie de la Cordillera Oriental de los Andes Boyacenses, a su alrededor se pueden divisar accidentes geográficos como mesetas, laderas y el cerro más alto, el Siome o Santo Ecceomo (Fonseca-Reyes, 2014).

En el primer trayecto se encuentra el valle de Sotaquirá donde hay potreros, vacas y zonas de ordeño, principalmente tecnificadas que generan

un ambiente acogedor por su fauna y su flora, donde el ritmo de vida es otro, a pesar de hallarse a pocos minutos del centro urbano más cercano. Al entrar al pueblo se siente un ambiente colonial por la arquitectura de sus casas de antaño con una que otra casa remodelada con un aspecto más contemporáneo; en el parque central está la iglesia que predomina por su altura, al costado occidental; al costado oriental está el palacio municipal; y la estación de la policía está detrás de esta última a escasos metros de la plaza. El resto del pueblo está rodeado por casas habitadas por rostros cargados de historias, narraciones y experiencias que se reflejan en las montañas formadas en sus caras; también hay jóvenes que apenas comienzan a construir sus primeros senderos de la vida urbana y rural.

La apropiación que tienen las comunidades de su cultura e idiosincrasia se refleja desde su relato, desde como sienten y vivencian sus actividades, de cómo detallan supervivencia a través de las palabras, de cómo piensan su forma de vida y de la misma manera cómo la relatan, es decir, la han vivido a través del tiempo y la recrean a través de la palabra, la viven cada vez que la cuentan y de esa manera se apropian más de su tradición y dignifican su nombre cuando se reafirman en una identidad que los une [...] (Bedoya-Ramírez, 2015, p. 91).

Los sotaquireños son portadores de tradiciones que están arraigadas a sus vidas. Por ejemplo, al pasar por el frente de la iglesia se echan la bendición; algunos van vestidos con ruana y botas pantaneras, pasan con sus ovejas, reses o caballos para comenzar sus oficios tradicionales con los animales y la tierra.

En cuanto al aspecto culinario, para los sotaquireños la elaboración de sus platos, como los *indios* y los *empedrados*, es una de sus tradiciones más relevantes, porque más allá de ser un simple oficio ejercido generalmente por sus habitantes, representa una historia sociocultural donde con-



vergen saberes ancestrales. En el proceso de preparación de estos platos es vital, para su sabor particular, el uso de productos agrícolas como el maíz, la papa, las *rubas*, frijol, arveja, habichuela, entre otros.

No obstante, recientemente tras las constantes reformas y acuerdos gubernamentales con otros países, el cultivo tradicional de esos alimentos y el campesinado colombiano se han visto directamente afectados. Tras la firma del tratado de libre comercio con EE. UU. y la instauración de la Resolución 970 del Instituto Colombiano Agropecuario, se han tomado medidas que responden a los intereses de las multinacionales que patentaron la propiedad de las semillas, por ejemplo, el caso particular de Campoalegre (Huila) donde la policía decomisó y arrojó a un botadero toneladas de arroz que según ellos no cumplían con los requisitos mínimos de calidad (Zuleta, 2013).

El tratado de libre comercio, de la mano con la resolución 970, han venido transformando abruptamente los oficios tradicionales, por la imposición de un modelo económico que determina las formas de uso y producción de la tierra. Los campesinos no tienen voz ni voto porque los directamente afectados son invisibilizados simbólicamente; en ocasiones se les da espacio de participación, que en últimas se convierte únicamente en un acto protocolario para legitimar decisiones económicas que pasan por encima de cualquier ley, nación o pueblo sin importar las consecuencias.

Algunas de las consecuencias para los platos típicos son las medidas arbitrarias implementadas y ejecutadas por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) como el decomiso de las semillas, porque si incautan la semilla tradicional se afectan los cultivos, la autonomía alimentaria y la dieta tradicional. Por ejemplo, desde el año 2009 el ICA ha decomisado y sellado semillas de arroz, papa, maíz, trigo, algodón, pastos, arveja, cebada, frijol y habichuela argumentando que las

semillas de esos alimentos no cumplen con los requisitos de calidad y certificación estipulados legalmente (Semana, 2013).

