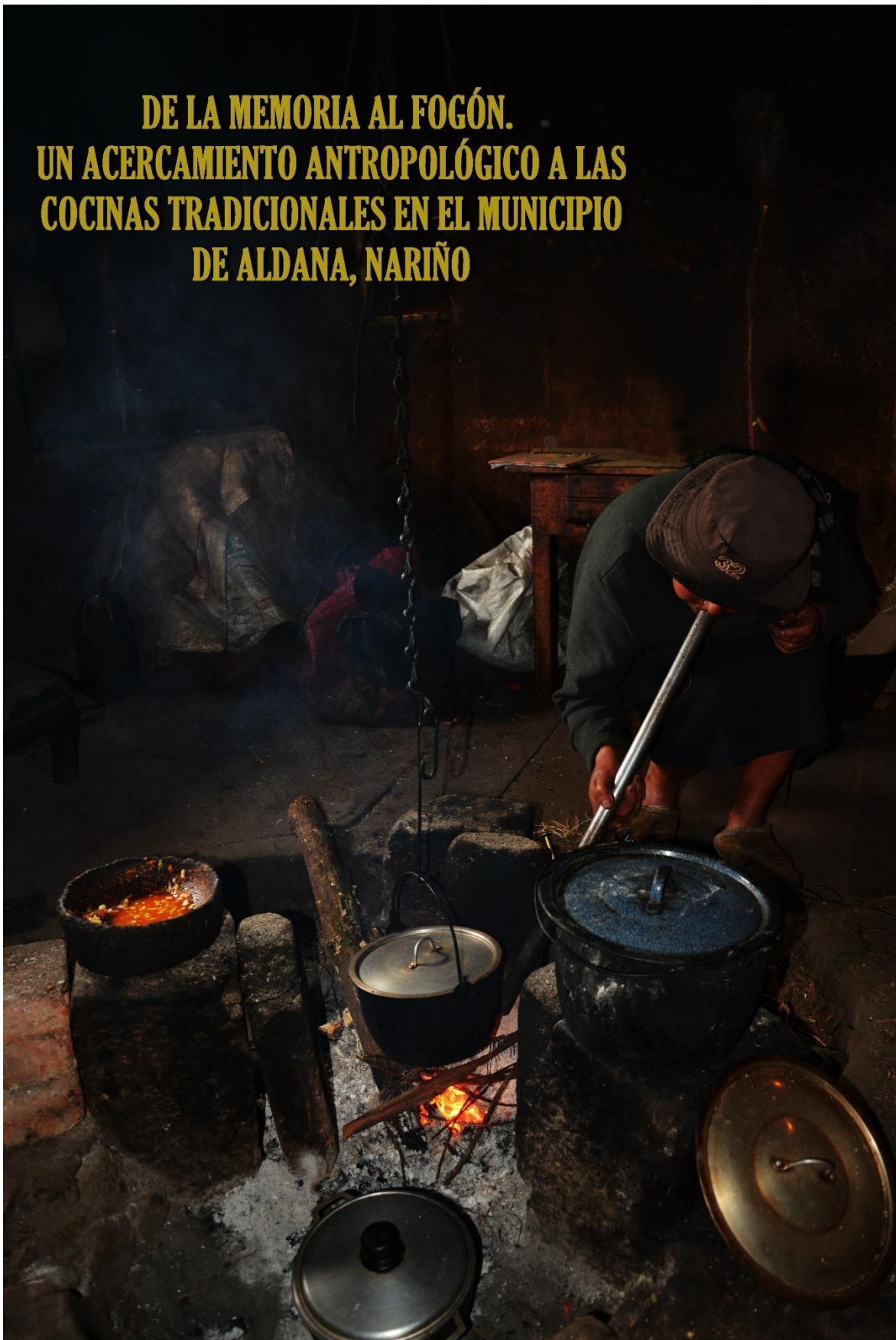


**DE LA MEMORIA AL FOGÓN.  
UN ACERCAMIENTO ANTROPOLÓGICO A LAS  
COCINAS TRADICIONALES EN EL MUNICIPIO  
DE ALDANA, NARIÑO**



**DE LA MEMORIA AL FOGÓN.  
UN ACERCAMIENTO ANTROPOLÓGICO A LAS COCINAS TRADICIONALES EN  
EL MUNICIPIO DE ALDANA, NARIÑO**

**BERNARDO ANDRÉS CHALAPUD NARVÁEZ**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA POPAYÁN**

**2015**

**DE LA MEMORIA AL FOGÓN.  
UN ACERCAMIENTO ANTROPOLÓGICO A LAS COCINAS TRADICIONALES EN  
EL MUNICIPIO DE ALDANA, NARIÑO**

**BERNARDO ANDRÉS CHALAPUD NARVÁEZ**

**Monografía de grado para obtener el título de antropólogo**

**DIRECTOR**

**MAGISTER CARLOS HUMBERTO ILLERA MONTOYA**

**Antropólogo**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA POPAYÁN**

**2015**

**NOTA DE ACEPTACIÓN**

---

---

---

---

---

**JURADO**

---

**JURADO**

---

**JURADO**



## **DEDICATORIA**

*A Carlos Efraín y Luz Marina, mis padres,  
sin su apoyo y su comprensión no habría logrado  
esta meta, a mis hermanos: Luz Marina y Carlos,  
por su ejemplo de siempre salir adelante,  
, a ellos, y a toda mi familia dedico  
este trabajo.*

# Agradecimientos

---

Una hoja, por alto que haya llegado, no olvida jamás  
a la raíz, pues sabe que es gracias a ella que puede  
alimentarse.

(Proverbio del pueblo de los Pastos)

Comenzaré por agradecer a las cocinas de Aldana, sus fogones de leña, sus aromas, los sabores y saberes de esas mujeres que al calor de la leña atizan el fuego para que día a día nos deleitemos con tan deliciosos sabores: a ellas, infinitas gracias. Igualmente a los hombres que juegan un papel importante en el universo que gira alrededor de esos fogones, quienes muy amablemente y con la entera disposición de su tiempo me permitieron fisgonear en sus memorias, esa “comida de antes”, como dicen ellos al hablar de las cocinas tradicionales propias de la cultura aldanense.

Dicen que no hay nada más bonito que hacer las cosas que más nos apasionan, y con la gente que más queremos, agradezco a mi familia, desde mi abuela Bertha hasta mis primos, del más grande al más pequeño, a las vecinas del barrio “El Progreso” en Aldana; también a las personas que amablemente me dedicaron su tiempo en las veredas aledañas al municipio.

A mi padres, Carlos Efraín y Luz Marina, por que, como poco suele suceder en estos casos, se involucraron directa y activamente con el proceso de investigación que aquí recojo, especialmente durante la celebración de los talleres culinarios adelantados en Aldana.

En Popayán, mi mayor agradecimiento al Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca (GPC), bajo la dirección de mi maestro y amigo,

profesor Carlos Humberto Illera Montoya, amante de las cocinas tradicionales, de sus sabores y sus saberes. A él que me dio la oportunidad de pertenecer al GPC, de aprender, de conocer, y de amar el campo de la investigación de nuestras cocinas tradicionales; gracias también por invitarme a conocer las cocinas Caucanas y de paso valorar las de mi amado pueblo de Aldana. Aprovecho también para agradecer a los integrantes del GPC y excelentes amigos: Diego Ríos, Geiller Muñoz, José Manuel Diago, Jhon Ordoñez, Daniela Díaz y Carlos Eduardo Granja, el tiempo que permanecí en el grupo, y los momentos que compartí con ellos. Siempre los llevaré conmigo.

Agradezco a Giselle Acosta Portilla, Maritza López y Fabián Martínez Dueñas, quienes me acompañaron durante parte del trabajo de campo, y quienes se dejaron enamorar por las sazones y los guisos de mi pueblo, al igual que del cariño de sus cocineras.

A todas las personas que hicieron posible esta monografía, no me queda más que decirles gracias...

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	16
<b>1. LA ANTROPOLOGÍA Y LA ALIMENTACIÓN. ASPECTOS GENERALES.</b>	20
<b>1.1 ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN</b>	20
1.1.1 Antropología de la alimentación en Colombia	21
1.1.2 Estudios de alimentación y comida en la Revista Colombiana de Antropología	25
<b>1.2 APROXIMACIONES TEÓRICAS</b>	28
<b>2. TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	37
<b>3. COCINAS TRADICIONALES</b>	43
<b>3.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS COCINAS TRADICIONALES EN COLOMBIA</b>	43
3.1.1 Las cocinas tradicionales, resultado de un proceso histórico y cultural	44
3.1.2 Las cocinas tradicionales y su relación con el contexto ecológico	45
3.1.3 Las cocinas tradicionales y los procesos de identidad y pertenencia	47
<b>3.2 RAÍCES DE LAS COCINAS TRADICIONALES COLOMBIANAS</b>	48
3.2.1 Primeros encuentros	48
<b>3.3 DIAGNÓSTICO DE LAS COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA</b>	50
<b>3.4 LA INVESTIGACIÓN EN COCINAS TRADICIONALES EN COLOMBIA</b>	52
<b>4. CONTEXTO DE INVESTIGACIÓN</b>	59

<b>4.1 MUNICIPIO DE ALDANA</b>	<b>59</b>
4.1.1 Ubicación	59
4.1.2 Límites	60
4.1.3 Hidrografía	60
4.1.4 Clima	61
4.1.5 División política del municipio	61
4.1.6 Población.	64
4.1.7 Resguardo Indígena de Pastas, Aldana.	64
4.1.8 Historia y fundación del municipio de Aldana	66
<b>4.2 PUEBLO DE LOS PASTOS</b>	<b>69</b>
4.2.1 Ubicación:	69
4.2.2 Primeros pobladores	71
4.2.3 Pensamiento Pasto	75
<b>5. PRODUCCIÓN Y ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS</b>	<b>77</b>
<b>5.1. PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS</b>	<b>79</b>
5.1.1 Productos cultivados en el municipio de Aldana.	80
5.1.2 Técnicas y herramientas agrícolas: del cuto a la yunta de bueyes.	82
5.1.2.1 El cuto, una herramienta tradicional para trabajar la tierra.	82
5.1.2.2 El picado o melgado.	85
5.1.2.3 El guachado	87
5.1.2.4 Yunta de bueyes.	89
5.1.2.5 Don Arquímedes, su chagra y el cuidado de ella.	91
<b>5.2 ADQUISICIÓN Y ACCESO A PRODUCTOS</b>	<b>93</b>
5.2.1 Tierras frías y el guaico o tierra caliente.	94
5.2.3 Las recuas.	97

<b>6. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>	100
<b>6.1 HABLANDO SOBRE COCINAS Y FOGONES.</b>	102
6.1.1 Fogón de tulpa. Recuerdos de las primeras cocinas	104
6.1.2 Conociendo la tulpa de Doña Carmen.	108
6.1.3. Conociendo las hornillas.	114
6.1.4 Sobre los trastos en las cocinas.	117
<b>6.2 COMIDAS DE ALDANA. TESORO DE SABORES HEREDADOS</b>	126
6.2.1 Sopas	127
	128
6.2.2 Secos	131
6.2.3 Amasijos	
6.2.4 Bebidas	135
6.2.5 Dulces	136
6.2.6 Ajjes	137
	139
6.2.7 Antojos	142
<b>6.3 SABORES QUE SABEN A TRADICIÓN E HISTORIAS FAMILIARES</b>	
6.3.1 Las sopas de la señora Matilde y Don Luis.	142
6.3.2 Doña Bertha y su muy conocido hornado. ¡Qué rico hornado!	146
6.3.3 Las tortillas de callana de Rosalba y Mercedes Cuasmayán. Una tradición heredada.	152
6.3.4 El chancuco de don Luis Ereira. Una bebida artesanal para fiestas.	156
6.3.5 Doña Nivia, sus cuentos en el fogón.	162
<b>6.4. FORTALECIENDO SABORES Y SABERES.</b>	168
6.4.1 Iniciando los talleres.	169
6.4.2 La cocina de Sara Ortiz.	171
6.4.3 La cocina de Doña Lidia Valencia.	176

6.4.4 La cocina de Doña Irma Pismag.	179
6.4.5 La cocina de Mari Tatalcha.	179
6.4.5 La cocina de Doña Nelly Quitiaquez.	181
6.4.6 La clausura de los talleres, con baile y hornado.	183
<b>7. CONSUMO DE ALIMENTOS.</b>	186
<b>7.1 COMIDAS COTIDIANAS EN ALDANA.</b>	187
7.1.1 Del desayuno a la merienda	188
7.1.1.1 De las papitas enchaquetadas al cafecito de habas.	188
<b>7.2 COMIDAS FESTIVAS.</b>	191
7.2.1 La comida en el culto a los fallecidos	194
7.2.1.1 Corrida de Ángeles, del rosario al banquete.	199
7.2.1.2 Día de los finados o animitas (2 de noviembre).	207
<b>CONSIDERACIONES FINALES</b>	213
<b>LISTA DE REFERENCIAS</b>	215

<b>MAPAS</b>	Pág.
MAPA N° 1. UBICACIÓN DEL MUNICIPIO DE ALDANA EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO	62
MAPA N° 2. DIVISIÓN POLÍTICA DEL MUNICIPIO DE ALDANA	63
MAPA N° 3. RESGUARDO INDÍGENA DE PASTÁS ALDANA.	65
MAPA N° 4. PASTOS Y OTRAS ÁREAS TRIBALES ALEDAÑAS EN EL SIGLO XVI.	70

<b>IMÁGENES</b>	
IMAGEN N°1. MAQUETAS DE BOHÍOS EN BARRO. VIVIENDA DE ANTIGUOS POBLADORES PASTOS. (FASE PIARTAL)	74
IMAGEN N°2. DÍA DE DIFUNTOS. CEMENTERIO DE OTAVALO. 1963	197

<b>PLANOS</b>	
PLANO N° 1. FOGÓN DE DOÑA CARMEN.	112
PLANO N° 2. FOGÓN DE DOÑA CARMEN.	113
PLANO N° 3. HORNILLA COMÚN.	116
PLANO N° 4. HORNILLA COMÚN.	116

<b>TABLAS</b>	
TABLA N° 1. INVENTARIO DE COMIDAS TRADICIONALES DE ALDANA.	141

<b>FOTOGRAFÍAS</b>	
FOTOGRAFÍA N°1. PANORÁMICA MUNICIPIO DE ALDANA. (CABECERA MUNICIPAL)	60
FOTOGRAFÍA N°2. FAMILIA TRADICIONAL DE ALDANA.	67
FOTOGRAFÍA N° 3. CACICAZGOS DE LAS COMUNIDADES PASTO. (MAQUETA EXPUESTA EN EL MUESO DE ORO DE SAN JUAN DE PASTO)	73
FOTOGRAFÍA N°4. CULTIVO DE PAPA EN LA VEREDA LA LAGUNA.	79
FOTOGRAFÍA N°5. PAPA SHAUSHA RATONA	81
FOTOGRAFÍA N° 6 Y 7. CUTES DE HOY EN ALDANA.	85



FOTOGRAFÍA N°8. DON ARCENIO NARVÁEZ COMENZANDO A PICAR LA TIERRA	86
FOTOGRAFÍA N°9. SEMBRADO EN GUACHADO. (VEREDA EL CHORRILLO)	88
FOTOGRAFÍA N°10. REPRESENTACIÓN DEL ARADO CON YUNTA POR “LOS DANZANTES DE LA LAGUNA” SEMBRADO EN GUACHADO. (VEREDA EL CHORRILLO)	90
FOTOGRAFÍA N°11. DON ARQUÍMEDES ROSERO.	91
FOTOGRAFÍA N° 12. NIÑA ALDANENSE DISFRUTANDO DE MORAS SILVESTRES.	96
FOTOGRAFÍA N°13. REPRESENTACIÓN DE LO QUE ACTUALMENTE SE PODRÍA CONOCER COMO UNA RECUA.	99
FOTOGRAFÍA N°14. PINTURA EN ÓLEO DE UNA COCINA CON FOGON DE TULPA EN ALDANA.	105
FOTOGRAFÍA N°15. LA TULPA DE DOÑA CARMEN.	110
FOTOGRAFÍA N°16. FOGÓN DE TULPA DE LA “TÍA SARITA”	114
FOTOGRAFÍA N°17. HORNILLA.	115
FOTOGRAFÍA N°18. BATEA	121
FOTOGRAFÍA N°19. BARBACOA	121
FOTOGRAFÍA N°20. CALLANA.	122
FOTOGRAFÍA N°21. CEDAZO	122
FOTOGRAFÍA N° 22. CUCHARA DEL CHAMPÚS	123
FOTOGRAFÍA N°23. HARNERO.	123
FOTOGRAFÍA N° 24. JUCOS.	124
FOTOGRAFÍA N°25. LA MAMA Y LA GUAGUA.	124
FOTOGRAFÍA N°26. MUCHACHOS.	125
FOTOGRAFÍA N°27. CAQUERO	125

FOTOGRAFÍA N° 28.DOÑA ISABEL CHALAPUD ASANDO CUY.	129
FOTOGRAFÍA N° 29. PLATO DE CUY ASADO.	130
FOTOGRAFÍA N° 30.TORTILLAS DE PAPA.	132
FOTOGRAFÍA N°31. TORTILLAS FRITAS.	134
FOTOGRAFÍA N° 32. HERVIDOS DE MORA.	135
FOTOGRAFÍA N° 33. HERVIDOS DE MORA.	137
FOTOGRAFÍA N° 34. DULCE DE CALABAZA.	138
FOTOGRAFÍA N° 35. AJÍ DE PEPAS DE CALABAZA	140
FOTOGRAFÍA N° 36. HABAS TOSTADAS EN CALLANA.	144
FOTOGRAFÍA N° 37. DOÑA BERTHA ADOBANDO EL PUERCO.	149
FOTOGRAFÍA N°38. PIATO DE HORNADO CON MOTE.	150
FOTOGRAFÍA N°39. DOÑA ROSALBA CUASMAYÁN.	153
FOTOGRAFÍA N°40. TORTILLAS HECHAS EN CALLANA.	155
FOTOGRAFÍA N° 41. CARLOTA NIVIA PASTAS DE QUITIAQUEZ, “DOÑA NIVIA”	163
FOTOGRAFÍA N° 42. “DOÑA NIVIA” EN SU FOGÓN.	165
FOTOGRAFÍA N° 43. MOROCHO.	167
FOTOGRAFÍA N44° PARTE DEL GRUPO INICIAL DE LOS TALLERES.	171
FOTOGRAFÍA N°45. MONDONGO.	172
FOTOGRAFÍA N°46. ISABEL Y HERMINIA PELANDO ZANAHORIAS PARA EL MONDONGO.	173
FOTOGRAFÍA N°47. DOÑA CARMEN QUIROZ Y DOÑA SARITA ORTIZ.	174
FOTOGRAFÍA N°48. ESPUMILLA DE TOMATE DE ÁRBOL.	174
FOTOGRAFÍA N49° CHINCHEÑO.	175
FOTOGRAFÍA N°50. DOÑA ISABEL NARVÁEZ Y DOÑA ROSA CHILANGUAD PREPARANDO LOS HERVIDOS.	176

FOTOGRAFÍA N°51. TORTILLAS DE PAPA.	177
FOTOGRAFÍA N°52. ESPUMILLA DE MORA.	178
FOTOGRAFÍA N°53. SEÑOR PAULO CESAR NARVÁEZ Y JOSÉ QUITIAQUEZ MOLIENDO EL MAÍZ.	180
FOTOGRAFÍA N°54. COLANDO EL MOROCHO EN HARNERO.	181
FOTOGRAFÍA N° 55. PLATO DE CHOCLO, PAPAS, HABAS Y OLLOCOS CON QUESO	182
FOTOGRAFÍA N° 56. PARTE DEL GRUPO DE VECINAS EN LA CLAUSURA.	184
FOTOGRAFÍA N° 57. GRUPO DE VECINOS EN LA CLAUSURA.	184
FOTOGRAFÍA N°58. BAILE DE CLAUSURA	185
FOTOGRAFÍA N°59. BAILE DE CLAUSURA	185
FOTOGRAFÍA N°60. PRIMERA COMUNIÓN DE ANTES.	193
FOTOGRAFÍA N°61. SEÑOR SEGUNDO LAUREANO CHALAPUD CULTID.	200
FOTOGRAFÍA N° 62. ÁNGELES REZANDO.	202
FOTOGRAFÍA N° 63. SEÑORA CORDULA ORTIZ E ISABEL NARVÁEZ, PREPARANDO TORTILLAS EN CALLANA PARA RECIBIR ÁNGELES.	203
FOTOGRAFÍA N° 64. ÁNGELES REZANDO.	205
FOTOGRAFÍA N°65. DON ANTONIO IMBACUAN CALPA Y SU ESPOSA. RELATÁNDOME LA CORRIDA DE ÁNGELES.	211
FOTOGRAFÍA N°66. GUAGUAS DE PAN.	212

# INTRODUCCIÓN

---

El universo de las cocinas tradicionales está representado en tres ejes: la producción, preparación y el consumo de alimentos, los cuales presentan saberes, sabores y tradiciones populares que identifican culturalmente a una población. La producción de los alimentos está estrechamente vinculada con el contexto ecológico y productivo de la población, sus climas, terrenos, geografía y agricultura, los cuales influyen en la oferta alimentaria para el consumo. De igual manera los alimentos que llegan a la mesa pasan por las cocinas, por los fogones de leña, por las mujeres que los preparan quienes envuelven esos sabores con conocimientos que se los han heredado de madres a hijas. Además su consumo encierra muchas dinámicas culturales que entendidas y conocidas nos dan muestra de cómo la comida crea identidad en las personas. Todo lo anterior sintetiza el contenido que se quiere resaltar en la presente monografía, ***“De la memoria al fogón. Un acercamiento antropológico a las cocinas tradicionales en el municipio de Aldana, Nariño.”***

El municipio de Aldana, tierra de indígenas Pastos, guarda en sus memorias un amplio universo de saberes en torno a su cocina tradicional. Hoy en día los hábitos alimentarios con los que se criaron nuestros padres y abuelos han cambiado mucho, debido a los efectos de la globalización y el poco interés de las personas por valorar estos saberes como parte de su identidad. Es muy gratificante para mí ofrecer este trabajo donde se rescatan algunos saberes populares de la cultura aldanense en cuanto a su cocina tradicional se refiere.

En la estructura del trabajo el lector encontrará siete capítulos, los cuales están divididos por una temática en particular, de este modo, en el primer capítulo se habla sobre la antropología y la alimentación, en la que se trabaja algunos aspectos

generales que fueron de gran utilidad para el desarrollo de la investigación, como son: los estudios de antropología de la alimentación en Colombia y algunos textos relacionados con temáticas de alimentación y cultura que fueron de gran utilidad.

En el segundo capítulo se presentan los términos de referencia que se desarrollarán y serán conceptos que se abordarán en el contenido de este trabajo.

El tercer capítulo aborda la temática de las cocinas tradicionales, sus características principales, los elementos que la conforman, los profesionales que la han estudiado y las investigaciones en este campo en el país; resalta también, la importancia que por parte del Ministerio de Cultura se ha hecho en relación con el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, por lo cual el lector también encontrará una breve presentación de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, una colección de textos valiosos y enriquecedores que aportaron mucho el camino por el cual se desarrolló este trabajo.

El cuarto capítulo presenta la información sobre el contexto en el cual se realizó la monografía, en este caso el Municipio de Aldana, lugar ubicado en la parte sur del Departamento de Nariño, en la zona fronteriza con el vecino país del Ecuador. Su población es campesina e indígena en su mayoría. Se presentan datos e información como sus límites, división política, población, clima, fauna, flora, historia y fundación del municipio, además se brinda información sobre la población de los Pastos, grupo indígena al cual pertenecen la mayoría de sus habitantes.

En el quinto capítulo se comienza con la temática de la cocina tradicional en el municipio. Como se ha mencionado antes, esta temática se va a trabajar bajo tres elementos: producción, preparación y consumo de alimentos, poniendo mayor atención a las formas artesanales y populares en cada uno de ellos, ya que la intención es valorar estos aspectos, los cuales, están en riesgo de desaparición o algunos ya no hacen parte de la cotidianidad del aldanense, pero aún se conservan en la memoria colectiva de sus habitantes. En este capítulo, el cual corresponde a la producción de alimentos, se presentan aspectos relativos a los productos que se siembran en Aldana, a las formas artesanales para la preparación y recolección en la siembra y la cosecha de alimentos, principalmente la papa. También se mencionaran algunas características

de los pueblos Pastos en torno a la producción de alimentos, así como las redes de intercambio de productos con otras comunidades, y el intercambio que se hace entre las zonas altas del municipio y el valle, donde se ubica la cabecera municipal.

En el sexto capítulo se hablará sobre la preparación de los alimentos. En esta parte, el lector encontrará narraciones que el autor hace tomando como base las voces de las personas en el campo, ya que se trata de reconstruir historias alrededor de los fogones en las casas, además de conocer sus cocinas, desde las tulpas hasta las hornillas, por otro lado, se trabaja un inventario comentado de comidas en Aldana, las preparaciones que forman y formaron parte de la cotidianidad del aldanense, prestando mayor atención a las comidas en cuya preparación se resaltan procedimientos artesanales, que involucren el uso de utensilios, enseres y objetos tradicionales en relación con la comida; así mismo, el lector encontrará una lista de utensilios, con su respectivo uso, y algunas anotaciones hechas por las múltiples voces de los campesinos que participaron en el trabajo. Finalmente termina el capítulo dando a conocer la historia de algunas portadoras y portadores de tradiciones culinarias; en este caso se presentan las sopas de Doña Matilde, las tortillas de callana de Doña Rosalba Cuasmayán, el hornado de Doña Bertha, el chancuco de Don Luis, y los cuentos sobre comidas de Doña Nivia.

Por último, el séptimo capítulo habla sobre el consumo de alimentos, iniciando sobre la forma cotidiana en que lo hacen los aldanense, principalmente en el campo; se habla sobre las comidas que se consumen durante un día normal, por ejemplo: el consumo de “café” de granos tostados (habas, trigo, alverjas y café). Por otro lado se habla del consumo festivo, haciendo referencia a las comidas que se hacen para celebrar, el lector encontrará algunas anotaciones sobre lo que se consume en fechas especiales como matrimonios, comuniones, ocasiones de importancia familiar, pero, este capítulo centra su interés en el consumo de comidas tradicionales durante la celebración del días de ánimas y el día de todos los santos, realizados el 1 y 2 de Noviembre en el municipio, días en los cuales se lleva a cabo el ritual de la *Corrida de Ángeles* así como los rituales celebrados en los hogares en honor a las personas fallecidas dentro de la familia, donde la comida juega un papel importante.

## Nota aclaratoria.

---

El lector podrá encontrarse, a través de las páginas a continuación, que en algunos casos, la coloquialidad del relato riñe con la semántica y la gramática ortodoxa, la que nos enseña y exige la academia. Sin embargo, debo anotar que el ejercicio de escribir esta monografía lo hice considerando siempre que soy nariñense, soy aldanense y en mi pueblo, nuestro pueblo, tenemos particulares formas de expresarnos y manejar el lenguaje, que a veces podría pensarse, no van acordes con reglas fijas para los tiempos verbales y otros aspectos gramaticales, sin embargo la intencionalidad de conservar el relato en un estilo coloquial, típicamente nariñense, está pensada para que el sabor a Nariño, el sabor a Aldana, se conserve en la cocción de estas páginas.

No pretendo reñir con la academia, ni más faltaba, pero sí, que se entienda que en mi pueblo, nuestro pueblo nariñense, hablamos así, y sí así hablamos, que mejor que escribir de esa manera.

# 1. LA ANTROPOLOGÍA Y LA ALIMENTACIÓN. ASPECTOS GENERALES.

---

## 1.1 ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

La antropología presentó cambios muy importantes en sus enfoques metodológicos y temáticos. En sus inicios el antropólogo no prestó mucha atención al estudio de aspectos de la vida cotidiana propia –entre ellas la alimentación–, él siempre fue seducido por el universo del “otro” y lo “exótico”, ya que durante el siglo XIX la comida siempre fue vista como exótica, por lo cual, los antropólogos viajaron a lugares lejanos y desconocidos en el conocimiento de su disciplina. Por otro lado, aunque mencionó ciertos hábitos alimentarios no se centró en ellos como objeto de estudio. Sin embargo, el trabajo antropológico cambió de mirada, pasó a interesarse por lo propio, lo local, de este modo, comenzó a tener como objeto principal de estudio la alimentación, la comida, la cocina y de paso, la gastronomía, la investigación en estos aspectos lo llevó a conocer una cultura por medio de sus hábitos alimentarios. Además, comenzó a hacerse otras preguntas sobre lo qué comen las personas, como lo expresa el antropólogo Jesús Contreras,

(...) parece que las preguntas que debieran plantearse para intentar captar la complejidad del hecho alimentario, además de la pregunta de *qué* comemos, deberían referir, también, a, por ejemplo, *quién se come lo que se come, cuándo se come lo que se come, dónde se come lo que se come, con quién se come lo que se come, cómo se come lo que se come, por qué se come lo que se come, por qué lo come quien lo come, por qué se come cuando se come, por qué se come donde se come, por qué se come con quien se come, por qué se come cómo se come, etc.* (1995, p. 16).



Dicho esto, las respuestas a las preguntas expuestas por Contreras estarían relacionadas con la cultura de las personas, son construcciones culturales que giran alrededor del acto de alimentarse, evidente en sus comidas y sus cocinas. De este modo, el marco referencial de la presente monografía parte de las ideas anteriormente mencionadas, por consiguiente se comenzará por abordar los estudios realizados por antropólogos en Colombia que han marcado el inicio de la antropología de la alimentación en el país. Además, hablaré sobre algunos autores y textos que considero importante mencionar por su aporte a este trabajo, el cual se centra principalmente en la relación alimentación y cultura, visto desde las cocinas tradicionales.

### 1.1.1 Antropología de la alimentación en Colombia

En Colombia, el estudio antropológico dirigido como antropología de la alimentación comenzó con el trabajo de **Julián Estrada Ochoa**, quien para optar al título de antropólogo de la Universidad de Antioquia en 1982 escribió su monografía *Antropología del Universo Culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural (1982)*. Con mención honorífica, Julián, abrió un nuevo camino desde la perspectiva antropológica y despertó el interés hacia la antropología de la alimentación. Este antropólogo más adelante escribiría *Mantel de cuadros (1995)*, en este trabajo Julián Estrada expresa muy bien cuál debería ser el interés de un antropólogo, el cual,

(...) no debe limitarse exclusivamente al estudio de civilizaciones extinguidas, o de actuales comunidades indígenas vistas como exóticas por la civilización occidental. También la sociedad contemporánea debe estar comprendida en su objeto de investigación, debido a la importancia que la alimentación asume en la conformación de los valores de toda cultura, y más aún, de toda identidad regional, a través de los hábitos alimenticios y los procesos culinarios que los concretan. (Estrada, 1995, p. 30)

Julián, quien después de llegar de Europa de estudiar Administración Hotelera, se encontró que en Colombia, la cocina propia no estaba siendo vista desde una mirada

cultural y más problemático aún, no estaba siendo valorada. Esto motivó a que él estudiará antropología, carrera en la cual centró siempre su interés hacia la comida y las cocinas populares del país. Entre los trabajos de Julián Estrada también se destacan, *Evolución y cambio de los hábitos alimentarios en Medellín durante el siglo XX*, (1996), *Geografía dulce de Colombia* (1987). Además, fue director de dos importantes investigaciones, la primera *Colombia de Sal y Dulce* (2004-2005) e *Invitando a investigar la cocina popular Colombiana* (2005-2007).

Al igual que Julián Estrada, **Esther Sánchez Botero**, antropóloga de la Universidad de los Andes, publicó *Aproximación al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación Páez* (1986), también escribió el libro, *Recetas de la abundancia* (2001), el primer texto, trabaja la alimentación en los Páez, comunidad indígena del Cauca, en donde sus hábitos alimentarios están relacionados con su cosmogonía. En el texto la antropóloga resalta el papel del maíz, el cual es de vital importancia para ellos, representado en sus preparaciones como la chicha y el mote, los cuales forman parte muy importante de su identidad. Por otro lado, su segundo trabajo, tuvo como objetivo rescatar el patrimonio gastronómico de los países del convenio Andrés Bello: Bolivia, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Panamá, Perú, y Venezuela. Para Esther Sánchez el estudio de la comida debe ser abordado por un antropólogo, tal como lo expresa ella,

(...) el estudio de la comida puede ser abordado desde diferentes disciplinas, con distintos enfoques (...).

Así un antropólogo se preguntará: ¿qué come la gente? Pero ante todo se preguntará: ¿Por qué lo hace? Su resultado será clasificar y comparar aquello que es alimento o comestible con lo que no lo es; lo que se come según la edad en una sociedad determinada; los espacios determinados para preparar el alimento y las personas responsables de hacerlo. Incursionará en los hábitos alimenticios como estrategias efectivas de socialización y de las restricciones que ciertos alimentos tienen por ser sagrados o rituales, prohibidos o deseados, relacionados con clasificadores de género, (...)

Pero el antropólogo también explorará las maneras de producir y obtener alimentos en las distintas sociedades, lo cual va desde cazar, pescar y recolectar. (Sánchez, 2006, p. 140).

Sin duda alguna la mirada de esta antropóloga, es compartida por otras personas afines a este campo, entre ellos, **Carlos Humberto Illera Montoya**, Antropólogo de la Universidad del Cauca, fundador del Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca (GPC), grupo universitario ocupado de realizar investigaciones desde la antropología de la alimentación, creado en el 2004. Tiene como ejes claves tres puntos: recuperación, difusión y conservación del patrimonio culinario, en especial el del departamento del Cauca y del suroccidente colombiano. Entre sus trabajos se destacan, *Comer ternero en mesa larga. Gastronomía urbana de Popayán* (2005), *empanadas y tamales de pipián, los de Popayán* (2006), *Carantanta, milagro crocante de maíz* (2008), *Cielo, suelo y pan el de Popayán*, (2009), *Melcochas de Almaguer: Flores de Panela* (2010), *Las cocinas familiares tradicionales de Popayán* (2011), *Re-comiendo el cerdo en Popayán* (2014). Autor de *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la Republica (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros* (2012).

Encontramos en este mismo camino a otro antropólogo, egresado y actualmente docente de la Universidad de Antioquia, **Ramiro Delgado Salazar**, durante su maestría realizada en El Colegio de México, realizó su tesis *Una aproximación al universo de la comida en Guinea-Bissau (África Occidental)* (1996). También encontramos otros trabajos como, *Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo* (2009). Y *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (2012). Adicionalmente Ramiro Delgado es el director del Laboratorio de Cocina y Cultura del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia, dentro del cual ha realizado proyectos llamativos en torno a las cocinas, entre ellos encontramos *Memorias culinarias de los migrantes colombianos. Ruta para cartografiar las memorias culinarias de los migrantes colombianos.* (2008).

Al igual que los anteriores antropólogos es importante mencionar el trabajo de **Germán Patiño Ossa**<sup>1</sup>, sus estudios en antropología, historia y literatura se vieron reflejados al ser el ganador del premio "Andrés Bello", de Memoria y Pensamiento

---

<sup>1</sup> German Patiño Ossa, recordado por ser el fundador del festival "Petronio Álvarez" en Cali, ciudad donde falleció en el año de 2015.

Iberoamericano en el 2006, gracias a su libro fogón de negros (2007) basado en la comida presente en la novela “María” de Jorge Isaacs. En él, nos da una mirada sobre la relación entre la comida y las clases sociales dentro de la cocina en el Valle del Cauca en el siglo XIX.

Los anteriores antropólogos son los pioneros en el campo de la antropología de la alimentación en Colombia. Cabe resaltar que actualmente este campo ha seducido a muchos antropólogos alrededor de las universidades en el país, como fruto de eso, se encuentran muchos ensayos, artículos, así como tesis de pregrado en antropología, cada uno de ellos relacionados con el tema de la alimentación y la comida. Para la muestra se puede revisar la mayoría de ensayos recopilados por Ramiro Delgado Salazar, Daniel Gómez Roldan y German Negrete Andrade, en su libro *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (2012).

En conclusión, en Colombia el aporte que se ha hecho desde la antropología de la alimentación es evidente, ya que muchos de los autores que mencioné anteriormente, fueron clave para la consolidación de la *Política para la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, (2012), en adelante la *Política*, lanzada por el Ministerio de Cultura, de la mano de su ministra Mariana Garcés, por otro lado, la gran mayoría de autores de los diferentes volúmenes que forman parte de la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*. (2012), (en adelante BBCTC), son antropólogos. (Tanto la política como la biblioteca se abordarán en el capítulo 3 dedicado al tema de las cocinas tradicionales). Esta Biblioteca consta de 17 volúmenes y 19 títulos, 55 autores, 16 prologuistas, el aporte de decenas de cocineros, 5.000 páginas, 1.300 recetas y más de 400 fotografías y una exposición itinerante.

Dicho lo anterior, en Colombia, los estudios en antropología de la alimentación tienen algo en común, por un lado, el tema de las cocinas regionales, cada uno de los antropólogos vistos han fijado su mirada en torno a estas cocinas. Por otro lado, ellos han realizado sus investigaciones en sus lugares de origen, o, donde han permanecido los últimos años, lo cual es notorio en Antioquia y Cauca, en donde sus cocinas regionales han estado siendo investigadas desde hace más de 10 años. En pocas

palabras el tema de las cocinas tradicionales, regionales y propias, consolidó fuertemente la antropología de la alimentación en el país

### **1.1.2 Estudios de alimentación y comida en la Revista Colombiana de Antropología**

Los estudios de antropología en el país comenzaron abordando temas relacionados más con la alimentación como medios de producción, productos y modos de obtención, aunque en muchos de los trabajos se mostraron preparaciones, no tuvo un especial interés para tener como objeto de estudio durante toda la investigación, aunque la cultura material referente a la cocina, como ollas de barro, tinajas para beber chicha, la presencia de los fogones en los hogares, atrajeron la mirada de algunos antropólogos. Teniendo en cuenta los artículos publicados en la Revista Colombiana de Antropología, disponible en la red desde el volumen 1 de 1953 en la página oficial del Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH), los siguientes trabajos se encaminan en los aspectos mencionados anteriormente, comenzamos con el trabajo de Alicia Dusan de Reichel, su trabajo *La repartición de alimentos en una sociedad de transición (1953)*, en él, esta antropóloga analiza los cambios que suceden con la alimentación dentro de una población que se enfrenta a procesos de colonización española y negroide, como lo es el municipio de Antanquez, en el departamento del Magdalena. Por otro lado, el artículo de Ernesto Guhl, *El aspecto económico-social del cultivo del café en Antioquia (1953)*, donde analiza muchos aspectos en torno a este producto por ejemplo: generalidades, clima y ambiente geográfico, el tamaño de los cafetales en el país, así mismo en Antioquia, el ambiente socioeconómico de este cultivo. En el Volumen 4 de 1954 encontramos el trabajo de Néstor Uscategui Mendoza, *Contribución al estudio de la masticación de la hoja de coca (1954)*, y también, *Economía de los paéz (1954)*, de Segundo Bernal Villa, quien presta atención especial al cultivo de la papa dentro de esta comunidad.