El decomiso de cualquier semilla va en detrimento de la calidad de los ingredientes de los platos típicos a los que nos referimos en este artículo, pues algunos de los efectos colaterales son los problemas de salud que puede generar el consumo de semillas genéticamente modificadas. Un ejemplo de ello fue la investigación hecha por el biólogo francés Gilles-Eric Séralini que consistió en suministrar a ratas de laboratorio durante dos años maíz transgénico NK603. Los hallazgos divulgados por la revista *Food and Chemical Toxicology* dan como resultado la generación de tumores, daños en el hígado, problemas en los riñones que disminuyen las expectativas de vida (Jaccard, 2012). Sumado a esto, es necesario tener en cuenta que el maíz NK603 es cultivado a lo largo y ancho del territorio colombiano.

La privatización de las semillas perjudica, a su vez, las tradiciones culturales culinarias de *los indios* y *los empedrados*. En el fondo hay una imposición de seguridad alimentaria que el ICA justifica diciendo que las semillas ‘certificadas’ cumplen los requisitos mínimos de calidad. Estas decisiones tienen unos intereses que responden a las lógicas del mercado. Lo anterior va en contra de la soberanía y la autonomía alimentaria de las comunidades campesinas que han existido por generaciones garantizando la permanencia de la agricultura artesanal y la alimentación en el mundo. La existencia de semillas tradicionales exentas de cualquier propiedad jurídica, intelectual o patente ha posibilitado que se contribuya a la permanencia y construcción de la soberanía y la autonomía alimentaria de los campesinos de un país como Colombia (Grupo semillas, 2013).

Por eso debe existir la posibilidad de decisión por parte del pueblo colombiano de comer lo que quiere, puesto que los platos típicos, además de aportar aspectos nutricionales muy destacables, también fortalecen la tradición. Así, los platos

típicos de los sotaquireños representan y reivindican la soberanía y la autonomía alimentaria porque son promotores de la conservación de los cultivos tradicionales y la culinaria ancestral.

En contraposición a esto están los avances de la tecnología, la imposición de modelos culturales, la masificación por cuenta del consumo, entre otros factores. Con lo anterior no se quiere decir que las nuevas tecnologías, sean un aspecto negativo para la calidad de vida de los campesinos desde que esta no se convierta en un aspecto que limite y segregue las tradiciones. Lo anterior trae como consecuencia de manera directa o indirecta, la pérdida o transformación, poco favorable, de la identidad campesina culinaria. Sin embargo, la utilización de nuevas tecnologías como los órganos genéticamente modificados (OMG), sus efectos colaterales son siempre negativos sin depender de cómo se usen o qué cantidad se siembre. El uso de OMG es negativo en todo sentido.

No obstante, es inevitable que se presenten cambios y transformaciones culturales, sociales, tecnológicas, artesanales e industriales, ya que el mundo no está predeterminado, está en constante cambio porque las comunidades están en relación con otras (Freire, 1996). Como lo denomina García Canclini, se ha generado la hibridación de culturas. No hay culturas estáticas, únicas o puras, entre ellas se han transformado, han nacido nuevas maneras o manifestaciones culturales gracias a su contacto. Tras el contacto entre las culturas no solo se heredan y adquieren los saberes tradicionales de manera independiente, pues estas se relacionan dinámicamente como un proceso constante de interacción y cambio procesal (Freire, 1997).

Por eso, es preciso comprender la relación entre la identidad campesina y el modelo económico y social impulsado en un país como Colombia, para proponer y ejecutar propuestas que ofrezcan alternativas sobre las realidades económicas, políticas, sociales y culturales de las comunidades de la región, su inserción en el modelo economi-

co nacional y su papel en la construcción de la identidad de la nación.

En este sentido, la intención de esta investigación fue reconocer las costumbres culturales en torno a los oficios que configuran la identidad campesina del municipio de Sotaquirá, para indagar qué resistencias populares se están implementando para contrarrestar la pérdida de sus saberes tradicionales. Así mismo, fue importante identificar el arraigo de los oficios tradicionales como la cocina tradicional sotaquireña.

## Los indios

La adquisición de los saberes tradicionales es un proceso paulatino que se ha heredado de generación en generación dentro de las comunidades, principalmente, rurales; su saber teórico-práctico ha sido fruto del sentido de apropiación, dedicación y pertenencia para reconocer el valor que tienen los oficios tradicionales en los grupos sociales.