El siguiente volumen, presentan artículos en donde el tema de preparaciones comienza a vislumbrarse en ellos, por ejemplo el trabajo de Luis Flórez, *Algunas voces indígenas en el español de Colombia (1955)*, donde además de mencionar

aspectos relacionados como la flora, agricultura, la casa y el ajuar, en lo relacionado con alimentos y bebidas menciona preparaciones como: arepa, chicha, chocolate, guarapo, masato, mote o mote y tamal. En el mismo año Henry Wasseem publicó *Algunos datos del comercio precolombino en Colombia (1955)*, resaltando entre ellos el intercambio y venta de productos de mar entre los indígenas como langostas, pescados, camarones secos, en el Sinú y Cartagena, de igual modo el comercio de la sal.

Un avance se nota en el trabajo de Gustavo Reichel Dolmatoff, en *Notas etnográficas sobre los indios del Chocó (1960)*, en él, se centra en aspectos relacionados sobre el hábitat y cultura material, la casa y sus anexos, agricultura; cultivos como el maíz, árboles frutales, coca, actividades como caza, pesca; menciona igualmente aspectos de la cocina, su ubicación en la casa, su importancia, sus fogones, igualmente preparaciones y formas de conservación de alimentos. Los anteriores aspectos trabajados en la costa entre Buenaventura y Cabo Corrientes. Víctor Manuel Patiño, *El maíz matambre en la planicie de Popayán (1961)*, igualmente el trabajo de Rogelio Velázquez, *Apuntes socio-económicos del Atrato Medio (1961)*. Néstor Uscategui, *Notas etnobotánicas sobre el ají indígena (1963)*, y merece especial atención el trabajo de Yolanda Mora Jaramillo (1963), *Economía y alimentación en un caserío rural de la costa atlántica*. Y también su trabajo *Notas para el estudio de la alimentación en Raquira (1974)*. Otro trabajo en el que la alimentación y la cocina muestran gran interés es *Doña Rosa (1977)*. Su autor, Loraine Vollmer R, relata etnográficamente la visita a la casa de Doña Rosa en el resguardo indígena de Aponte en Nariño, aunque su trabajo se centra en aprender sobre la medicina tradicional, el espacio de la cocina tradicional indígena, es muy bien relatado por este antropólogo, las tulpas, los cuyes en el piso de la cocina, las preparaciones, las siembras y las cosechas durante el año, aspectos relacionados con el diario vivir de la señora Rosa. Los temas de alimentación pareciera se dejaron a un lado por un tiempo, pues los artículos en su gran mayoría se centraron en estudios arqueológicos. En el Volumen 37 aparece *Religiosidad femenina y vida cotidiana en el convento de Santa Clara de Santafé, siglos XVII y XVIII: una mirada detrás del velo de Johanna de San Esteban (2001)*, en el cual la antropóloga María Constanza Toquica Clavijo dedica una

pequeña parte a hablar sobre la alimentación monacal: la refitolera y la cocinera, comida a punto y bien aderezada. En este sentido pareciera que la alimentación, las comidas se comienzan a percibir como parte fundamental de la identidad que caracteriza una región, una comunidad, un pueblo. En este sentido Jaime Arocha presenta su artículo *ENCOCAOS CON PAPA, ¿otro etnoboomb usurpador?*<sup>2</sup> (2007), en el cual ya se habla de la comida tradicional del *afropacífico*, refiriéndose a cambios en las comidas de la región pacífico. Además que este autor acude al profesionalismo de dos pioneros de la antropología de la comida en Colombia, Esther Sánchez y Ramiro Delgado, quienes coinciden en que parte de la respuesta está en acciones pedagógicas sobre el vínculo entre la comida de un pueblo y sus sistemas agrícolas, estéticos y simbólicos, opción que figura en varias disidencias gastronómicas quienes también rechazan los monocultivos industrializados.

Si bien el tema de la alimentación estuvo siempre presente en muchos artículos de la Revista Colombiana de Antropología, aunque en un pequeño porcentaje, pues sólo algunos artículos toman este tema como objeto total de estudio, el tema de las cocinas y las comidas es relativamente nuevo, lo cual se refleja en el último número de la revista en el cual, se abarca temas como Comida, cultura y política. Aunque se encuentran artículos de autores latinoamericanos, por ejemplo: El Perú y su nacionalismo culinario, El Pulque en México, por Colombia se presenta, *Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX* (2015), de Laura Catalina García Mera, quien analiza cómo la literatura culinaria y las recetas, inspiradas en el conocimiento doméstico femenino, fueron empleadas en la construcción de identidad nacional en el siglo XIX. En el mismo sentido se presenta el artículo *Hacer “comestible” la ciudad. Las redes como estrategias alimentarias de los indígenas urbanos de Leticia, Amazonia colombiana* (2015), escrito por Blanca Yagüe, en el cual, aborda la manera en que los indígenas urbanos de Leticia desarrollan estrategias para acceder a aquellos alimentos tradicionales que no pueden producir en la ciudad.

---

<sup>2</sup> Este ensayo es retomado en la *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, que hace parte de la BBCTC lanzada por el Ministerio de Cultura.

## 1.2 APROXIMACIONES TEÓRICAS

Para la presente monografía se han revisado algunos textos y autores, de los cuales se resaltan algunos principales, sus ideas y planteamientos que han sido de gran importancia para el desarrollo del presente trabajo. Estos autores y textos que se describen a continuación se centran en los siguientes temas: la evolución del ser humano por medio del acto de cocinar y guisar los alimentos, y la visión del acto de comer como un hecho social y cultural. Por otro lado, se mencionan los trabajos que se han abordado desde las escuelas de antropología clásica relacionadas en temas como alimentación y comida. Por último, la forma cómo la cocina debe ser abordada por la antropología.

Partiendo con el tema sobre la evolución del ser humano por el acto de cocinar los alimentos, traigo a colación el libro *Cocinar hizo al hombre* (1980), escrito por Faustino Cordón, quien se destacó por sus investigaciones en biología evolutiva. El autor nos da un mirada sobre cómo el hombre se diferenció de los animales cuando comenzó a guisar sus alimentos y cómo conoció el fuego para prepararlos. Resumiendo lo entendido tras la lectura del texto, partimos inicialmente de que el ser humano en su estado homínido, refiriéndose al *homo erectus* regía sus hábitos alimentarios dependiendo únicamente de lo que su entorno le ofrecía, estos hábitos se basaban principalmente en el consumo de carne cruda de animales, entre otros. Para ello tenía que aplicar mucha fuerza a través de los músculos de su mandíbula al igual que la fuerza en sus dientes, pues masticar la carne en ese estado era difícil, por estas razones sus características corporales eran toscas, sus músculos y huesos era de contraste fuerte, además, que el tamaño de su cerebro era pequeño en relación con el ser humano actual. Pero, ¿qué acontecimientos llevaron al hombre a que el *homo erectus* comenzara su camino a su evolución al hombre contemporáneo, el *homo sapiens sapiens*?

Para responder esta pregunta, se debe comenzar entendiendo que el acto de cocinar un alimento se inició por una coincidencia tan importante que sería el detonante para la creación de la cultura, estamos hablando del descubrimiento del fuego y



posteriormente su uso, conocido por el hombre por accidente, para su fortuna se produjo por fenómenos naturales, una tormenta y con ello el impacto de un rayo en los bosques, o la erupción de un volcán. Todo ello, llevó a que él notara un cambio en su paisaje, encontró en su camino animales muertos, a la par de bosques quemados, encontró vegetales chamuscados, desde ese momento este elemento de la naturaleza marcaría el inicio de acontecimientos importantes en la evolución humana. El hombre se dio cuenta que la carne de los animales, que antes estaba dura, ahora estaba más blanda, no sólo eso, comenzó a ser seducido por los aromas que de ella emanaban, igualmente se dio cuenta de que no necesitaba tanta fuerza para masticarla, que su sabor era totalmente distinto, además de los animales, vio en el suelo vegetales, de los cuales algunos que no había podido comer ahora lo podía hacer gracias a que estaban cocinados. Resultado de estos acontecimientos el hombre ya no veía la necesidad de aplicar tanta fuerza en masticar esa carne, pues ya no lo requería, además su estómago no necesitaba mucha energía para la digestión de los alimentos, de esta forma comenzarían cambios fisiológicos en el ser humano, su cuerpo se volvió menos brusco, sus dientes se redujeron de tamaño, al igual que su esqueleto y sus músculos, y lo más importante, al reducir el espesor de los huesos de su cráneo permitió el aumento del tamaño de su cerebro, lo cual aumentó su inteligencia. Después del descubrimiento del fuego, el hombre comenzó a preguntarse cómo hacerlo perdurable para su aplicación a los alimentos, a partir de eso:

(...) con el fuego vino otro milagro, el balbuceo de las primeras voces que perduran hasta hoy (...).

Sometido el fuego y lentamente más definidos los procesos de cocción, la palabra fue enriqueciéndose no solo con los elementos comestibles, sino tal vez por los originales instrumentos para aprovechar aquellas preparaciones. (Moreno, 2012, p. 26)

Tenían que diferenciar los objetos que emplearían para aprovechar ese alimento, para no esperar una coincidencia, sino reproducirla manualmente cuando él viera la necesidad, esto llevaría al nacimiento de la palabra, la cual comenzaría a dar sus frutos en la evolución humana mediante el acto de cocinar, y posteriormente el

desarrollo del lenguaje. Estos cambios no sucedieron sino al pasar milenios de años, Faustino Cordón (1980) nos aclara:

En mi opinión, debió producirse muy tarde (en época no muy alejada ya de la inflexión del homínido en hombre) este descubrimiento de algo que no tenía precedentes y que, de hecho, es mucho más difícil de lo que pueda parecernos hoy. Probablemente hubieron de transcurrir muchos milenios-tal vez cientos de miles de años- desde que comenzó a aplicarse el fuego como defensa, y, luego, incluso como fuente de calor, hasta que se descubrió su aplicación realmente fundamental a la transformación culinaria. (pp. 85-86)

Todos estos aspectos generaron grandes cambios, los cuales ocurrieron después de miles de años, gradualmente, el hombre pasaría de ser cazador recolector, a agricultor. No necesitaría trasladarse en busca del alimento, sino se quedaría en un lugar, y ahí manejaría sus alimentos, crearía depósitos para guardarlos y posteriormente cocinarlos para su consumo. Pasaría de ser nómada a ser sedentario, y establecer pueblos, crear su cultura, características propias del ser humano actual, con ello, queda por entendido que “*Cocinar hizo al hombre*”

Como lo hemos notado en los párrafos anteriores está claro la relación de cómo la cocina, el comer y la comida, conlleva mucho más que hacerlo para sobrevivir, como inicialmente lo hacían los homínidos. El comer, después del descubrimiento del fuego, aplicado éste al uso culinario, lleva en sí un universo muy amplio, pues es alrededor de la comida y las cocinas que se crea cultura, que conocemos culturas y sobre todo que aprendemos a diferenciarlas, ya que las cocinas cambian de un estado a otro.

Siguiendo el orden establecido al inicio, una vez el ser humano conoció el fuego, y con ello la cocción de los alimentos, el hecho de la alimentación representó un acto social y cultural, pues las personas escogerían sus alimentos más por su gusto que por la necesidad, me explico, retomando lo expuesto sobre el *Homo erectus* antes de conocer el fuego, su dieta alimenticia dependía de la caza de animales, pero ya que esto involucraba un peligro contundente, muchas veces tenía que esperar que otros animales dejaran su comida; animales muertos. Al comer carne cruda, la cual no estaba sometida al fuego, este hombre no conocía los olores y sabores que los

alimentos desprenden una vez son transformados culinariamente. De este modo, una vez éste dominó el uso del fuego y lo empleó en la transformación de alimentos, creó nuevos hábitos alimentarios, comenzó a desarrollar su sentido del gusto, pues conoció otras formas de preparar los alimentos, conoció nuevos aromas, texturas y sabores, de las cuales, unos serían sus favoritos, otros no tanto. Además alrededor de ciertos hábitos alimentarios comenzaría a crear ciertas manifestaciones culturales.

Dicho lo anterior, para argumentar mejor el cambio que ocurrió en la alimentación, es importante el aporte del antropólogo Jesús Contreras, y su libro *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. (1995), aquí este autor compila artículos relacionados con la alimentación, donde se resalta el valor de los alimentos más desde la cultura que de las propiedades del alimento en sí, como él lo expresa “no hay ningún alimento que tenga su significado derivado de sus características intrínsecas sino que dicho significado deriva de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye” (p. 12). Además, las funciones de los alimentos giran en torno a aspectos culturales y de gusto. En este sentido, Contreras nos presenta una lista con 20 funciones asociadas a los alimentos, lista que fue retomada de Baas Wakefield y Kolasa, (1979),

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo.
2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios.
3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales.
4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias.
5. Expresar amor y cariño.
6. Expresar individualidad.
7. Proclamar la distintividad de un grupo.
8. Demostrar la pertenencia a un grupo.
9. Hacer frente a stress psicológicos o emocionales.
10. Significar estatus social.
11. Recompensas o castigos.
12. Reforzar el autoestima y ganar reconocimiento.
13. Ejercer poder político y económico.
14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas.
15. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales.
16. Simbolizar experiencias emocionales.
17. Manifestar piedad o devoción.
18. Representar seguridad.
19. Expresar sentimientos morales.

20. Significar riqueza. (p. 16).

Es claro que al conocer las anteriores funciones, se concluye que los alimentos encierran universos más amplios que únicamente una necesidad fisiológica del cuerpo, universos que son culturales, que encierran ciertas creencias, hábitos, dicho de una mejor manera, tal y como se expresa en el título del libro de Contreras, la alimentación concebida como “Necesidades, gustos y costumbres”.

Por otro lado, es importante ver cómo se ha trabajado el tema de la alimentación desde la antropología, observando los trabajos realizados desde sus principales escuelas teóricas. En este sentido retomo dos autores, el primero Jack Goody y su libro *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de sociología comparada* (1995), en el segundo capítulo Goody nos presenta un panorama general sobre los precursores de la antropología de la alimentación. El segundo trabajo corresponde al artículo de Mabel García, publicado en el libro de *Ensayos sobre antropología cultural. Homenaje a Claude Lévi-Strauss* (1996), en el que se realiza un bosquejo sobre las aproximaciones teóricas de la antropología de la alimentación, que ayudan a reforzar lo expuesto por Goody. De la misma forma retomo las ideas y complementos de estos dos trabajos.

Inicialmente fueron los temas como el tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión, los que más llamaron la atención a los antropólogos en el siglo XIX, por ende, fueron “los aspectos religiosos del proceso de consumo” (Goody, 1995, p. 23), los primeros inicios de este campo como tal. Entre los trabajos y temas iniciales desde la antropología de la alimentación encontramos *La rama dorada* (1922), de Sir James Frazer, quien abarca temas como el tabú en el comer y el beber, y los alimentos tabuados. Para este antropólogo “los actos de comer y beber van acompañados de peligros especiales, pues en esos momentos el alma puede escapar por la boca o ser raptada, extraída por las artes mágicas de un enemigo personal”. (Frazer, 1944, p. 240). Por otro lado, Ernest Crawley trabajó temas en relación con el sexo y la comida, temas que desarrolla en su obra *La rosa mística* (1902).

Seguidamente, comenzó a llamar la atención el alimento como sacrificio, en este punto Goody (1995, p. 25) nos aclara que “fuera del culto de los ancestros, la indagación antropológica se ha orientado al examen de los vínculos entre las ofrendas de alimentos a las fuerzas sobrenaturales y otros aspectos de la organización social.”. En este sentido es importante el trabajo de Robertson Smith, quien resaltó mucho el papel del comensalismo, como creador de relaciones sociales. Por otro lado, durante la escuela funcionalista el alimento tomó importancia gracias a su función social para mantener el sistema de una sociedad. De esta manera, Radcliffe Brown comenzó a trabajar aspectos relacionados con las prohibiciones que se hacían a los niños en los rituales de iniciación en Nueva Guinea, prohibiciones de cierto tipo de comidas. Siguiendo a este autor, la antropóloga Audrey Richards trabajó temas relacionados con la nutrición, poniendo a la comida como un aspecto aún más importante que el sexo en las personas, sostiene ella que sin alimento las personas mueren, en cambio aún siguen viviendo sin relaciones sexuales. Esta antropóloga enfatizó en el hecho de estudiar el contexto social y psicológico de alimento, así mismo su producción, preparación y su consumo. Recogiendo lo más importante de ella, Goody (ibíd.), aclara que,

Richards no se interesaba únicamente por la nutrición. Si bien se centraba en el consumo, abordaba también el contexto social y psicológico del alimento, su producción, preparación y consumo, y la manera en que estos procesos se vinculaban al ciclo vital, a las relaciones interpersonales y a la estructura de los grupos sociales, así como el problema del "alimento como símbolo". La autora concluía afirmando la "significación sociológica del alimento" y el valor del "estudio de las costumbres alimenticias" (p. 30)

Por otro lado, Bronislaw Malinowski, en su libro *Los Argonautas del Pacífico Occidental* (1995), en las Islas Trobriand, le dio a la comida un papel muy importante dentro de su etnografía; la cual hizo sobre aspectos culturales, por ejemplo, en relación a los alimentos nos expresa lo siguiente,

(...) los alimentos no estaban destinados al consumo, sino a ser ofrecidos al jefe para su *sagali* (reparto ceremonial). Sólo las mujeres de Omarakana tenían que cocinar para la gran comida festiva que se celebraría a la vuelta de la *tasasoria*. En las Trobriand, cuando al anochecer se ve a las mujeres

internarse en la maleza para recoger grandes cantidades de leña, esto es signo indubitable de la proximidad de una fiesta. (p. 158)

Hasta aquí se ha visto los trabajos que corresponden a la escuela funcionalista, por otro lado pasando al estructuralismo, su principal exponente es el antropólogo Claude Lévi-Strauss, quien para García (1996, p. 386), “se aproxima, en diferentes etapas al estudio de la cocina, (...) la cual es una actividad universal presente en cualquier sociedad humana y está configurada por un sistema de trazos culinarios que contrastan y se relacionan entre sí”. Además según lo explica Goody (1995),

(...)Lévi-Strauss desvió luego su atención hacia el otro de los elementos básicos de lo humano: el alimento, o más bien la cocina. El cambio puede verse claramente en la variación de los títulos desde *Las estructuras elementales del parentesco* (1949) (...), a los primeros tres volúmenes de su obra principal sobre el mito, *Mitológicas*, titulados *Lo crudo y lo cocido* (1964), *De la miel a las cenizas* (1966) y *El origen de los modales en la mesa* (1968). (p. 32)

Dentro del trabajo de este antropólogo se resaltan dos aportes, el primero se refiere a dos conceptos que él planteó, *gustema* y *tecnema*, los cuales “son del mismo modo que los fonemas en la lengua, las unidades funcionales mínimas culinarias y adquieren significados por oposición o contraste entre ellas” (García, 1996, p. 386). El segundo aporte lo hizo mediante el desarrollo de sus dos triángulos culinarios en los cuales examina la cocina como una transformación de la naturaleza, Mabel García (Ibíd, p. 387), al respecto nos dice lo siguiente,

-cultura/naturaleza y elaborado/no elaborado-, Lévi-Strauss construye sus dos triángulos culinarios siguiendo, de nuevo, el modelo lingüístico triangular de las vocales y consonantes. La estructura del primero reposa en las relaciones que se dan entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Así, lo cocido resulta de una transformación cultural de lo crudo, mientras que lo podrido es una transformación natural de lo crudo o de lo cocido. Por su parte, la estructura del segundo triángulo, un poco más complicado, incluye los medios -aire y agua- y los resultados -rustido, ahumado y hervido- implicados en las operaciones culinarias, reposando, igual que el anterior, en la oposición preeminente entre naturaleza y cultura.

Siguiendo nuestro recorrido retomamos los planteamientos expuestos por Mary Douglas, quien se aproxima al estudio de la comida como una unión entre sucesos biológicos y sociales, dentro de lo cual son los hechos sociales los más importantes cuando se trata de descifrar una comida. En el texto de Ramiro Delgado (2001), al referirse sobre el trabajo de esta antropóloga nos expresa que,

(...) la misma Douglas, en su trabajo titulado “Las estructuras de lo culinario” se refiere a la importancia que tiene la cultura en el acceso a un universo sensorial que ya está predefinido y pre evaluado para cada individuo al interior de una cultura, habla de “descubrir” los principios que gobiernan el reparto y la clasificación de gustos y olores. (p. 96)

Por otro lado el materialista cultural Marvin Harris, aborda el tema de la comida como un alimento tanto para el alma como para el cuerpo, en este sentido para él, “el papel de la comida en una sociedad dada, se refiere a las diferencias entre las cocinas del mundo, debidas estas a restricciones ecológicas y de oportunidades, las cuales difieren de una región a otra.” (Harris (1987), citado por Delgado, 2001 p. 97).

Por último, abarco el tema de cómo la cocina debe ser vista por los antropólogos, en este caso el libro de la antropóloga Jessica Kuper, *La cocina de los antropólogos* (1977), es un texto que fue de gran importancia en el desarrollo de esta monografía, inicialmente en el libro nos presenta un epígrafe de James Boswell, el cual nos da una idea clara del tema que nos interesa, se expresa de la siguiente manera,

Le dije (a Burke) que había hallado una definición perfecta de la condición humana, un tanto distinta de la animal. Un filósofo de la Antigüedad dijo que el hombre era “un animal sin plumas que andaba sobre dos pies”, en replica a lo cual un sabio rival hizo desplumar un gallo y lo presentó a todos los discípulos como ejemplar de “Hombre Filósofo” (...) Mi definición del Hombre es: “Animal que Cocina” (...) Sólo el hombre puede sazonar un buen plato: y hasta el último de los humanos es más o menos un cocinero desde el momento en que alinea lo que come. “Vuestra definición es correcta” respondió Burke, “y ahora comprendo el sentido pleno del viejo refrán que reza: “Freír un huevo es un acto razonable” (Kuper, 1977, p. 11)

La gran importancia del trabajo de Jessica Kuper radica en la manera en cómo presenta ciertas comidas en forma de recetas sobre todo ubicándolas en su contexto cultural, esta antropóloga pide a otros antropólogos que describan recetas, de esta forma según lo expone Mary Douglas, quien escribe la introducción a este libro, el trabajo de Kuper se le dio gran importancia a “algunas características de los ingredientes y el contexto en el cual se prepara y come lo cocinado. En algunos casos esto implica describir una cacería, una fiesta, una ceremonia o, incluso, la realización de un trayecto a nado” (Ibíd, p 13). Igualmente para Douglas,

Uno de los motivos del marcado interés de los antropólogos por la comida reside en su condición de herramienta apta para la pura simbología social, desde los ritos de hospitalidad privada hasta los grandes dramas ceremoniales. En virtud de su estructura, el presente libro hace hincapié en el aspecto íntimo de toda esa escala de valores. (Ibíd, p. 14)

Igualmente en esta introducción nos recuerda cómo en la actualidad el hecho de alimentar a otras personas se ha vuelto de carácter importante en la agenda de los gobiernos, mientras hay gente muriendo de hambre hay otra que come más de lo que debiera. Cuestionamientos que se hace Douglas giran en torno a cómo los medios de comunicación han convertido ciertos hábitos alimentarios en no sanos, comidas que formaban parte de la cotidianidad de las personas, anteponiendo el valor nutricional “adecuado” que el del sabor, y por ende lo cultural. Por ejemplo:

(...) tal medida parece absurda la idea en un país desarrollado, donde el pan integral y los bizcochos dietéticos se venden como antes se vendían los bollos calientes, y donde los medios de comunicación compiten en difundir sistemas para comer menos de aquello que se ofrece en extrema abundancia. (ibíd., p. 15)

Los anteriores autores y textos, son los que se tomaron en cuenta para el desarrollo del presente trabajo, si bien la cantidad de trabajos que quedan por fuera en esta temática, son igualmente de vital importancia, los ya mencionados me facilitaron y enseñaron mucho para aproximarme de una mejor manera a las cocinas tradicionales del municipio de Aldana, objeto principal de mi investigación.



## 2. TÉRMINOS DE REFERENCIA

---

El presente trabajo se encamina como un trabajo de antropología de la alimentación, al centrarse en la cocina tradicional; se manejará en su desarrollo ciertos conceptos mediante los cuales se aborda el tema central, términos como alimentación, comida, cocina, culinaria, deben ser tenidos siempre en cuenta. Por otro lado, en cuanto a cocinas tradicionales se presentan conceptos, como patrimonio, patrimonio culinario, identidad culinaria, fiestas y rituales. A continuación, precisaré en algunos conceptos que son retomados en el desarrollo del trabajo.

**Alimento:** Según el Diccionario de la Real Academia de España DRAE (2001), (*Del lat. alimentum, de alĕre, alimentar*). 1. m. Conjunto de cosas que el hombre y los animales comen o beben para subsistir. 2. m. Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición.

**Alimentación:** Según la (DRAE, 2001) la alimentación es 1. f. Acción y efecto de alimentar. 2. f. Conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimento.

Por otro lado, la antropóloga Noelia Carrasco Henríquez, la define como,

(...) hecho social y en tanto fenómeno sociocultural va requiriendo progresivamente de un tratamiento integrado que promueva su redefinición según conceptos y prácticas productivas, ecológicas, sociales, políticas, y religiosas, propias de cada contexto.

Esto es factible si concebimos a la alimentación como un hecho social total, integrador e integrado, y como un fenómeno de carácter interdependiente. (Carrasco, 2007, p. 86).

**Cocina:** Para Fischler (1995), hablar de cocina, va más allá de la concepción de ser un lugar donde se presentan ingredientes, recetas, preparaciones, para él,

(...) se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias. (p. 34).

Sin embargo, en la presente investigación la cocina también se tomará como espacio, dentro de la vivienda, en donde se lleva a cabo la preparación de los alimentos, específicamente el espacio donde se encuentra el fogón, mediante el cual se encuentran el fuego y los alimentos, que por intervención de otros medios, o directamente empleado en los alimentos se convierte en comida.

**Cocinas tradicionales:** Inicialmente se toma el concepto de cocinas tradicionales desarrollado en el documento de la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (2012)*, en la que se mencionan cinco características principales, las cuales son:

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. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.
2. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.
3. Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.
4. Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino.
5. Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un “orden culinario” que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares. (p. 9)

**Comida:** Según la DRAE (2001), se define la comida (Del part. de comer). 1. adj. Que ha comido. 2. f. alimento (|| conjunto de cosas que se comen o beben para subsistir).

Para el antropólogo Ramiro Delgado Salazar (2001) “hablar de comida es referirse permanentemente al territorio con el cual se construyen los diversos sabores de la cultura” (p. 86). De la cual,

Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos. (...) en el comer están presentes las particularidades de un grupo humano. (Ibíd., p. 23)

**Fiesta:** En el libro *las fiestas y el folclor en Colombia*, el historiador Javier Ocampo López define la fiesta “como una reunión conmemorativa de carácter colectivo, en la cual se expresa alegría, diversión, ceremonia ritual y alborozo popular” (Ocampo, 1985, p. 32), por otro lado antropólogos como Marcel Mauss, Mircea Eliade, Robert Redfield, Frazer, Malinowski y otros antropólogos, quienes según Ocampo, analizan las *fiestas* no como “manifestaciones de alegría colectiva en forma aislada, (...) sino como verdaderas expresiones de un *rito*, con determinadas ceremonias que se realizan en lugares determinado” (Ibíd., p. 33)

Ahora bien, la fiesta vendría a ser la ocasión que encierra el ritual, si bien el comer mismo es un acto ritual, este varía dependiendo de qué ocasión sea; en la fiesta comemos de diferente manera, los alimentos cambian al igual que la cantidad, la calidad y el espacio. Dicho esto, también se abordará el concepto de ritual y fiesta, en relación con la comida, y por ende con las cocinas tradicionales. Durante el desarrollo del X Encuentro para la Divulgación y Difusión del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos, el cual se realizó en Lima, Perú en el 2009, el tema del encuentro fue precisamente “Fiestas y Rituales”, entre sus temáticas en torno a estos dos campos, el de la comida fue de primordial interés, de este modo al referirnos a fiesta podremos decir que,

(...) no existe fiesta de una persona ni existe sociedad sin fiestas y rituales. Posiblemente desde el origen de la humanidad, la fiesta es una expresión gregaria, un acto ritual de cohesión social, de identidad grupal, de referencia colectiva; en otras palabras, la fiesta es un referente básico de identidades nacionales, regionales, locales. Es decir, fiesta, ritual e identidad son conceptos entrelazados. (Urrutia, 2009, p. 36)

Además en ella:

En la fiesta, aún en las formas más variadas, el origen de la comunidad se reafirma, las identidades encuentran nueva savia para reforzarse y las relaciones sociales, sobre todo las que tienen que ver con la autoridad y el poder, son confirmadas, reestructuradas o recompuestas. De allí que la realización de cada fiesta implica la elaboración de estrategias: organizativas, con sus figuras preestablecidas; de imagen, mostrarse para ver y ser vistos; de consumo, sobre todo alimenticio, para favorecer la redistribución de los recursos vitales, etc. (ibíd., p. 8)

En cuanto a la alimentación, en relación a la fiesta, Jesús Contreras (1995) sustenta su concepto de la siguiente manera:

La fiesta exige una alimentación determinada y una determinada alimentación, a su vez, puede “hacer la fiesta”. La palabra “fiesta” se refiere a una ocasión especial, generalmente de carácter público, a pesar que también puede hablarse de “fiestas” familiares, durante las cuales la comida se consume, tanto en calidad como en cantidad, de manera diferente que en los días ordinarios. Generalmente los alimentos consumidos durante la fiesta son más “raros”, en el sentido de menos frecuentes; son de alta calidad, comparativamente al menos; son más difíciles de preparar y requieren más tiempo; y, generalmente son más caros. En ocasiones, se trata de alimentos que, ellos mismos, simbolizan o denotan la festividad, y pueden hacerlo independientemente de las características anteriores. (p. 18)

**Ritual:** El simple hecho de comer algo, involucra un acto ritual, por ejemplo, el comer en familia, como acto ritual involucra un espacio, en este caso la ubicación depende en dónde está ubicada la mesa en la cual nos dispondremos a comer, bien sea en la misma cocina o fuera de ella, el espacio en donde comemos los alimentos es el espacio en donde se llevará a cabo el ritual de comer. Otro aspecto importante es el tiempo, visto de un modo, no comemos lo mismo en ciertas horas. Para definir el

concepto de ritual, traigo a colación la definición expuesta en el artículo *Rituales de consumo* (2000), en donde “el ritual es un conjunto de ritos establecidos para la celebración de las ceremonias religiosas u oficios divinos, algo impuesto por la costumbre, una ceremonia”. (Alba, et al, 2000, p. 1). De este modo la ceremonia podría relacionarse con la fiesta, en la cual se presentan rituales que intervienen en ella dependen mucho de la ofrenda de alimentos y el ofrecimiento de comida a las personas que participan de ella.

En cuestión al ritual, Víctor Turner, antropólogo que trabajó sobre las relaciones del símbolo, el ritual y los ritos de pasaje, nos expresa lo siguiente,

Entiendo por ritual una conducta formal prescrita en ocasiones no dominadas por la rutina tecnológica, y relacionada con la creencia en seres o fuerzas místicas. El símbolo es la más pequeña unidad del ritual que todavía conserva las propiedades específicas de la conducta ritual. (...) Un «símbolo» es una cosa de la que, por general consenso, se piensa que tipifica naturalmente o representa, o recuerda algo, ya sea por la posesión de cualidades análogas, ya por asociación de hecho o de pensamiento. Los símbolos que yo observé sobre el terreno eran empíricamente objetos, actividades, relaciones, acontecimientos, gestos y unidades espaciales en un contexto ritual. (Turner, 1980, p. 21)

Por otro lado, Elio Masferrer, (citado por Alba, et al, 2000, p.p. 1-2) menciona que los factores y elementos que intervienen en un ritual son: “ un grupo de seres humanos que participan en él, un conjunto de prácticas y elementos materiales que pueden ser definidos, ciertos productos o materias primas que se consumen (comidas) y un entorno sacralizado”.

**Patrimonio Cultural:** Para definir el concepto de patrimonio Cultural y por consiguiente Patrimonio Culinario me baso en los conceptos definidos por el antropólogo Marcelo Álvarez en su libro *La cocina como patrimonio (in) tangible*, en esta compilación el autor se refiere al primer concepto de la siguiente manera,

(...) no es un hecho dado, una realidad que exista por sí misma sino que es una construcción histórica, una concepción y una representación que se crea a través de un proceso en el que intervienen tanto los distintos intereses de las clases y grupos sociales que integran a la nación, como las diferencias históricas y políticas que oponen a los países. El patrimonio entendido como

una construcción social permite reconocer las fracturas y el conflicto tanto en su proceso de selección y definición y en las políticas de preservación, como en la relación de los integrantes de un colectivo social con ese patrimonio. (Álvarez, 2005, p. 12)

De este modo la comida, como **patrimonio culinario** es de vital importancia, ya que es un saber que ha sido transmitido de generación en generación y que demuestra en sí la identidad de un grupo, si bien está concebida como una forma de patrimonio cultural intangible, esta representa en los seres humanos rasgos culturales que inician desde la obtención del alimento, a su preparación y su consumo. De este modo el patrimonio culinario se define como una figura principal dentro de una cultura.

# 3. COCINAS TRADICIONALES

---

## 3.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS COCINAS TRADICIONALES EN COLOMBIA

De acuerdo con la *Política*, la cocina tradicional se presenta como un complejo cultural que abarca ciertos puntos en torno a los alimentos, por una parte su producción y el acceso a ellos. Seguidamente su preparación, la cual abarca su transformación de su estado natural a alimentos preparados, en donde entra en juego el espacio de la cocina, con ello también, las técnicas artesanales para su preparación, formas de almacenamiento, medios para la preparación; desde el fogón hasta la cuchara de palo, formas de conservación, maneras de servir los alimentos a la mesa, por otro lado está el consumo de los alimentos, sus formas de consumo, los horarios, los espacios, las personas con las que compartimos esos espacios, por último, y más importantes, las cocineras y cocineros tradicionales quienes con sus saberes son los principales portadores de las tradiciones culinarias. Son muchas las características que definen las cocinas tradicionales, las cuales se pueden agrupar en tres grupos, producción, preparación y consumo de alimentos.

Estas cocinas tradicionales presentan ciertas características importantes, la primera, que son el resultado de un proceso histórico y cultural, la segunda, que están en contacto y dependen de la oferta natural y de su contexto ecológico y la tercera, que generan sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica en las personas. Estas características son manejadas dentro de la *Política* citada, política adoptada por el Ministerio de Cultura en el 2012. Entendido de otra manera, las cocinas tradicionales, e inmersas en ellas su cultura culinaria, son la expresión de tres condiciones: “ (...) el crisol en el que se ha fundido nuestra nación con su herencia indígena, europea y africana, la compleja diversidad ecológica, así como la rica y variada oferta ambiental de nuestro territorio, y finalmente la historia particular de cada pueblo y región” (Sánchez & Sánchez, 2012, p. 7).

### 3.1.1 Las cocinas tradicionales, resultado de un proceso histórico y cultural

Pensar en el mestizaje gastronómico es pensar en las cocinas europeas, las huertas americanas y los comedores africanos. (Luz Marina Vélez, 2012, p. 43)

Las cocinas tradicionales remiten a ciertos hábitos alimentarios, que son herencia de nuestros padres y abuelos, tienen sus orígenes en las cocinas parentales o cocinas de familia, estas cocinas junto a sus sabores y saberes son transmitidos en el seno familiar. Además, cada cocina tiene su propia historia, son el resultado de ciertos fenómenos sociales, históricos y culturales, los cuales aportan elementos que conforman la cocina tradicional. Estas cocinas son el producto del encuentro entre indígenas americanos, europeos y africanos. Es por esta razón por la cual no se puede hablar de una cocina tradicional, sino de varias cocinas tradicionales. Al definirse Colombia como un país pluriétnico y multicultural, sus cocinas son de la misma manera, una diferente de la otra, y cada una con su propia historia y desarrollo. Tal como lo expresan los antropólogos, Ramiro Delgado, Daniel Gómez y Germán Negrete (2012, p.10),

Las culturas amerindias tienen un lugar estructural en la cocina de una región, de una nación; los sabores, las sazones, las técnicas, los simbolismos, los sentidos de la agricultura, de la siembra, de la cosecha, la recolección o la caza que nuestras ancestrales sociedades amerindias nos han legado, son la columna vertebral sobre la cual otras cocinas han dialogado, con las cuales han interactuado o, mejor aún, son los principios que se han cocinado en el mismo caldero en pos de unas identidades culinarias colombianas.

Al igual que las culturas amerindias, los pueblos africanos le dieron nuevas configuraciones a las cocinas colombianas, ya que esta “evoca, por su color, olor, textura y fuerza, un universo afrodisíaco, (...), una mágica práctica botánica y herbolaria que convoca rituales alrededor del cuerpo, el alma y el espíritu”. (Vélez,



2012, p. 43). Sin embargo, la fusión, el mestizaje de estas culturas hacia la cocina no sería lo que es, sin el aporte de las cocinas europeas, ya que la llegada del hombre español a tierras americanas dió el inicio de las nuevas configuraciones en los sabores y saberes del territorio americano, al igual que las cocinas colombianas.

### 3.1.2 Las cocinas tradicionales y su relación con el contexto ecológico

La geografía explica saberes y sabores...

Antonio Montaña (1994)<sup>3</sup>

Según el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), el clima colombiano es característico de la zona ecuatorial, posee un clima tropical que mantiene una temperatura uniforme la mayor parte del año. Además posee gran variedad de climas, lo que permite el cultivo y la producción de productos alimenticios característicos de las distintas ecologías, entendido de una mejor manera,

Que Colombia sea un país tropical significa que los días a lo largo de todo el año tienen duración idéntica. Las horas de sol son siempre las mismas, lo cual no sucede al norte y al sur de la imaginaria línea que corta en dos al mundo. Como la zona tropical se presenta con variación de ángulo frente al sol, no hay estaciones, es decir, invierno, primavera, verano y otoño. Los cambios de temperatura en el trópico están relacionados con la altura, por cada 180 metros ganados en altitud se pierde un grado en temperatura. Por tal motivo, en un país tropical, el viajero podrá vivir en un mismo día el calor agobiante de las tierras bajas, el aire templado de valles y montañas que no superan los 1.800 metros de altitud, el frío de las altiplanicies y el rigor helado de las altas montañas donde la nieve es permanente.

En el trópico, el verano y el invierno se miden por las temporadas de lluvias y sequía; a las primeras se les denomina invierno y a las segundas verano. A su vez, el régimen de lluvias está íntimamente ligado al de vientos. El

---

<sup>3</sup> Con esta frase comienza la introducción del Manual Introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, que corresponde al tomo 16 de esta biblioteca, la cual es tomada del libro *Sabores del Pasado (1994)* publicado por Villegas y Editores.

régimen de humedad y pluviosidad en un país tropical no es uniforme, está relacionado estrechamente con la orografía, es decir, con los accidentes físicos. Sobre el mar Pacífico, por ejemplo, Colombia posee una de las zonas más pluviosas del mundo, y en La Guajira, al norte, sobre el Caribe, está el único desierto de la América Atlántica.