Algunas de esas prácticas tienen que ver con la ganadería, la agricultura y la elaboración de artesanías. Los platos típicos también tienen reconocimiento como oficio tradicional por su valor culinario, cultural, especialmente, porque dan sentido a la identidad campesina; los grupos sociales se sienten reconocidos a través de sus prácticas ancestrales.

El municipio de Sotaquirá no es la excepción. Uno de los elementos que caracterizan a esta población son sus platos típicos, que han sido transmitidos de generación en generación a través de la tradición oral dentro de los núcleos familiares sotaquireños. Dos de los platos más representativos para el municipio son: los *indios* y los *empedrados*. La existencia de los *indios* tiene un origen ancestral indígena, porque tras la llegada de los españoles en la época de la conquista y la colonia en lo que actualmente se conoce como Sotaquirá existía el asentamiento de indígenas sotaquires. Los españoles denominaron a ese plato

indígena tradicional como *indios*, debido a que la manera de preparar los *tallos* con la masa se parecía a la indumentaria que vestían los ancestros de aquel entonces (Concejo Municipal de Sotaquira, 2014).

En este sentido, por la importancia y el valor cultural y ancestral que representan los *indios* sotaquireños, a continuación se describe su preparación como elemento que fortalece la identidad campesina sotaquireña.

Los *indios* se preparan con productos típicos cultivados en la región como la mazorca o el maíz que se muele y prepara de manera homogénea y adhiere en medio de *tallos*, esa envoltura le da una presentación particular; también tiene carne de res, de cerdo y de gallina; se cocinan en la estufa de leña que le da un sabor único por la variedad de ingredientes con los que se prepara.

Una de las características del aspecto teórico-práctico culinario es que la preparación de los platos tradicionales no se produce para personas anónimas, pues hay un referente social particular para quienes son dispuestos. Pueden ser para alguien en especial: amigo, familiar o miembro de la comunidad. Lo anterior implica que la preparación de un plato como los *indios* responde a características y gustos del sujeto (Rengifo, 2008).

Una de las entrevistadas dice que Los *indios* se preparan con “Cebada o con maíz; con cebada y con zanahoria, habas, alverja” (J. Mayorga, comunicación personal, 19 de octubre de 2014). Esta tradición fue aprendida de sus familiares y a su vez transmitida a los suyos; a pesar de la migración de los jóvenes a la ciudad. “¡Oh!, eso sí, por allá cuando hacían en la casa, todos los días hacíamos *indios* con mi papá. Con calabaza, con ruba” (J. Mayorga, comunicación personal, 19 de octubre de 2014). La señora Mayorga aprendió de su padre. A diferencia del señor Cuervo que aprendió a prepararlos de su mamá:

Pues mi madre por lo general [...] hacía era el corriento[a]so, ¿sí? o sea, como le cuento lo de los *indios* y esas cosas era ya a nivel de la familia; que mi madre por lo menos todos los domingos era sagrado hacer *indios*; que eso decía: ‘Qué vamos a hacer lo mismo: papas, arroz, carne, frijol y lentejas, no. Hoy domingo hagamos *indios*. Entonces ya se sabía que los domingos eran *indios* (R. Cuervo, comunicación personal, 16 de octubre de 2014).

Es interesante que la hija, la señora Mayorga, haya aprendido a preparar los *indios* de su padre. Por otro lado, que la transmisión de ese saber haya sido aprendida por un hijo, el señor Cuervo, por la preparación periódica de su madre. Es evidente que el aprendizaje y preparación de los *indios* no ha sido un oficio exclusivamente de las mujeres; pues don Rufino Cuervo aprendió de su madre.

También hay personas externas del municipio que han aprendido a preparar los *indios* por las relaciones sociales establecidas con sotaquireños. Ese es el caso de la señora Bermúdez que aprendió a prepararlos gracias a su suegra (quien es de Sotaquirá). “Uff claro, los aprendí a hacer [los *indios*] y creo que los mejoré de mi suegra. Sí, ella es natal de aquí; los *indios* son de Sotaquirá, pero a pesar de ello cada uno tiene su fórmula diferente” (M. Bermúdez, comunicación personal, 13 de noviembre de 2014). Según quien prepare los *indios* y para quien se los prepare la fórmula puede cambiar. Pues de acuerdo con el comensal pueden ser bajos en grasa:

Sancochar todas las carnes, precocerlas, sacarles toda la grasa y prepararlos [los *indios*] porque es que los preparan con mucha grasa y no tanta grasa porque es que hay unos ¡que delicia!, pero vaya usted a ver... pero es que la grasa no da tanto sabor, o pienso yo, a la hora de preparar el guiso le echan más grasa y mucha. Pues sí todo es relativo. Claro que sí, o yo los pre-

paro depende la persona que los pida. (M. Bermúdez, comunicación personal, 13 de noviembre de 2014)

También existen casos particulares de personas que a pesar de no ser oriundas de Sotaquirá tienen un gran aprecio y arraigo por la tradición de los *indios*, porque sus bisabuelos y abuelos son de municipio.

Pero había algo más, una receta en especial que encerraba todo este cuento de ir a visitar a los abuelos: y era el llegar al campo y que Rosita, la criada de la casa y heredera indiscutible de todas las recetas de mi bisabuela, nos tuviera servido en la mesa para todos los familiares, un plato muy peculiar del que sólo [se] escucha allá. Eran los *indios* sotaquireños con gallina: una masa de maíz envuelta en unas hojas de *tallo* como si fuesen unas empanadas y acompañados por una gallina succulenta de campo con papa, mazorca, habas, *rubas*, arvejas, un sin número de ingredientes cocinados en una estufa de leña que hacían que el plato fuera un manjar para literalmente chuparse los dedos y repetir hasta que se me volteara el ombligo... ¡Ese era un fin de semana de locos! (Suárez, 2015, p. 1)

A partir de las variaciones de preparación expuestas por algunos de los entrevistados se deduce que dentro de la comunidad sotaquireña se manifiestan identidades culinarias que responden a experiencias, prácticas, relaciones sociales que han construido generacionalmente. En este orden a partir de las variaciones expuestas por los entrevistados emerge el diálogo de saberes como un elemento constitutivo en la construcción de los saberes culinarios sotaquireños. Puesto que se caracteriza por el encuentro de diversidad de perspectivas y posiciones a través de las relaciones intersubjetivas donde los actores portadores de los saberes culinarios comparten su conocimiento a partir de su individualidad y colectividad como comunidad, en la que se siente identifi-

cado con el otro para su autoconstrucción. En sí, el diálogo de saberes posibilita el encuentro de puntos convergentes y divergentes que facilitan la construcción de conocimientos comunitarios (Alfonzo y Pérez, 2008).

Las identidades son realidades con una ‘dimensión discursiva’ constituyente que no sólo establece las condiciones de posibilidad de percepciones y pensamientos sino también de las experiencias, las prácticas, las relaciones. La ‘dimensión discursiva’ es una práctica constituyente de cualquier acción, relación, representación o disputa en el terreno de lo social (Restrepo, 2007, p. 27).



**Figura 1.** Mezcla compuesta de maíz molido, harina de maíz, cebolla larga, mantequilla, sal y perejil.

La particularidad de los *indios* en sí son las hojas de *tallo* y el relleno que llevan en medio. Este se prepara con mazorca molida; perejil y cebolla larga picada; mantequilla y harina de maíz (Fig. 1) Estos deben quedar de tal manera que tomen una textura homogénea para que sea maleable al rellenar los *tallos* (Fig. 2).

Después del proceso de limpiar, pelar, lavar y desperdiciar los ingredientes, se procede a distribuirlos por capas en la olla. Las capas se hacen



de acuerdo con lo duro que son los alimentos para que se cocinen. Por esa razón en primera medida se echan las carnes de res, de cerdo y de gallina criolla (a veces también se agrega patas de *chivo*); después los tubérculos como *rubas* y yuca, papa pastusa, tocarreña y criolla; en seguida las arvejas, las abas, los frijoles, el mute y trozos de arracacha.

dor del fuego. En sí, es el espacio donde se tejen los saberes tradicionales culinarios. Allí converge el conocimiento ancestral que ha sido transmitido generacionalmente; el fuego es uno de los cuatro elementos que por excelencia ha permitido que el ser humano evolucione. Por ende, las llamas del calor de la leña dan ese sabor único y particular a los *indios* que se disfruta cada vez que se tiene la oportunidad de saborearlos (Fig. 4).