Todas estas circunstancias geográficas y climáticas hacen que no haya una Colombia sino muchas. Y, en lugar de un sabor y un color únicos, variación y multiplicidad. Colombia tropical puede ser una perpetua sorpresa. (Montaña, 2012, p. 23)

Cada grupo humano, crea sus propias formas de producción de estos productos, entiéndase que su agricultura se desarrolla dependiendo de su medio ecológico, por lo tanto la oferta de sus productos incide en la preparación de los alimentos que es lo que caracteriza a sus cocinas. Por ejemplo, el cultivo de tubérculos en la zona andina, la variedad de comida de mar en la zona del pacífico y el atlántico. Ya que en Colombia no hay estaciones, se presentan varios pisos térmicos, cálido, templado, frío, páramo y nieve permanente. Tal como lo expresan Enrique Sánchez y Carlos E. Sánchez (2012),

Colombia, localizada en la esquina noroccidental de Suramérica, es un país caribe, es un país andino, es un país que comparte con otros la cuenca del Amazonas y la del Orinoco, y es un país del Pacífico, al que pertenece casi todo el Chocó biogeográfico. Tres cordilleras recorren la geografía del occidente y el centro del país, y dos largos ríos, el Magdalena y el Cauca, cruzan de sur a norte el territorio dando lugar también a dos extensos valles interandinos. La localización en el trópico y el complejo gradiente andino conforman un mosaico de nichos de agro biodiversidad que sustentan la alimentación tradicional de los colombianos. Productos de diferentes pisos térmicos y tradiciones agropecuarias recorren los circuitos comerciales de las tiendas y plazas de mercado, estos últimos verdaderos laboratorios de la cocina popular. (p. 7).

De este modo se muestra la relación profunda entre el medio ambiente y la oferta ambiental con las cocinas tradicionales. Bien lo expresa Julián Estrada Ochoa al citar a Jospén Pla en el prólogo que le hace al *Gran Libro de la Cocina Colombiana*, en su edición en la BBCTC, “La cocina de una región... es su paisaje en la olla”.

### **3.1.3 Las cocinas tradicionales y los procesos de identidad y pertenencia**

Las preparaciones, y las formas de consumo de los alimentos son diferentes de un grupo humano a otro, dependen de la región y la cultura en la cual se definan. En este sentido al comer ciertos platos que son conocidos para nosotros, nos transportamos posiblemente a las cocinas en las cuales nos criaron, aquellas que generación tras generación han transmitido saberes y sabores desde el seno familiar, de madres a hijas, a las cocinas campesinas, esas de fogón de leña, las cuales tienen su propia historia y representan gran parte de la cultura de un pueblo; esas cocinas que producen saberes a la par que sabores. Por todo lo anterior las personas siempre se identifican con ciertas cocinas, crean sentimientos de identidad con algunos platos, con determinados sabores, con las comidas de una región, por ejemplo el plato del cuy en Nariño, el consumo de papa en Boyacá, el ajiaco en Bogotá.

En ese sentido identidad y pertenencia, son aspectos muy notables en las personas que residen en el exterior, por ejemplo, en Estados Unidos la población Colombiana, opta mucho por visitar restaurantes que ofrecen un menú con platos colombianos, y es que las personas han llegado a sentirse identificadas culturalmente con alguna comida en particular, de ahí que estos restaurantes, sean adornados tanto exterior como interiormente con elementos típicos del folclor de nuestro país. Independientemente de la oferta de comida, pues la bandeja paisa siempre ha sido la que ha identificado a la comida colombiana en el exterior, cosa que es mal interpretada, pues no es un referente que puede abarcar a las diferentes y tan variadas cocinas de nuestro país.

Sara Janeth Fernández, dijo que “la memoria del migrante es su estómago”. (Citado por Delgado Salazar, 2008), a lo que el antropólogo Ramiro Delgado complementa diciendo que “El mundo de los sabores, colores, aromas y texturas nos llevan a trasladarnos a vivencias, historias y memorias que hacen parte de un pasado y un presente que habla de lo que somos” (Delgado, 2008, p.3). En este sentido, es importante mencionar que las cocinas tradicionales, tienden a ser propias de cada región, pueblo o persona, cada una de ellas se identifican con algunas cocinas en

particular, cada una diferenciada de la otra, pero que siempre tendemos a pertenecer a comidas y sabores en nuestro mismo contexto cultural.

## **3.2 RAÍCES DE LAS COCINAS TRADICIONALES COLOMBIANAS**

### **3.2.1 Primeros encuentros**

“LAS ESPECIAS... LAS ESPECIAS... fueron los famosos condimentos que contribuyeron a variar el curso de la historia en los siglos XV y XVI.” (Rojas de Perdomo, 2012, p. 21), con esta expresión, la antropóloga Lucía Rojas de Perdomo comienza la presentación general de su libro *Comentarios a la cocina precolombina*, trabajo en el cual la autora nos presenta de forma ordenada aspectos relativos a la alimentación de las comunidades amerindias que habitaban el continente americano a la llegada del almirante Cristóbal Colón. Este navegante nunca se imaginó lo que el destino le preparaba, pues zarparía al encuentro de dos asuntos que cambiarían de gran forma a España y posteriormente al Viejo Mundo: el oro y los alimentos desconocidos.

En principio fue la búsqueda de una nueva ruta para el comercio entre España y el Viejo Oriente, lo que motivó a Colón a realizar su viaje, entre los productos que buscaba el almirante las especias era de las cosas que más le apetecía, entre ellas, los clavos de olor, la canela, jengibre, la nuez, la pimienta, entre otras, estas especias eran famosas en esa época, por su importancia en la preparación de ciertos alimentos, tal como lo expresa el historiador Xavier Domingo (1982) (citado por Rojas de Perdomo, 2012),

(...) la cocina hispana no se concebía sin especias en profusión, por lo cual era rica en aroma y sabores. Los condimentos servían también como elementos “disfrazador” de las carnes poco frescas y también para borrar la identidad de los productos con un toque exótico una práctica común entre las altas clases sociales de la época. (p. 21)

Y es que la idea de Cristóbal Colón de buscar nuevas rutas era algo que desde hace mucho le intrigaba, “una idea me obsesiona desde hace mucho tiempo. Hacer viable el camino marítimo de occidente para llegar a los países orientales de Asia, dados a conocer por Marco Polo. Pero para tan gran empresa hacen falta barcos, hombres y dinero.” (Cardona, 1999, p. 14). Según los relatos de Colón, cuenta que a su llegada a tierras americanas, eran recibidos de buena manera por los “indios”, nombre que se generalizó ya que pensaban que los pobladores de esas tierras eran personas de la India, quienes al arribo de los españoles los consideraban como “seres enviados del cielo” (ibíd., 25).

Colón y su tripulación al desembarcar en lo que ellos imaginaban era Catay, sin embargo, estando en la isla que actualmente es Santo Domingo, fueron bien recibidos, así mismo, el cacique de esas tierras les prestó ayuda a las personas recién llegadas, y desconocidas para sus habitantes, en este sentido el maestro Lácides Moreno Blanco, nos menciona que el cacique,

(...) les prestó cariñosa ayuda a los náufragos, (...), les ofrecieron en abundancia cazabi, el pan de los aborígenes, camarones, ajos (variedad de batata), tal vez varios manjares de jutia, cachicamos, iguanas o gozques que no ladraban, así como frutos desconocidos para ellos, tal la jugosa guanábana, unas olorosas guayabas, la pulposa ananás o piña, y lo que más conmovía el corazón intrépido del Almirante: el oro. (Moreno, 2012, p. 165)

Después de su primer viaje, Colón regresa a España, luego de un año zarpa en su segundo viaje, llevando consigo 17 naves en las cuales llevaría, ganado vacuno, ovino, porcino y caballar, simientos, arboles frutas, herramientas, utensilios de toda clase, y también armas y pólvoras. (Ibíd., 26). Comenzaría ahí el intercambio de productos entre el viejo mundo y el nuevo mundo, lo cual daría paso a la esencia de muchas de las cocinas que existen hoy en Europa. Y después de esos encuentros, al almirante poco le volvió a interesar las especias, ya que “comprobó que en el nuevo mundo existía otra clase de *especia*, más importante y valiosa, el oro, poco o nada volvió a mencionar la palabra *especia* y sí mucho el otro” (Rojas de Perdomo, 2012 p.22).

Hemos visto hasta aquí una pequeña imagen de lo que motivó a Cristóbal Colón a buscar una nueva ruta para establecer mercados, y como resultó llegando a lo que sería el continente americano, la idea de mencionar lo anterior es para resaltar como después de ese encuentro, y a partir del desembarco en el segundo viaje de Colón de alimentos y animales al nuevo mundo se configurarían nuevas dinámicas tanto en el viejo como en el nuevo mundo. Como hemos escuchado en algunas reflexiones nos podríamos preguntar, cómo se conciben hoy las cocinas de occidente sin los aportes de productos nativos de América. Tal como lo expresa el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya (2012),

Hoy no me puedo imaginar la cocina italiana sin nuestros tomates, ni la francesa y española sin nuestras papas, como tampoco las cocinas y la industria en general sin nuestro maíz. Por vía de la imaginación me enfrento entonces a un amplio inventario de cultígenos americanos y tomo conciencia de cuánto le debe el Viejo Mundo a nuestra América, desde luego sin dejar de reconocer los aportes que hizo Europa a nuestras cocinas. (p. 11)

### **3.3 DIAGNÓSTICO DE LAS COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA**

No cabe duda que actualmente el tema de las cocinas tradicionales centra el interés de diferentes sectores en el país, como el turístico, cultural, político, económico y académico, al igual que muchas disciplinas. Pero, ¿Qué llevó a este interés?, Era necesario que desde distintas miradas como la de antropólogos, historiadores, biólogos, y cocineros, se diera a discusión el tema de las cocinas tradicionales, en ellas las regionales y populares que se distribuyen a lo largo del territorio colombiano, hay ciertos elementos que permiten identificar a las cocinas tradicionales como algo que es de vital importancia investigarla, divulgarla, fomentarla e incentivarla; estos elementos están claramente expuestos en la *Política*, dentro de la cual se identifican los siguientes elementos.

- Desconocimiento de nuestro patrimonio culinario tradicional.
- La poca valoración de las tradiciones culinarias del país y sus regiones.
- La no enseñanza de las tradiciones culinarias y la interrupción de la cadena generacional que permite su transmisión,

- El patrimonio culinario en riesgo.
- Deterioro y crisis de las economías campesinas.
- El deterioro ambiental y el poco uso de la biodiversidad alimentaria
- Las medidas de higienización y formalización de las cocinas tradicionales, en ocasiones obran en detrimento de las tradiciones culinarias.

En el desarrollo del Tercer Congreso Gastronómico de Popayán en 2004, el antropólogo Julián Estrada Ochoa en su conferencia “Colombia de sal y dulce” habló sobre dos problemas que tenía la cocina colombiana: la primera, una ausencia por años de una política estatal que involucre la cocina regional en sus programas y acciones de su patrimonio cultural. Y la segunda, una ausencia y desconocimiento sobre investigaciones alrededor de las cocinas colombianas. En sus propias palabras, la ausencia de esa investigación la describió en un lenguaje culinario: “son muchos los hervores producidos, pero aún falta para llegar al punto de caramelo”

Recordar lo anterior nos lleva a pensar que después de ocho años las cosas han cambiado, el Estado puso total interés sobre la investigación en las cocinas tradicionales y en el 2012 se expide y lanza por iniciativa del Ministerio de Cultura la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, la cual tiene como objetivo general, “Valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de su población” mediante esta iniciativa, podríamos retomar la expresión de Julián Estrada, a lo cual el “punto de caramelo”, del que él hablaba anteriormente, se está empezando a alcanzar.

### 3.4 LA INVESTIGACIÓN EN COCINAS TRADICIONALES EN COLOMBIA

Esa cocina nuestra, con tantas raíces en los años idos, es la herencia que nos dejaron manos querendonas, movidas sin duda por una sorprendente sensibilidad, hijas del mestizaje que se formó en el nuevo mundo al encontrarse y armonizarse diversas etnias para su destino histórico.

(Lácydes Moreno Blanco, 2012)

En el 2006, el círculo de cronistas de Chile, encargados de realizar el Segundo Congreso de las Cocinas Andinas, rindió un gran homenaje al maestro Lácydes Moreno Blanco, y es que la palabra “maestro” se queda corta para este escritor y diplomático que a lo largo de sus años dio a conocer las cocinas colombianas, no es en vano que el presidente de aquel congreso, el escritor Augusto Merino se refiriera a Lácydes de la siguiente manera “ (...) es un honor para cada uno de nosotros poder poner nuestro modesto pie en la huella de los grandes que han abierto el camino y nos llevan la delantera” (2012, p. 15). Considerado el Decano de las cocinas colombianas, Lácydes Moreno Blanco, dio a la luz grandes obras, por ejemplo, *Gastronomía y cerveza*, *Recetas de la abuela*, *Cocina de siempre*, *Sabores del pasado*, *Diccionario de voces culinarias*. Además de la infinidad de artículos que han sido publicados en la prensa como El Tiempo, La Revista Semana, la revista Dinners, entre muchas otras.

Este amante escritor de las cocinas en el país, ha resaltado siempre el hermoso valor que tienen nuestras cocineras y sus cocinas, además le impartió a sus escritos un estilo elegante y humilde, que mediante su ingeniosa prosa hace muy amena su lectura. El trabajo del maestro Lácydes Moreno Blanco, además de los ya mencionados, se pueden encontrar en su libro *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas (2012)*, en el prólogo del libro, su amigo el escritor Antonio Montaña Nariño, expresa lo siguiente,

(...) tanto Lácydes como yo nos empeñamos en cocinar e investigar para enriquecer esa comida y convidar a comensales para darles a conocer nuestros descubrimientos a la par con la historia de sus ingredientes y procesos. El oficio



de la cocina no es reciente, pero en Colombia somos pioneros en esta labor de investigación, y Lácydes, con juicio y tesón, ha logrado descubrir, enriquecer y adornar las ollas y la cultura colombiana. (p. 14).

La importancia de mencionar el trabajo de Lácydes Moreno, radica en que el tema de las cocinas tradicionales en Colombia, ha venido de la mano de personas que por muchos años han dedicado sus investigaciones y estudios sobre las cocinas tradicionales en Colombia, si bien hace unos años sus trabajos no eran conocidos, hoy en día son de gran relevancia para estudio de las cocinas tradicionales en el país. Además de Lácydes, encontramos otros autores y textos, para lo cual continuo con abordar a los principales.

En el mismo sentido es importante mencionar a Carlos Ordoñez Caicedo y su gran aporte a las cocinas tradicionales de Colombia, con su obra *El gran libro de la cocina colombiana*, la cual fue publicada en 1984, y reimpressa por el Ministerio de Cultura en el 2012. El gran valor de este libro lo expresa muy bien Julián Estrada Ochoa, quién es el encargado de escribir el prólogo para la edición moderna (BBCTC, vol. 14), en él, este antropólogo nos expresa la gran importancia de esta obra, lo primero que nos permite entender es que cuando la cocina colombiana era poco valorada, pues las miradas se centraban en las cocinas extranjeras, pues las propias eran consideradas como de menor prestigio, por lo cual este antropólogo se refiere a Carlos Ordoñez como “ el primer colombiano que le vio pies y cabeza a la posibilidad de recopilar un libro de recetas estrictamente colombianas” (Estrada, 2012, p. 14).

Otro aporte de *El gran libro de la cocina colombiana*, es que en libro el autor es la primera persona en pensar en Colombia como un país de regiones culinarias, mediante las cuales el autor agrupa las recetas recopiladas en el libro. De este modo se clasifica la cocina en ocho áreas culturales, como son: Costa pacífica, Antioquia-Viejo Caldas, Llanos-Amazonia; Valles-Cauca-Nariño; Santanderes, Costa Atlántica; Tolima-Huila; Boyacá-Cundinamarca.

En el mismo camino, antropólogos como Julián Estrada Ochoa, Carlos Humberto Illera Montoya, Esther Sánchez Botero, Ramiro Delgado Salazar, German Patiño

Ossa, han consolidado una trayectoria importante en torno a la investigación sobre cocinas tradicionales en Colombia, su presencia siempre en conferencias, simposios y demás actividades durante congresos, como el Congreso Gastronómico de Popayán, y el Congreso de Cocinas Andinas, ha dado muestra de todas sus investigaciones, sus trabajos y la forma como han abordado las cocinas dentro de sus departamentos de trabajo, Antioquia en el caso de Julián Estrada y el Cauca con Carlos Humberto Illera.

Por otro lado, los primeros trabajos<sup>4</sup> sobre cocinas tradicionales datan desde los años 1940, cuando se publican las primeras investigaciones sociales de orden histórico, antropológico y folclórico, que resaltan la importancia de la alimentación. Entre esos trabajos se encuentran el de Jorge Bejarano, *Alimentación y nutrición en Colombia* (1950), Hernando García Barriga, *Flora medicinal en Colombia* (1975), Víctor Manuel Patiño, *Recursos naturales y plantas útiles en Colombia* (1977), Gabriel Giraldo Jaramillo, *Aspectos históricos de la alimentación indígena* (1942), Gerardo y Alicia Reichel-Dolmatoff, *El simbolismo de caza, pesca y alimentación entre los desana* (1977), Guillermo Abadía Morales, *Compendio general del folclor colombiano* (1983).

José Joaquín Montes y María Luisa Rodríguez de Montes publicaron su trabajo *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia* (1975), donde hacen una recopilación de las voces culinarias en torno al maíz, este trabajo fue publicado por el Instituto Caro y Cuervo. En el texto es bello ver el papel del maíz, de preparaciones como la arepa, la mazamorra, sobre la chicha, además ofrece al lector a manera de postre una serie de coplas, en donde sus rimas son muestra del folclore popular de regiones del país, que hacen homenaje al maíz. Acompaña el trabajo, un inventario sobre preparaciones con base en maíz, cuchucos, arepas, chichas y una gran variedad de comidas. Además del uso medicinal de este producto, igualmente creencias y costumbres relacionadas con el maíz.

---

<sup>4</sup> Los trabajos mencionados son sacados del documento de la *Política pública para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Igualmente de la compilación hecha por Jorge Orlando Melo, Alimentación y cocina. (2011. Bibliografía Básica).*

Clara Restrepo y Marcela Campuzano, (1994), *La chicha, una bebida fermentada a través de la historia*, en ella se habla sobre la historia del consumo de la chicha en Colombia, la cual en sus inicios por los indígenas muisca, aunque después se popularizó entre la población mestiza, incluida la de la capital nacional. El estudio evidencia cómo se fue convirtiendo en una bebida de mal gusto para las clases altas, mientras que los grupos populares la cambiaron por la cerveza.

También es importante el artículo del historiador Orián Jiménez Meneses (1998), *La conquista del estómago: viandas, vituallas y ración negra*, donde nos da una mirada acerca de lo que comían los esclavos afrocolombianos que trabajaban en las minas, menciona el caso de Antioquia y Chocó.