**Figura 2.** Proceso de relleno de los *tallos*.



**Figura 3.** Proceso antes de iniciar la cocción de los *indios*, la olla tiene los ingredientes distribuidos en capas de acuerdo con el nivel de dureza para su cocción; encima se ubican los tallos rellenos.

66

En seguida se comienzan a ubicar los *tallos* rellenos dentro de la olla haciendo capas, después de puesta cada una, se procede a agregarle un caldo hecho con agua, perejil, sal y cebolla (Fig. 3).

A medida que se hace el círculo con los tallos, se deja en el centro un agujero para que salga el vapor mientras se cocinan los alimentos. La cantidad de capas de hojas de *tallo* rellenas varía según las porciones, o en algunos casos son pocas porque en temporada de verano son difíciles de conseguir.

Tan pronto se termina el anterior proceso, aparece el fuego en la estufa de leña. Todos los ingredientes comienzan a cocinarse. La cocina, como espacio de encuentro fraternal, posibilita dialogar, discutir, aprehender, degustar o abrigarse alrede-



**Figura 4.** Presentación del plato de los *indios*.

Después de degustar y saciar el paladar con este delicioso plato tradicional, no sobra decir que uno de los ingredientes especiales que tuvieron recientemente los *indios* fue su reconocimiento como patrimonio cultural sotaquireño y plato tradicional del municipio a través del acuerdo 002 del 25 de febrero de 2014. Esta decisión dio espacio a resignificar y valorar los conocimientos culinarios de Sotaquirá como saberes que propician y resignifican el oficio tradicional culinario. Tras ese acuerdo se afianza desde una perspectiva institucional la importancia y necesidad de propiciar estrategias que promuevan el valor de los oficios tradicionales como portadores de la identidad campesina del municipio de Sotaquirá.

### Los *empedrados*

Otro de los platos típicos representativos del municipio de Sotaquirá son los *empedrados*, pues hacen parte de la tradición culinaria del Poblado del Soberano. A diferencia de los *indios*, los *empedrados* no son igual de populares porque su comercialización y preparación es menos común. En el pueblo es inusual que los *empedrados* sean vendidos en los restaurantes. No obstante su preparación hace parte de la tradición culinaria para las familias sotaquireñas. En cuanto a ese alimento:

Los *empedrados* es también tradición de acá, que son envueltos que solo [en] Sotaquirá se hacen, se pueden hacer de mazorca como los *indios* o con harina de maíz y llevan papa criolla, papa de año, habas, arveja verde y zanahoria, y ya chicharroncitos; esos *empedrados* son a base de chicharrones [...] se compra la gordana de la carne de res y se hacen los chicharrones y con la grasa de los chicharrones se hace el guiso con bastante cebolla larga, con perejil, ajo y eso. Uy hacer los *empedrados*, [...] mamá lo aprendió de los abuelos (R. Cuervo, comunicación personal, 16 de octubre de 2014).

La preparación de este plato, al igual que los *indios*, es una tradición familiar heredada de generación en generación donde los hijos aprendieron de sus padres, a su vez, don Rufino Cuervo aprendió de su madre; es decir, en este caso particular ha pasado a convertirse en un saber culinario heredado y aprendido entre por lo menos cuatro generaciones. En este sentido este oficio puede continuar su proceso de permanencia por su valor cultural para los sotaquireños.

Este plato generalmente se elabora para los encuentros familiares y las festividades del pueblo, donde se reúnen a compartir alrededor de los *empedrados*. Su nombre se debe a que contiene grano, papa y carnes que al cocinarse toman una textura dura que parecen piedras envueltas en hojas de *ría*.

Envueltos, *empedrados* sí. Es que eso se le echa frijol, alverja, papa, carne, zanahoria, hay veces arroz; [...]. Carne y pollo y se hace en envueltico y claro queda empedrado, porque claro queda con grano, mejor dicho: los *empedrados*. Papita fina, carne, pollo (J. Mayorga, comunicación personal, 19 de octubre de 2014).

Los ingredientes de los *empedrados*, también varían según la persona que los prepare, pues el señor Cuervo le agrega chicharrones de grasa de res. En cambio la señora Mayorga los hace con carne de res y de pollo; incluso a veces le añade arroz. Uno de los ingredientes fundamentales para la preparación de este plato es la mazorca molida o harina de maíz.