Los trabajos sobre cocinas tradicionales, son muchos, hasta aquí se han mencionado algunos, pero, dentro de la BBCTC se encuentran una colección de 17 tomos en los cuales se retoma libros que son pioneros en este campo. A continuación menciono los libros apoyado en el tomo XVI de la misma biblioteca, el *Manual introductorio a la biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*, en el cual nos da una mirada sobre los textos y sus autores correspondientes, de este modo comenzando por el Volumen 1, *Historia de la cultura material en la América Equinoccial. Alimentación y Alimentos*, escrita por el botánico Víctor Manuel Patiño, quien inicialmente publicó este libro en 1984 junto a una colección de ocho volúmenes sobre la cultura material presente en la América equinoccial, allí dedica sus páginas a darnos a conocer sobre los alimentos y la alimentación antes y después de la llegada de los españoles a territorio americano. El Volumen 2, presenta dos obras de la antropóloga Lucía Rojas de Perdomo, *Comentarios a la cocina precolombina* y *De la mesa europea al fogón amerindio*. Publicadas inicialmente el 1993 y 1994, en sus dos libros la autora nos relata sobre las costumbres alimentarias en los pueblos amerindios, antes y después de la llegada de los españoles, culturas como la azteca, la Inca, la Muisca, además del aporte del nuevo mundo en torno a alimentación a Europa. Y de igual manera el aporte del viejo mundo a las cocinas americanas. El Volumen 3, trae dos libros, el primero, de María Antonia Garcés, *Con cagüinga y con callana: rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*. Publicada en 1977, es un estudio de la cocina

Vallecaucana del siglo XIX y comienzos del siglo XX. El segundo libro, *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina.*, escrito por Eugenio Barney Cabrera, este historiador lo publicó en 1983. Los dos libros, se relacionan mucho, ya que estudian los aportes que se hizo desde la población afrocolombiana a las cocinas vallecaucanas.

El Volumen 4 es una compilación que hace el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta La Republica (XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, (2012). El gran aporte de este trabajo es la compilación de citas textuales entorno a ingredientes, alimentos y temas referentes a la comida y alimentación descrita por cronistas y viajeros, quienes después de la llegada de los españoles dieron a conocer descripciones sobre los pueblos que habitaban el país, entre esos aspectos destacaban los referentes a hábitos alimentarios. Obras como la de Pedro Cieza de León y su libro *Crónica del Perú*, Víctor Manuel Patiño y su trabajo de *Relaciones geográficas de la Nueva Granada*, Fray Juan de Santa Gertrudis, y *Maravillas de la naturaleza*, de este modo, el autor se centra en los escritos de estos cronistas y viajeros, entre otros que se encuentran en su publicación.

El Volumen 5 de Gregorio Saldarriaga y *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada. Siglos XVI Y XVII*. El Volumen 6 nos presenta *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773 y 1796-1900*. Y su autora licenciada en Arqueología e Historia, Cecilia Restrepo Manrique.

El Volumen 7 titulado *Mesa y cocina en el siglo XIX. Colombia*, de Aída Martínez Carreño, historiadora que incursionó en trabajar temas como la cocina desde las investigaciones de tipo histórico. Esta obra fue publicada en 1985 en una primera versión posteriormente se vuelve a publicar en 1990.

El Volumen 8, *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*, del antropólogo caleño, German Patiño Ossa, explora la cocina desde la novela de Jorge Isaacs, *La María*. En su texto, el autor da muestra de las relaciones sociales presentes en las cocinas del Valle del Cauca del siglo XIX, a través de rol que

desempeñan los personajes de la novela de Isaacs; a este ensayo se le otorga el premio Andrés Bello de memoria y pensamiento iberoamericano en el 2006.

El Volumen 9, *Gran Libro de la cocina Colombiana*, una compilación hecha por Carlos Ordoñez Caicedo, esta obra fue publicada en 1984, su gran importancia radica en ser de las obras más completas sobre recetarios de la cocina colombiana, además de ser el primero en dividir al país en regiones culinarias, en total ocho áreas culturales: Costa Pacífica; Antioquia y Viejo Caldas; Llanos y Amazonia; Valle; Cauca y Nariño; Santanderes; Costa Atlántica; Tolima y Huila; Boyacá y Cundinamarca.

El Volumen 10 nos trae a *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, de Carlos Enrique Sánchez y Enrique Sánchez. Este enriquecedor recetario nos da a conocer la comida y alimentación dividida en cinco regiones en el país: Región Caribe; Región Andina; Región del Pacífico; Región de la Orinoquia y la Región Amazónica.

El Volumen 11, *Alimentación y cultura en el Amazonas*, escrita por la antropóloga Yolanda Mora de Jaramillo, estudió la conducta alimentaria desde su distribución, consumo, adquisición y producción en el Amazona desde 1974. El Volumen 12 presenta al naturalista Santiago Díaz Piedrahita y su obra *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos*. Publicada hace 30 años, nos muestra un estudio minucioso sobre la forma como se emplean hojas como envoltura, cocción y preservación de alimentos.

El Volumen 13, nos presenta el trabajo de Cristo Hoyos, *Tambucos, ceretas y cafongos. Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar*. Un trabajo de carácter ilustrativo, mediante fotografías que nos muestra los recipientes, soportes y envolturas utilizados en las cocinas del departamento de Bolívar.

El Volumen 14, *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*. Obra escrita por Lácydez Moreno Blanco, considerado el Decano de las cocinas colombianas, sus escritos, sus estudios, sus conferencias, son la mejor forma de quien comienza en el camino de la investigación

en cocina de entender la manera más apasionante de establecer con juicio temas en torno a los fogones, cocinas y la culinaria colombiana. En su texto, el diplomático, historiador y escritor, habla sobre el acto de cocinar, las implicaciones del buen comer, las cocinas regionales de Colombia y la comida del Caribe y Cartagena. El Volumen 15 es una recopilación hecha por Ramiro Delgado Salazar, Daniel Gómez Roldán y German Negrete-Andrade, antropólogos que nos presentan la *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, una muestra, apetitosa de ensayos escritos por investigadores sobre las cocinas colombianas, muchos de ellos pioneros en el campo de la antropología de la alimentación en Colombia.

En el Volumen 16 es el *Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, el cual se divide en tres partes: la primera de ella, nos menciona uno a uno, los tomos que hacen parte de esta biblioteca, así mismo datos importantes sobre los autores y sus obras más importantes. La segunda parte, nos presenta el *Diccionario de voces culinarias. Colombianismos*, del maestro Lácydez Moreno Blanco, en él se realiza una selección de vocablos que forman parte de la compilación que hizo el autor en el 2008. La tercera y última, es una selección que hace parte del trabajo del historiador, Jorge Orlando Melo, *Alimentación y cocina. Bibliografía básica*, publicado en 2011.

El Volumen 17 es nada menos, que la semilla que dio como fruto esta biblioteca, en este tomo se presenta el documento sobre *La política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.

Como se ha podido notar al explorar la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, es destacable el papel de la antropología y su importancia en el estudio de la alimentación desde perspectivas culturales y sociales en distintos contextos locales y regionales.

## 4. CONTEXTO DE INVESTIGACIÓN

---

### 4.1 MUNICIPIO DE ALDANA

*En tus colinas de verde esmeralda  
y en tus trigales de rubio color (...)*

*Te surca un rio de blanca corriente,  
dos altas cimas coronan tu sien;  
floridas lomas de suave pendiente  
son trono agosto del santo pilar.*

Fragmento del himno de Aldana.  
Compositor: Luis Buenaventura Bolaños.

#### 4.1.1 Ubicación

El municipio de Aldana se encuentra localizado en la zona sur del departamento de Nariño y al sur occidente de la República de Colombia, entre los 0° 53' de latitud norte y 77°72' longitud oeste del meridiano de Greenwich y a una distancia aproximada de 8Km de la ciudad fronteriza de Ipiales. Hace parte de lo que se conoce como ex provincia de Obando y se encuentra ubicado en el altiplano de Ipiales-Túquerres.<sup>5</sup>, el cual es descrito por la antropóloga María Victoria Uribe (1977),

(...) comprende, entre otras, las siguientes subregiones naturales: el altiplano de Túquerres, a más de 3000 m. de altitud; la sabana de Guachucal, que se extiende a lo largo de la falda de los volcanes, muy plana e inclinada y, el altiplano de Ipiales, a 2890 m. de altitud, el cual incluye los actuales municipio de Aldana, Carlosama, Ipiales, Pupiales, Gualmatán y Contadero. (...). (p. 62)

---

<sup>5</sup> Información consultada en el Plan de Desarrollo Municipal del Municipio de Aldana. 2012-2015. En línea, Disponible en: [http://cdim.esap.edu.co/BancoConocimiento/A/aldana\\_narino\\_pd\\_2012-2015/aldana\\_narino\\_pd\\_2012-2015.asp](http://cdim.esap.edu.co/BancoConocimiento/A/aldana_narino_pd_2012-2015/aldana_narino_pd_2012-2015.asp), consultado el 07 de septiembre del 2015.

## FOTOGRAFÍA N°1.

### PANORÁMICA MUNICIPIO DE ALDANA. (CABECERA MUNICIPAL)



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2014)

#### 4.1.2 Límites

Sus límites son: al Norte con el Municipio de Guachucal, al sur con los Municipios de Cuaspud, Carlosama e Ipiales, al oriente con los Municipios de Pupiales e Ipiales y al occidente con el municipio de Guachucal.<sup>6</sup>

#### 4.1.3 Hidrografía

El río Blanco es la fuente de agua más grande de la localidad, su orientación es del sur al este, presenta un área de 9.44 km<sup>2</sup>. El río Blanco en su trayecto divide los municipios de Aldana y Cuaspud Carlosama, nace en las estribaciones de los nevados Cumbal y Chiles en la cordillera Occidental, a una altitud de 4.600 m.s.n.m. hace un recorrido de 37.7 Km. De occidente a oriente y vierte sus aguas en el río Carchi en el

---

<sup>6</sup> Según datos del Plan de Desarrollo Municipal de Aldana. Periodo 2012-2015. Disponible en <http://www.aldana-narino.gov.co/apc-aa-files/39626535653839303530363232613936/1-plan-desarrollo-2012-2015.pdf>, consultado el 07 de septiembre del 2015.



punto denominado Las Juntas, con un caudal de 3.4 metros cúbicos por segundo; atraviesa el municipio y sirve de límite con Cuaspud Carlosama. Abastece de agua a los municipios de Cuaspud Carlosama e Ipiales. Por otro lado, tiene una micro cuenca como lo es la Quebrada Cantores.; en su recorrido recibe aguas de pequeños arroyos que nacen al pie del Cerro Gordo de la Vereda el Chorrillo y propiedades vecinas; en la vereda Santa Bárbara abastece de agua al acueducto del casco urbano de Aldana.

También tiene corrientes menores como son, la quebrada Pusialquer, la cual nace al pie del Cerro Gordo, sus aguas abastecen el acueducto de la vereda La Laguna. También, Quebrada Chorrillo. Quebrada Aguas Gordas. Quebrada de Piedras. Quebrada Chichiguas, Quebrada Chapuesmal, Quebrada Muestas. Aguas Gordas y de una cantidad de pequeños arroyos ubicados en la ciénaga larga.<sup>7</sup>

#### **4.1.4 Clima**

El clima predominante es frío y húmedo, estando bien distribuida la lluvia durante todo el año. Su altura sobre el nivel del mar oscila entre los 3.500 a 3.800 m. El municipio de Aldana presenta dos variaciones de clima, la una referente al páramo y la otra en la tierra baja plana, donde actualmente está ubicada la cabecera municipal. El páramo se encuentra ubicado en el Cerro Gordo, lugar de una importancia en la oralidad del municipio, por los distintos mitos y leyendas que se cuentan de este cerro. Además, en la vereda Muestas se encuentra el cerro Cantores.

#### **4.1.5 Division política del municipio**

El municipio de Aldana está conformado por doce veredas: San Luís con su sector San Luis Alto, Chitaira, El Rosa, Chorrillo, Chaquilulo, Santa Bárbara con su sector Santa Bárbara Alto, La Laguna, Chapuesmal, Muestas (con sus sectores: Muestas Yanguimbud y Muestas Alto) Pambarrosa, con su sector Los Rosales, Caupuerán con su sector Santa María, Guespud.

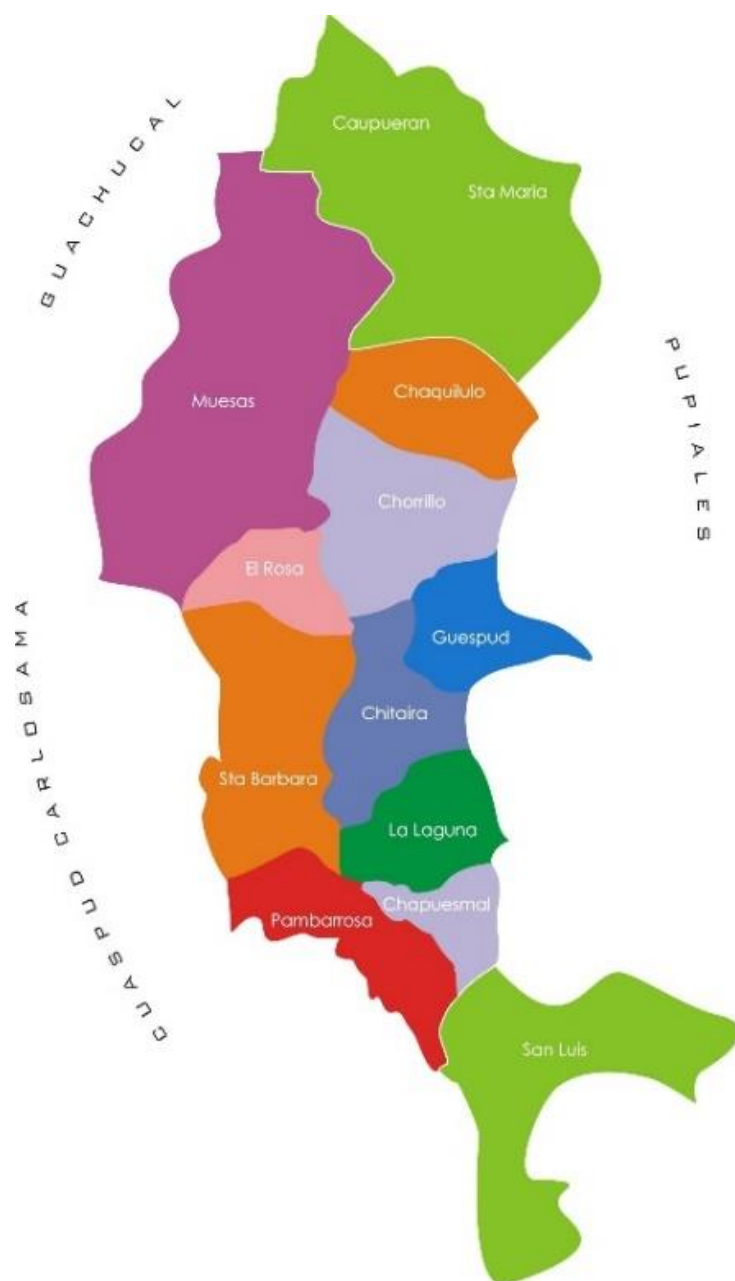
---

<sup>7</sup> Según datos del plan de desarrollo municipal de Aldana. Periodo 2008-2011. Disponible en <http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/plan+de+desarrollo+municipal+aldana+2.008.-2.011.pdf>, consultado el 07 de septiembre del 2015.



## MAPA N° 2.

### DIVISIÓN POLITICA DEL MUNICIPIO DE ALDANA



**Fuente:** Plan de vida Resguardo Indígena de Pastas. 2006-2007.

#### **4.1.6 Población**

El municipio de Aldana tiene una población de 6.085 habitantes de acuerdo con las Proyecciones de Población registradas por el DANE, en 2015. Su población se diferencia entre población mestiza e indígena. A la segunda pertenece la gran mayoría de sus habitantes, quienes se reconocen como grupo indígena perteneciente a la comunidad de los Pastos. Por esta razón Aldana cuenta con la figura política, administrativa indígena representada por el Resguardo Indígena de Pastas-Aldana.

#### **4.1.7 Resguardo Indígena de Pastas, Aldana<sup>8</sup>**

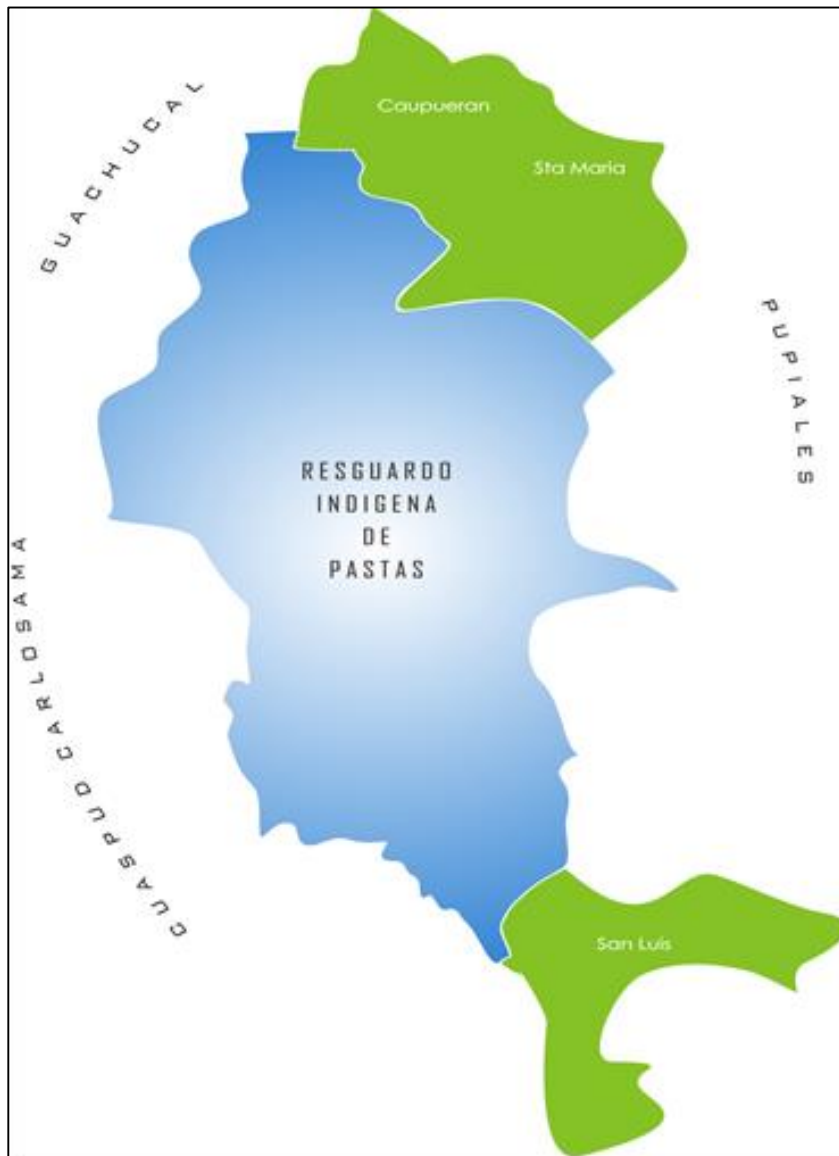
El área del Resguardo de Pastas, se encuentra ubicado en el municipio de Aldana, departamento de Nariño; hace parte del Gran Territorio Ancestral del Pueblo de los Pastos, en el altiplano de Túquerres e Ipiales, con una población de 6000 habitantes y un área de 45 km<sup>2</sup>, representa el 90% de la superficie del municipio de Aldana (52 km<sup>2</sup>).

---

<sup>8</sup> Información tomada del Plan de Vida Resguardo Indígena de Pastas, Aldana. 2006-2007.

**MAPA N° 3.**

**RESGUARDO INDÍGENA DE PASTÁS ALDANA.**



**Fuente:** Plan de vida Resguardo Indígena de Pastas. 2006-2007.

#### 4.1.8 Historia y fundación del municipio de Aldana

*Desde Aldana mi pueblo querido,  
pueblito viejo de mi juventud (Bis)  
Con sus mujeres que son tan preciosas  
Y sus sonrisas que dan esplendor (Bis)*

Canta-autor: Señor Campo Elías Piarpuzán.<sup>9</sup>

La mayoría de la población Aldanense se identifica como comunidad indígena de los Pastos, en este sentido, es importante dejar claro que el nombre de Aldana<sup>10</sup> data de 1911 cuando obtuvo su figura como municipio, anterior a esta fecha el poblado era conocido como *Pastás*, y pertenecía al municipio de Cuaspud, Carlosama, el cual en la época de la colonia fue encomienda<sup>11</sup> de Diego Benavidez en el año de 1676. Por otro lado, una de las principales fuentes de información, de la cual se recogen grandes referencias en cuanto a la población de los *Pastos* es la *Crónica del Perú* de Pedro Cieza de León (1962), en donde, Aldana conocida en ese entonces como *Pastás*, fue mencionada en sus escritos por Cieza de León, citado por José Rafael Sañudo (1938, p.10):

Creemos que estos españoles llamaron a estos lugares (Pastos y la provincia de los Pastos) así, porque hicieron pie en voces indígenas parecidas a estos vocablos. En efecto, según el inteligente Padre Mejía el río que pasa por las Lajas, era llamado pastaran, y Cieza narra que había un pueblo cerca de la cocha Pastoco, y es cierto que en Obando, existe **Pastás**: lo que hace probable nuestro aserto de nombrarlas Pasto, por esa semejanza autófonica y después los Pastos, una vez que ya se fundó Pasto en el Valle de Yacuanquer y después en el de Atriz...

---

<sup>9</sup> Texto tomado del Documental “PASTÁS-ALDANA. 100 AÑOS. MUCHAS HISTORIAS QUÉ CONTAR.” (2011), realizado por la FUNDACIÓN SIETE MONOS, con el apoyo del Ministerio de Cultura de Colombia. En línea disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=T7jt6Y6OCHg>

<sup>10</sup> Según la Ordenanza No. 11 del 4 de Abril de 1911 emanada de la Asamblea del Departamento Nariño, en su artículo 2 fue creado el Distrito Municipal de Aldana con su capital Aldana.

<sup>11</sup> Encomienda de Diego Benavidez, según acta del cabildo de Pasto de fecha 5 de Mayo de 1676.

**FOTOGRAFÍA N°2.**  
**FAMILIA TRADICIONAL DE ALDANA**



**Fuente:** Álbum familiar propiedad del Señor Segundo Laureano Chalapud Cultid.

La historia de Aldana, se cuenta en el relato que en el año de 1975 publicó el señor Silvio Montenegro Aza, con motivo de la celebración de los 50 años de existencia de la parroquia. Él presenta una monografía sobre el municipio, en donde dedica una parte a la historia de sus antiguos pobladores. Según la tradición oral, se relata la historia de Narcisca Quiscualtud y Pedro Pastás, antiguos caciques de Pastás (Aldana), el relato gira en torno a cómo estas dos personas, junto a otras llegan al sitio donde actualmente se encuentra el municipio:

Cuenta la leyenda que un día cualquiera a media noche, el cacique salía de su choza en compañía de sus familiares y esclavos con rumbo incierto, llevando consigo un gallo. La travesía en medio de la oscuridad era ardua y difícil, pero el objetivo que lo llevaba a realizar esta empresa era digno de cualquier

sacrificio. El lugar en donde cantaba el gallo que llevaban consigo era el destinado, por designios divinos, para elegir el nuevo caserío que perpetuaría la grandeza del cacique y sus acompañantes. Sin pérdida de tiempo, el cacique y sus esclavos procedían a la construcción de doce chozas y una capilla de Bareque y paja en memoria de Jesucristo y sus doce apóstoles. Así se originaba el nuevo caserío. De allí en adelante, el instinto de sociabilización, natural en los humanos, se encargaba de ensanchar la población y el número de rústicas construcciones.

El lugar escogido por los dioses y por el influyente cacique PEDRO JAUCA AILLA fue el denominado CAMPANARIO. Allí tuvo su nacimiento el municipio de Aldana, pero con las características de un pequeño caserío donde imperaba el mandato del cacique Jauca Ailla y de su esposa doña NARCISA QUIS CUALTUD, indígenas poderosos, de fuerte contextura física y grandes dotes de autoridad y de gobierno.

Ocurría esto en el año de 1728. El lugar, era propicio para favorecer los intereses del cacique por cuanto se buscaba siempre un lugar desde donde se pudiera dominar una gran panorámica en caso de ataque de otras tribus indígenas. Trascurrieron muchos años y el caserío fue tomando forma y adquiriendo prestigio en los lugares aledaños.

Muerto don Pedro Jauca Ailla, la viuda contrajo nuevas nupcias con el indígena JOSE PASTAS, hombre de grandes cualidades, poseedor de gran fortuna y caracterizado por su prestigiosa cualidad de organizador. Para favorecer sus intereses económicos, el señor Pastas convenció a su esposa para trasladar el caserío a un lugar más apropiado. Realizada una vez más la simpática travesía referida anteriormente, se escogió para fundar el nuevo caserío el lugar que ALDANA ocupa actualmente. El nuevo caserío fue denominado PASTAS en memoria del fundador, ocurría esto a fines del siglo XVIII aunque no se sabe la fecha exacta. (Montenegro, 1975, p. 4-5)

La historia anteriormente citada se conserva en la memoria de algunos mayores en el campo, a quienes se la contaron sus padres. Aún hoy en día, esta historia la recuerdan algunas personas, por ejemplo la señora Mercedes Cuasmayán, de la Vereda Chaquilulo, quien nos cuenta lo siguiente:

*Aquí en esta parte del Chaquilulo, en el Campanario, contaba mi papacito, que allá arriba había hecho el campamento ella. O sea que donde cantaba el gallo, ahí tenía que quedarse, ahí estuvo. Aquí fue que se casó con el Pedro Jauca Aylla, el segundo marido que fue Pedro Pastás, eso cuando ella ya había estado en Aldana. (...) La Narcisa Quiscualtud, llegó de por allá de Túquerres, aquí pues eran las chocitas, que disque vivían por acá arriba, de las chozas pues ya no queda ninguna.*



Partiendo del trabajo que nos presenta Dumer Mamían sobre los Pastos (2004), la historia de Narcisca Quiscualtud y José Pastás tiende a ser muy similar a la historia de la fundación de San Diego de Muellamués, comunidad Pasto que pertenece al Municipio de Guachucal, en ella se relatan de igual manera los acontecimientos sucedidos en Pastas, su cacica Cerbatana se casó con Diego Muellamués, quién según los relatos al igual que Pedro Pastás provenían de tierras ecuatorianas. Al momento de fundar su caserío esta pareja también llevaban un animal en sus brazos, en este caso era una perdiz, en el lugar donde cantó la perdiz se fundó el territorio de San Diego de Muellamués. Así pues, estas dos historias “tienden a tener un origen similar, en cuanto a su historia local y la conformación de su territorio. Los pueblos o comunidades de Muellamués y Pastás son otra “muestra de orígenes singulares que contrastan con un origen único (...).” (Mamían, 2004, p. 51). De esta forma se nota claramente la relación de Aldana con los pueblos vecinos, inmersos en sus historias, que radican en un origen común característico entre algunas poblaciones de los Pastos.

## **4.2 PUEBLO DE LOS PASTOS<sup>12</sup>**

### **4.2.1 Ubicación**

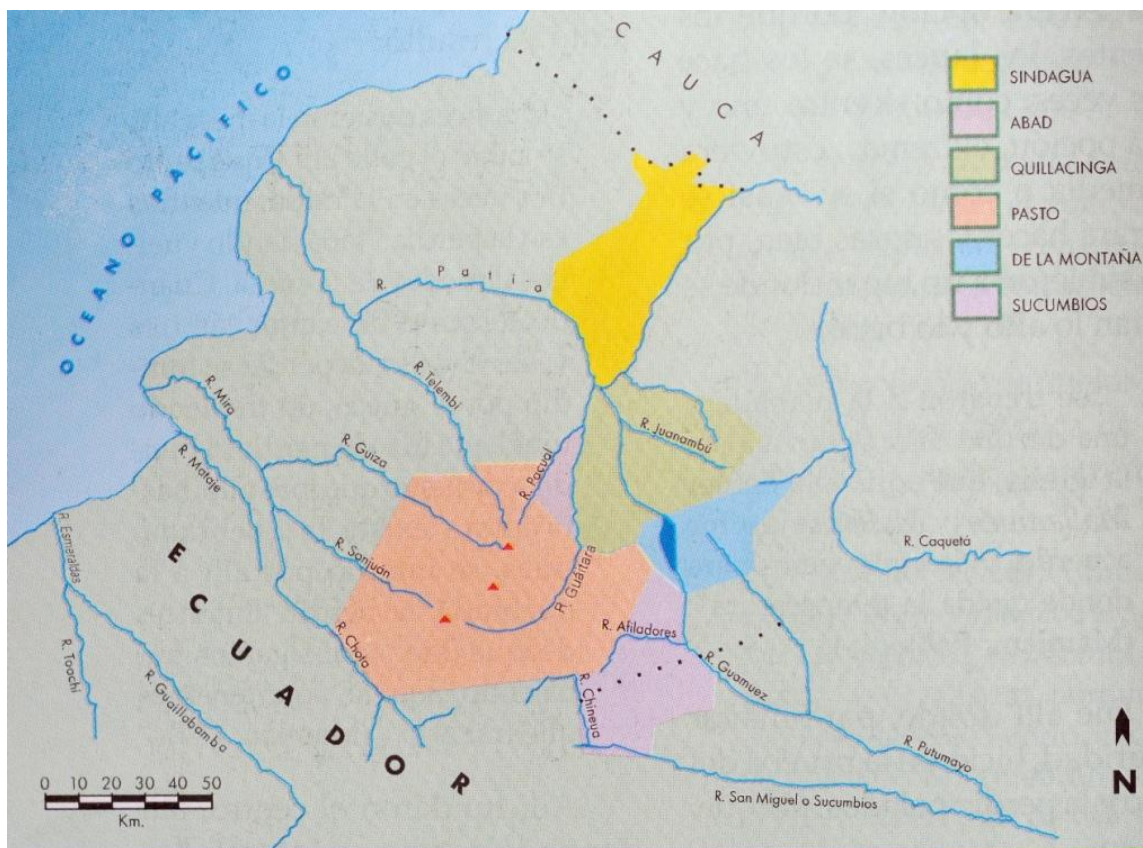
Los grupos indígenas Pastos, están ubicados en la parte norte ecuatoriana y el suroccidente de Colombia, en su mayoría en el Departamento de Nariño. El territorio tradicional de los Pastos, “limitaba hacia el sur con los Caranquis, hacia el oriente con los *Cofanes*, hacia el norte con los *Quillacingas* y *Abades* y hacia el occidente con diversos grupos selváticos genéricamente denominados *Barbacoas*; como los *Masteles*, *Puises*, *Nulpes*, *Tangales*. “ (Mamían, 2004, p. 38)

---

<sup>12</sup> El Pueblo indígena de los Pastos está asentado en 21 Resguardos y de acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional Estadístico DANE su población alcanza los 34.087 habitantes frente a una población de cerca de 1.541.956 habitantes en todo el departamento (DANE, 2005).

## MAPA N° 4

### PASTOS Y OTRAS ÁREAS TRIBALES ALEDAÑAS EN EL SIGLO XVI.



**Fuente:** <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geohum4/pastos3.htm>, consultado el 10 de septiembre del 2015.

Los estudios hechos sobre esta población lo determinan como un grupo en donde no hay notorias diferencias al campesino común nariñense, o al carchense ecuatoriano. En cuanto a su denominación como Pastos diferentes estudios han llegado a tener varias connotaciones en cuanto a esta denominación. Gonzales (1902, citado por Mamán, 2004, p. 21), “dice que es un gentilicio propio de la lengua castellana, relativo a la fertilidad herbácea de las tierras que ocupaba esta población”.

Así mismo, Jijón y Caamacho (1952), aseguran que viene del idioma *cuayquer*, relativo a *Pattstan*, significa tierra de alacranes. Otra hipótesis que se maneja es la relación con el principal río que recorre sus tierras, el Guaitara, el cual era conocido como Pastarán, similar a alacranes. Martínez (1977), considera que no traduciría

*Pastos* sino *Pastas*, el cual es un apellido muy sobresaliente y de los más tradicionales hasta la actualidad, también es el nombre ancestral de una de sus comunidades, Aldana.

#### 4.2.2 Primeros pobladores

Estudios arqueológicos importantes en el territorio de los Pastos como el de María Victoria Uribe, (1995), *Los Pastos y etnias relacionadas: arqueología y etnohistoria*, dan muestra de cómo era esta cultura en la época prehispánica, de la cual podemos conocer ciertos aspectos como su economía, su organización social, su alimentación y su relación con otros pueblos. De la misma forma se encuentra el trabajo de Cristóbal Landázuri, (1995), *Los curacazgos Pastos prehispánicos: Agricultura y comercio, siglo XVI*. En este sentido comenzando con la descripción de este pueblo se conoce que “fueron pequeños enclaves locales, aislados, autosuficientes, con una organización interna simple y poco estable”. (Uribe, 1955, p. 367). Estos grupos se ubicaron en el altiplano de Ipiales-Túquerres y el altiplano del Carchi en el Ecuador.

En este territorio se encontraron 3 tipos de vestigios arqueológicos, correspondientes a un estilo o complejo cerámicos. Estos son: el complejo Piartal-Tuza y el complejo Capulí, los dos primeros estaban relacionados entre sí, y la población actual de los Pastos estaría más relacionada con el complejo Tuza. En cuanto al complejo Capulí, es importante conocer la descripción que hace el Museo del Oro de Nariño sobre este grupo indígena en el cual expresa lo siguiente: “(...) y otro grupo conocido como cultura Capulí, mal denominada Quillacinga (...)”<sup>13</sup>. Tal como lo expresa Landázuri (1995),

Indicadores arqueológicos están demostrando que los asentamientos Pastos corresponden al periodo de integración regional y que para la época de la conquista europea dos etnias ocupaban el altiplano de Ipiales y Carchi: la primera, representada por el complejo Tuza (1205-1500), que evolucionó del

---

<sup>13</sup>Cita textual tomada de la descripción que hace el Museo del Oro de Nariño sobre los Pastos. En línea disponible en: <http://www.banrepcultural.org/pasto/museo-del-oro-narino>, consultado el 25 de septiembre del 2015.

complejo Piartal (750-1250) y que corresponden a los grupos Pastos contemporáneos a la presencia española. La segunda, representada por el complejo Capulí (800-1500), del cual sólo se conoce unas cuantas tumbas. (p. 9)

Los Pastos tuvieron un desarrollo histórico que abarca 8 siglos de los cuales uno, el siglo XVI, está bien documentado; estos grupos sufren grandes cambios antes de la llegada de los españoles, una de las razones fue la invasión del imperio Inca en este territorio, por lo cual fueron parte del *Tahuantinsuyo*, división política de los Incas, lo cual explicaría que la presencia de quechuismos sea muy notable en el léxico de los Pastos.

Dentro de la fase Piartal, según lo expone Uribe y Echeverría (1995), los ubica desde los siglos VIII y IX, como un grupo proveniente de la sierra ecuatoriana la cual comienza a aparecer en las sierras norte del Ecuador y sur de Colombia, según los vestigios arqueológicos se la toma como una sociedad estratificada, dominada por una élite cacical, la cual tenía acceso a ciertas materias primas y elaboradas como textiles. Según Uribe, “ Los señores Piartal (Proto-Pasto) fueron enterrados en tumbas muy elaboradas, talladas en arcilla y algunas veces pintadas de rojo, acompañado muchas veces por cerca de 14 cadáveres y por una rica y heterogénea ofrenda.” (Ibíd., p. 370). Entre sus ofrendas el empleo de oro y cobre se resaltó en los objetos de adorno personal (orejeras, narigueras, pectorales, discos rotatorios), además en las tumbas se encontraron ofrendas relacionadas con cerámica decorada. Otro aspecto importante que expone Uribe, en cuanto a las tumbas de la gente de élite cacical, es que entre sus ofrendas se encontró objetos como caracoles y conchas marinas, lo cual aclara su relación con las regiones costeras. Diferente fueron las tumbas de las personas comunes dentro de estos grupos, en ellas no se encontraron ofrendas como las anteriores.

Estos grupos estaban organizados por una línea de parentesco definida, además su sustento estaba basado en el cultivo del maíz. “A partir del siglo XIII comienza la fase de paso de Piartal a Tuza.” (Ibíd., p.375).

### FOTOGRAFÍA N° 3.

CACICAZGOS DE LAS COMUNIDADES PASTO. (MAQUETA EXPUESTA EN EL MUESO DE ORO DE SAN JUAN DE PASTO)



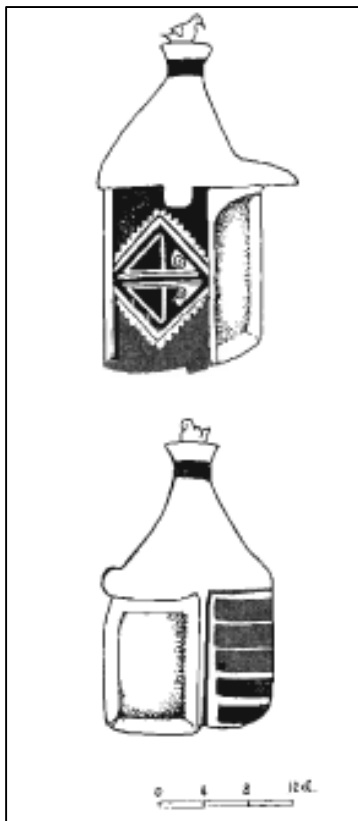
**Fuente:**

<https://www.flickr.com/photos/museodeloro/3497124734/>, consultado el 10 de septiembre del 2015.

La fase Tuza, abarca desde el siglo XIII a XVI D.C., los grupos característicos de este complejo se extendieron desde el norte del Ecuador a sur de Colombia. Estos asentamientos ocupan gran parte del altiplano de Túquerres–Ipiales, los cuales estaban distribuidos por pequeños núcleos de viviendas dispersas y distantes por pocos kilómetros, sus caseríos, formados por bohíos siempre tendían a ubicarse en las faldas de los cerros, en sus zonas planas, ya que en las laderas las utilizaban para el cultivo de productos. “Muchas de sus tumbas se encontraron en el piso de sus casas (bohíos)” (Grijalva, 1937, p 47). Sus bohíos eran característicos por su forma circular, su techo hecho de paja, con vigas de madera, sus muros hechos de barro.

### IMAGEN N°1.

MAQUETAS DE BOHÍOS EN BARRO.  
VIVIENDA DE ANTIGUOS POBLADORES PASTOS. (FASE PIARTAL)



**Fuente:** María Victoria Uribe (1977, p. 165)

Muchos cronistas hablaron sobre la alimentación en estos pueblos, Uribe y Echeverría (1995) menciona que los Pastos “cultivan papas, ocas, ollocos, mashua y quinuas, en la zona media sembraban maíz (hoya del Guaytara), frijol y ahuyama (Alto del río mira)” (p. 381). También Cieza de León (1947, citado por Illera, 2012, p. 28), dice:

En todos estos pueblos [Pasto, Funes, Iles, Gualmatán, Ipiales] se da poco maíz, o casi ninguno, a causa de ser la tierra muy fría y la semilla del maíz muy delicada;

mas críanse abundancia de papas y quinio y otras raíces que los naturales siembran.  
(...).

Por otro lado, se menciona que “las ofrendas en los Proto-Pastos muchas veces eran ollitas sin decorar y una piedra de moler y ollas y tinajuelas en que hacen vinos que llaman azua.” (Anónimo, 1965, p. 225).

Además estos grupos tenían algo característico presentaban redes de intercambio de productos y materias primas con poblaciones de otros pisos ecológicos. Ellos tenían distintas rutas de acceso para la obtención de productos de tierras bajas, por ejemplo las del pacífico.