Los ingredientes como los tubérculos deben ser pelados y picados en cuadros pequeños; las verduras desgranadas; el haba debe quedar sin la cubierta de la semilla; la carne de cerdo picada en trozos; el perejil y la cebolla larga picados junto con los chicharrones de res. A esos ingredientes se le adhiere ajo licuado con agua y pimienta. Adicionalmente, se agrega el guiso que contiene:

cebolla larga, perejil, manteca de res, sal, trozos de chicharrón de res que fueron precocidos; finalmente se adhiere harina de maíz o mazorca molida.

A continuación se mezcla todo para que los ingredientes se distribuyan de tal manera que haya una textura homogénea un tanto húmeda, para que se facilite el proceso de armar los envueltos *empedrados* en las hojas de *ría* (Fig. 5).



**Figura 5.** En la caneca azul se encuentran las hojas de *ría*; en la olla, la mezcla de los ingredientes. Proceso de envolvimiento de la mezcla en las hojas.

Al terminar de colocar la mezcla sobre las hojas de *ría*, se comienzan a envolver para que queden como envueltos; se distribuyen dentro de la olla de tal forma que no se vayan a deshacer porque las hojas de *ría* se rasgan con facilidad o como se ve en la imagen quedan con la parte superior un tanto abierta (Fig. 6).

Los *indios* y los *empedrados*, platos ancestrales sotaquireños, son muestra de la permanencia de estos saberes tradicionales que han prevalecido dentro de los habitantes del municipio. Los portadores de estos saberes se refieren a ellos con orgullo y alegría porque representan su cultura como una construcción social que está matizada por saberes religiosos, educativos, alimenticios, artísticos, de entretención, entre otros. A su vez la

construcción de esas prácticas sociales está sujeta a reglas sociales, de parentesco, de relaciones de poder dentro de las comunidades. Ese proceso de construcción y aprendizaje cultural y generacional requiere de tiempo para su permanencia en el tiempo y el espacio de la tradición cultural (Warnier, 2001).



**Figura 6.** *Empedrados* listos para degustar.

La preparación de *indios* y *empedrados* son parte de una tradición típica de los habitantes oriundos del municipio de Sotaquirá, porque los campesinos se refieren a ellos con cierta nostalgia y a su vez con alegría al hablar sobre sus comidas típicas. Los sotaquireños se enorgullecen de sus platos tradicionales porque son reconocidos. Respecto de los *indios*, la gente acude al pueblo a probarlos, sabe de su existencia porque su comercialización y venta es común en el municipio. Además, porque esta tradición persiste en las familias.

A diferencia de los *indios*, los *empedrados* no son igual de apetecidos y reconocidos, por lo menos para la mayoría de las personas externas al municipio, puesto que no son vendidos en los negocios del pueblo. Sin embargo, dentro de los núcleos familiares persiste su preparación como orgullo y estandarte sotaquireño que valor cultural culinario más que un valor económico.

## CONCLUSIONES

El rescate de saberes culinarios propicia la conservación, el respeto y el reconocimiento de las sapiencias populares con miras a enfatizar en las actividades colectivas e individuales que dan significado a los sotaquireños. Además, la preservación de la identidad en torno a las tradiciones culinarias permite hacer frente a las tentativas de desaparición de lo campesino por las transformaciones del mundo contemporáneo.

La tradición oral permite que los saberes culinarios sotaquireños se transmitan de generación en generación, a su vez, esta posibilita que haya una actualización de sus maneras de prepararlos; es decir, de acuerdo con el contexto familiar e histórico los *indios* y los *empedrados* han tenido algunas transformaciones en su receta que responden a cuestiones sociales, culturales y económicas.

Cabe destacar que a pesar de las dinámicas económicas y sociales poco favorables para la identidad campesina de los habitantes de Sotaquirá, las tradiciones culinarias aún se encuentran vigentes como elemento de identificación cultural del Poblado del Soberano. No obstante, si no se toman medidas, además de institucionalizar patrimonialmente determinada tradición, se corre el riesgo de seguir perjudicando la autonomía, la soberanía y la seguridad alimentaria.

La presente investigación sirvió como espacio para compartir los saberes populares culinarios que fueron tejidos con el conocimiento de algunos campesinos de Sotaquirá; ya que los platos fueron preparados con las manos y sapiencias de los participantes que fueron los protagonistas, puesto que compartieron colectivamente esa herencia que ha sido transmitida, aprendida y reconfigurada generacionalmente. Por eso este trabajo permitió abrir un espacio para visibilizar y revalorar simbólicamente la culinaria sotaquireña como elemento que compone la identidad de los habitantes del Poblado del Soberano.

## AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan sus agradecimientos a las personas, instituciones y grupos de trabajo que permitieron la construcción, consolidación y finalización de la investigación “Identidad campesina en torno a los oficios tradicionales del municipio de Sotaquirá”, entre ellos: a la Universidad de Boyacá; al semillero de investigación SER de la misma institución; a los profesores: Yime Andrey Sanabria, Smith Ibeth Guerrero Rodríguez, Carlos Alberto Osorio Calvo; a los habitantes de Sotaquirá por su disponibilidad y colaboración por compartir sus saberes tradicionales. A la profesora investigadora Ángela Jasmín Fonseca Reyes que fue un apoyo incondicional para la construcción del presente artículo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alfonzo, N. & Pérez, E. (2008). Diálogo de saberes y proyectos de investigación en la escuela. *Educere*, 12, (42)455-460. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35614569005>
- Bedoya-Ramírez, J. (2015). Las prácticas culturales de los ropavejeros de la plaza España de Bogotá. *Jangwa Pana*, 14, 90-98.
- Concejo Municipal de Sotaquirá. (2014). Acuerdo No. 002 (1) Recuperado de <http://sotaquirá-boyaca.gov.co/apc-aa-files/36373932393035656137653436376438/acuerdo-002-2014-declara-a-los-indios-sotaquireos-comp-patrimonio-cultural-sotaquirá-boyaca.pdf>
- Fonseca-Reyes, Á. (2014). El poblado del soberano: memorias de un viaje a la profundidad de sus tradiciones y sus gentes. *Rastros Rostros*, 16(30), 105-114.
- Freire, P. (1996). *Pedagogía de la autonomía*. México D. F.: Siglo XXI Editores.
- Freire, P. (1997). *Cartas a quien pretende enseñar*. México D. F.: Siglo XXI Editores.
- García, C. (1990). *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México D. F.: Grijalbo S. A.

- Grupo Semillas. (2013). ¡Ya viene la nueva 970 recargada! Las leyes que privatizan y controlan el uso de las semillas, criminalizan las semillas criollas. *Grain*. Recuperado de <https://www.grain.org/es/article/entries/4821-ya-viene-la-nueva-970-recargada-las-leyes-que-privatizan-y-controlan-el-uso-de-las-semillas-criminalizan-las-semillas-criollas>
- Guerrero, P. (2002). Guía etnográfica para la sistematización de datos sobre la diversidad y la diferencia de culturas. Quito: Abya-Yala.
- Jaccard, N. (2012). La bomba transgénica. *Revista semana*. Recuperado de <http://www.semana.com/vida-moderna/articulo/la-bomba-transgenica/265431-3>
- Restrepo, E. (2007). Identidades: Planteamientos teóricos y sugerencias metodologías para su estudio. *Jangwa Pana*, 5, 24- 35.
- Rengifo, G. (2008). Educación y diversidad cultural. Los oficios campesinos. Lima: Bellido Ediciones EIRL.
- Semana. (2013). La historia detrás del 970. *Revista Semana*. Recuperado de <http://www.semana.com/nacion/articulo/la-historia-detras-del-970/355078-3>
- Suárez, A. (2015). Los indios sotaquireños, manjar de los dioses. *El espectador*. Recuperado de <http://blogs.elespectador.com/coma-cuento-cocina-sin-enredos/2015/04/18/los-indios-sotaquirenos-manjar-de-los-dioses/>
- Warnier, J.P. (2001). La mundialización de la cultura. (M. Guerrero, Trad.) Quito: Abya-Yala.
- Zuleta, I. (2013). Tener una semilla es un delito: la nueva dictadura alimentaria. *El Espectador*. Recuperado de <http://www.elespectador.com/opinion/tener-una-semilla-un-delito-nueva-dictadura-alimentaria-columna-439703>