#### **4.2.3 Pensamiento Pasto**

Es importante mencionar dos historias que son parte de la cosmogonía Pasto; *las brujas perdices* y *el Guanguas* y *el Chuspas*, las dos son historias que hablan sobre el origen de los pueblos Pastos.

Entre las cosmovisiones, mitos y creencias del pueblo de los Pastos, en las cuales se visualiza su origen como mundo, relatan la historia, enmarcada en la apuesta que realizan dos viejas indias, como brujas, con el aspecto de pájaros o perdices, llamadas comúnmente entre los pueblos Pastos como “*las brujas perdices*”, una que venía del Ecuador y la otra de Barbacoas. Que éstas dos brujas decidieron competir para así recrear el mundo de los *Pastos*, bailaron entre ellas, dando vueltas entre sí, girando su cabeza y cuerpo del lado contrario al de la otra, en el momento de la danza lanzaron una flor al aire, en cuanto caía al suelo ellas seguirían bailando. Así una vez la flor topó tierra la bruja negra miró al occidente y la blanca al oriente. Cada bruja representaba ciertas cualidades:

Dicen que la negra, lo negro, representa las cualidades, es el poder, del adentro, del abajo, de lo que está debajo, el norte y el occidente o el noroccidente, el mar, el fuego, el oro y la riqueza, la selva, lo oscuro, el peligro, la belleza, lo fantástico, el mundo de los muertos, la vida después de la vida, lo espiritual, los *auca* o *jambos* (salvajes: indios y negros), la selva del pacifico, *Tumaco*, *Barbacoas*, lo femenino, lo plano, el infierno, etc. Y que la blanca las cualidades- poderes del afuera, arriba, encima, el sur y el oriente o el suroriente, la tierra, la agricultura, la pamba, lo claro, la luz, la

tranquilidad, lo natural-normal, esta vida o mundo de los vivos, lo material, la sociedad-civilización (indios-mestizos-blancos), los Andes, la provincia (Ipiiales-Tuquerres), lo frío, lo masculino, los cerros, las nubes, el sol, el cielo y hasta los santos y *mamitas*. (Mamían, 1990:28)

De similar manera la historia de el *Guangas* y el *Chuspas* parte de la pelea entre ellos, y que al final de la contienda, uno se dirigió para el lado de la selva y el otro hacia el nudo de los Pastos, de nuevo las dualidades anteriormente mencionadas entran a formar parte de esta historia.

Estas historias dentro del pensamiento Pasto, están relacionadas con los saberes que orientan al mundo y a los hombres desde épocas pasadas y hasta la actualidad, las cosmovisiones, mitos y leyendas están influenciadas por la oposición de dos fuerzas, dos figuras, de donde nace la geografía y la historia de los Pastos. Estas dualidades están representadas bajo lo alto, lo bajo, lo adentro, lo de afuera, lo frío, lo caliente, lo de encima lo de abajo; dualidades que también identifican el mundo andino.



# Capítulo 5. Producción y Abastecimiento de Alimentos

---

Se cultivaba solo con guachos, bueyes y la pala de cute, se cultivaba maguas, trigo, cebada, haba. La trillada se hacía con bestias y en caqueros. (...) todo el cultivo era para comer. Cuajada y quesillo se vendía en Ipiales. Antes se vendía las papas a Ipiales a caballo y a pie. Antes se trabaja con paleta de madera y para cosechar con cute de palo. (...)<sup>14</sup>

En el presente capítulo se abordará el tema relacionado con la producción y el acceso a los alimentos, resaltando las prácticas populares y tradicionales del pueblo aldanense en cada uno de los dos aspectos mencionados. Primero que todo, en la *política (2012)*, se resalta que las cocinas tradicionales “(...) Expresan relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.” (p. 9). En este sentido, en el Municipio de Aldana, su geografía incide mucho en la producción y el acceso a los alimentos, además, estos tienen sus raíces en las dinámicas que fueron características de los pueblos Pastos.

---

<sup>14</sup> Texto obtenido de la página oficial de la Alcaldía del Municipio de Aldana, dentro de la descripción general que la página hace de la Vereda Mueas. En línea disponible en: <http://www.aldana-narino.gov.co/indicadores.shtml?apc=bdxx-1-&x=3165592>, consultado el 15 de septiembre del 2015.1

Según Dumer Mamían (2004), en los Pastos existe la visión sobre una dualidad: *lo de adentro* y *lo de afuera*, geográficamente representado como la parte andina de estos pueblos, la parte de *afuera*, y la parte selvática, la de mar, lo de *adentro*. Para estas comunidades, esta dualidad representa gran parte de sus creencias y sus costumbres. Por otro lado *lo frío* y *lo caliente*, *lo de abajo* y *lo de encima* también es la base desde la cual se desarrollan las prácticas en relación con la producción de los alimentos, su agricultura. Cada fuerza contraria es complementaria la una con la otra.

Aldana no es ajena a estas relaciones, por ejemplo, el intercambio de productos entre otros pueblos, los de clima frío como tubérculos y productos de clima caliente como frutas. Igualmente Mamían, (1996) afirma que, “aunque bien atravesada e integrada por la economía nacional y capitalista, los Pastos dejan entrever rasgos distintivos de lo que puede ser su propia economía” (p.54). Algo muy notable en relación con su agricultura, pues a la hora de preparar y sembrar los terrenos, se tiene la concepción de *lo de afuera* y *lo de adentro*, sacando la tierra de debajo y poniéndola arriba, y la de arriba poniéndola abajo, para que alimente la tierra, de la cual nacerán los productos como la papa, la oca y el olloco. En este sentido, esta dualidad presente tanto en la producción como en el abastecimiento, o comercio de productos, encierra ciertos conocimientos que se describirán en los siguientes párrafos, igualmente me centraré más sobre la producción de la papa, ya que trabajar cada producto individualmente haría muy extenso el trabajo, y la papa tiene una gran importancia en las comunidades andinas, y en Aldana. Como lo aclara Unigarro (2014, p.131),

Según los registros históricos revisados, la papa es uno de los cultivos nativos de América con mayor antigüedad del mundo andino. Su domesticación se remonta a épocas anteriores a la expansión incaica y por tanto ha participado en la construcción cultural de nuestros pueblos desde sus inicios. (...).

Al ser la papa uno de los productos nativos más antiguos de las comunidades andinas, de su cultivo, siembra y cosecha se despliegan actividades agrícolas tradicionales alrededor de este tubérculo.

## 5.1. PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS

En el municipio de Aldana, la producción de alimentos se basa en el acceso a recursos de diferentes pisos térmicos, pues en sus zonas altas; cerros y páramos, predomina el cultivo de papa en mayor escala. Mientras que en las zonas de valle, por ejemplo, la cabecera municipal es más notable el cultivo de maíz y otros productos para el consumo familiar, los cuales se cultivan en las huertas familiares o chagras. El manejo, cuidado, y las actividades presentes en la siembra y la cosecha de los diferentes productos, se hacen bajo una dinámica familiar y comunal. Muchos de los productos se producen de forma tradicional, en donde formas y herramientas como el *picado*, *guachado* y *la yunta de bueyes*, así como el *cute*, instrumento para trabajar la tierra, aún perduran a pesar de la tecnología agrícola moderna. Desde el cuidado de las semillas, hasta la siembra y la cosecha guardan en sí mismas muchos conocimientos populares de la cultura aldanense. Antes de resaltar estas prácticas conozcamos un poco de lo que se produce en Aldana.

### FOTOGRAFÍA N°4.

#### CULTIVO DE PAPA EN LA VEREDA LA LAGUNA



**Fotografía por:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014)

### 5.1.1 Productos cultivados en el municipio de Aldana

La base de la economía Aldanense<sup>15</sup> es la actividad agrícola, siendo su principal producto la papa, la cual se siembra en pequeñas y grandes extensiones; las variedades de mayor influencia son capiro y parda, la producción de éste tubérculo se destina en la menor parte para el autoconsumo familiar y la mayoría se comercializa con los municipios circunvecinos y otras ciudades. Hoy en día se ha perdido mucho el cultivo de papas nativas en el pueblo, por ejemplo la papa *shausha*<sup>16</sup>, en sus 4 variedades más tradicionales: mambra, aguacata, borrega y ratona. Igualmente Clavijo (2011), hace referencia a otras papas que se cultivaban *más antes*, escribe él lo siguiente:

(...) que cultivaron y cosecharon papas de otros tiempos; papas de todos los tiempos: curipamba, guata ojona, pamba negra, chauchas mambra, ratona, botella, guanteña; papas que ahora es raro ver, pero que sin embargo hay lugares como Cumbal y la vereda Chaquilulo, en donde todavía saben sembrarse de todos los tiempos. (p. 38).

Por otro lado, Unigarro (2014), aclara que la forma para saber si una papa es nativa es por medio de su fruto, *el chímalo*<sup>17</sup>, pues la papas de ahora no lo producen. Este fruto es una baya pequeña de forma redonda que como lo aclara Unigarro (Ibíd), guarda la información genética de la papa, además es el depósito de las semillas de la planta para su reproducción sexual. (p.133). Así, la ausencia o presencia del *chímalo* es la característica que nos puede decir cuáles son las papas nativas y cuáles no.

---

<sup>15</sup> Según el Diagnóstico Económico del Municipio de Aldana, (información suministrada por la Alcaldía Municipal), la economía en el lugar se fundamenta en los siguientes sectores: Primario, con actividades como agricultura, ganadería. Secundario, con empresas transformadoras de lácteos. Terciarios, con actividades de comercio y servicios.

<sup>16</sup> De acuerdo con el Informe del proyecto “Innovación, desarrollo tecnológico y aplicación del conocimiento andino para la promoción de la agricultura sostenible en cinco resguardos indígenas del Pueblo de los Pasto en el Departamento de Nariño” (2011), desarrollado por la ASOCIACIÓN DE CABILDOS Y/O AUTORIDADES TRADICIONALES DEL NUDO DE LOS PASTOS-SHAQUIÑAN.

<sup>17</sup> Catalina Unigarro (2014), también menciona que el *chímalo*, fue de las primeras descripciones que hizo el cronista Pedro Cieza de León sobre la papa, quien menciona que “produce una fruta una yerba ni más ni menos que la amapola” (Sevilla, 2007, p.263, citado en Unigarro, 2014, p. 133).

En segundo lugar, se encuentra el cultivo de arveja y haba. En menor escala para el consumo familiar y local se cultiva maíz, olloco, quinua y algunas hortalizas. También se cultivaba la cebada, este cereal le daba un amarillo muy característico a sus paisajes, sin embargo el cierre de la empresa Bavaria, dedicada a la producción de cerveza y ubicada en la ciudad de Ipiales, motivó a los campesinos en el pueblo a dejen de sembrar, pues las grandes cosechas abastecían los pedidos de esta empresa, además la gente la utilizaba para la preparación de sopas tradicionales. Así mismo pasó con el trigo.

### **FOTOGRAFÍA N°5.**

#### **PAPA SHAUSHA RATONA**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud. (2015)

Por otro lado otra actividad que ha ganado terreno en el municipio es la distribución de leche, pues la crianza de reses de ordeño se ha vuelto una de las principales actividades entre los campesinos del municipio; la leche y sus derivados como el queso, el quesillo y la cuajada, las cuales ya no se preparan de forma tradicional, además de su distribución se hace mediante empresas, la dinámica familiar, en la cual

se repartía la leche por lazos de amistad o parentesco, y en la que se ordeñaba para el autoconsumo, están desapareciendo.

También está la cría de animales domésticos para el consumo como son el cuy, conejos, pollos, gallinas y puercos.

### 5.1.2 Técnicas y herramientas agrícolas: del cute a la yunta de bueyes

En Aldana es muy importante las formas como se preparan y siembran los terrenos para cultivar. Predominan tres formas de sembrar y arar muy tradicionales, las cuales son: el sembrado en *melgas o picado*, *el guachado* y *la yunta de bueyes*. Formas populares que tienen en común una herramienta, la cual tiene sus raíces desde la época prehispánica, *el cute*, con el cual se ara la tierra, se la prepara, se la aliviana, para así después cultivar las semillas de papa, maíz, olloco, entre otros productos. A pesar de la presencia de tractores para el arado y productos químicos para el abono de terrenos, hay muchos campesinos aldanenses que aún usan estas prácticas tradicionales, de aquí la importancia de resaltarlas en los siguientes párrafos.

Cute de madera.



Clavijo Salas (2012)

#### 5.1.2.1 El cute, una herramienta tradicional para trabajar la tierra<sup>18</sup>

En el municipio de Aldana es común ver en las casas del campo, un pequeño trozo de madera colgado en alguna pared de la casa, con una forma curva en uno de sus extremos. Este pequeño palo, hecho de la raíz de un árbol, es una herramienta para trabajar la tierra, es la forma que por muchas generaciones ha permitido el cultivo y la siembra de productos como la papa, ocas, ollocos, mashuas y otros tubérculos característicos de la región andina, (unos que aún se cultivan otros que ya no) antes y

---

<sup>18</sup> Según Rafael Sanz Moncayo (2006), el cute es una vara con un pequeño gancho en la punta que se utiliza para remover la tierra en las cosechas, especialmente en el de papas. Posiblemente procede del quichua; *jutcug* (el que agujerea) (...) (p.79).

después de la llegada de los españoles. Durante la época prehispánica las comunidades andinas no tenían animales para el arado de los terrenos, pues únicamente contaban con llamas, las cuales aun siendo domesticadas no eran aptas para este trabajo; después, con la llegada de animales desde la conquista este trabajo fue algo diferente, pues se contó con animales de carga, lo suficientemente fuertes para los trabajos agrícolas. Sin embargo en las comunidades andinas, entre ellas los Pastos, contaban con herramientas de un uso personal, fabricadas por la misma persona, como el *cute*, o como se conoce en otras partes, el azadón; este “nace en donde el monte quiere verlo nacer, pues surge entre los árboles<sup>19</sup>, escondido por ramas que muchas veces logran disimular su presencia.” (Clavijo, 2012. p.11).

En el 2011 el antropólogo Jaime Enrique Clavijo Salas, realizó su trabajo de campo en el Municipio de Aldana, cuyo resultado se plasma en su monografía *Las vueltas que da la vida: el cute; una herramienta y un concepto en el sur andino colombiano*. (2011), durante su estadía en Aldana, conoció perfectamente el uso del *cute*, además aprendió desde el inicio cómo se siembra y se cultiva en Aldana, siempre acompañado de los campesinos aldanenses. Su texto nos brinda un panorama más amplio sobre las técnicas agrícolas artesanales, además una amplia mirada sobre el *cute*, el cual lo describe metafóricamente de la siguiente manera:

Es un personaje que está compuesto por un palo largo que en la punta se curva y cambia de dirección para descender luego de forma diagonal. Cuerpo largo, erguido, con la cabeza *curca*, a manera de curva o *vuelta* (...), la cual cambia de dirección, apuntando en diagonal hacia abajo, como mirando la tierra, tal vez de reojo. La punta de éste es penetrante, larga y fuerte, capaz de traspasar la tierra con facilidad. (p. 10).

Por otro lado Eduardo Estrella, (1998, citado por Unigarro, 2014 p. 12) señala que,

---

<sup>19</sup> Según Clavijo (2011). Entre los arboles de los cuales se saca el *cute*, los que más resaltan son: Pumamaque (*Gunnera pilosa*), Chilca (*Bacharisambatensis*), Arrayán (*Myrtus communis*), Cerote (*Hesperometessp*), Pandala (*Dugandiodendrum striatifolium*), Pundé y Rosa o Roso. (p. 12).

La falta de elementos técnicos como el arado, la rueda y la ausencia de los animales de tiro para ser directamente utilizados en las labores de campo determinó una aplicación intensiva del trabajo humano. La intermediación entre el hombre y la tierra se estableció a través de instrumentos de trabajo fácilmente manejables y adaptados al esfuerzo del hombre; es así como se desarrollaron varias herramientas agrícolas de madera, piedra, hueso y cobre. Estas herramientas fueron diseñadas para talar árboles, limpiar hierbas y malezas, cavar la tierra, romper terrones, construir surcos y camellones, hacer orificios para introducir semillas o murgones, romper la tierra para cosechar tubérculos, deshojar maíz, etc. (Estrella, 1998, p. 35)

Con el cute se prepara la tierra, se siembra, se cosecha; su forma más artesanal es completamente de madera, de alguna raíz de los árboles que nos menciona Clavijo Salas en párrafos anteriores, aunque don Arquímedes Rosero, un hombre de 84 años, quien sabe mucho sobre el cute prefiere hacerlo del arrayán. Hoy en día el cute poco se usa, ha sido reemplazado por uno con punta de metal; una paleta metálica adaptada en extremo de un madero, al cual se le llama *pala encutada*, o *cute pala*, según cuenta don Arquímedes. Este también ha sido cambiado por otro, un *palancón*, el cual no es de madera, sino el palo base, aunque el metal que está en su punta aún conserva su forma curva, característica del cute original. Por otro lado, mucha gente en Aldana recuerda muy vagamente sobre un cute, antes que el de madera, testimonios que se presentan en el trabajo de Clavijo (2011), por ejemplo:

Doña Tulia, doña Esperanza y don Marcos me contaban –en una de las tantas charlas de cocina- que el cute-pala, antes de tener la pala de metal, se le ponía un pedazo de hueso de vaca; el omoplato o paleta. Dicen que esos eran las palas encutadas *del tiempo de antes*. (...)

Del hueso al metal, el cute ha venido transformándose con el fin de poder emplearse mejor en el trabajo con la tierra. (p. 15)

Con el cute se prepara el terreno para la siembra de papas, y otros productos, entre las formas en que los campesinos trabajan la tierra se encuentran tres maneras, en cada una de ellas el empleo del *cute* es necesario, estas son las siguiente: sembrado en melgas o picado, sembrado en guachado y la yunta de bueyes.



## FOTOGRAFÍA N° 6 Y 7.

### CUTES DE HOY EN ALDANA.



Fotografías por: Angie Coral en Aldana. (2015)

#### 5.1.2.2 El picado o melgado

El picado o melgado<sup>20</sup> es una forma de preparar el terreno para la siembra, como es tradicional se utiliza el *cute*, bien sea de madera o con punta metálica, la idea es que con este palo se vaya picando la tierra haciendo un camino o *melgas*, lo más parecido a un surco de tierra, así de esta forma *la tierra que está debajo se coloca arriba, y lo de arriba, donde está la hierba, se coloca abajo, para que no crezca y para que dé fuerza a la tierra*, cuenta Don Arquímedes. Después en el surco se van colocando las semillas de papa, a pocos centímetros se colocan las otras, y a medida que se las va poniendo se las va tapando con la tierra, la que está en forma de melgas o montañitas, antes de eso, se le coloca el abono: *antes para abonar la tierra se le echaba la caquita del cuy, eso se sabía echar y al lado de la papa se le echaba,*

---

<sup>20</sup> El melgado es utilizado generalmente para la siembra de maíz, lechuga, repollos, y otros productos. En el caso de la papa, Clavijo (2011), aclara que se utiliza el *melgado*, para la siembra del papa chaucha únicamente, la cual es pequeña y amarilla conocida como papa criolla.

*porque si se le ponía encima se quemaba la semilla, ya después se tapaba, cuenta Don Arcenio Narváez, mi abuelo.*

En cuanto a las semillas, son papas generalmente más pequeñas, que durante la cosecha son escogidas después de seleccionar las que son aptas para el mercado, o para el consumo familiar, en este sentido, las papas que sirven para semillas son generalmente las que están en medio de las papas de mejor calidad y las más pequeñas, que generalmente son destinadas para alimentar a los puercos, o también se utilizan para preparar algunas comidas por ejemplo el *chincheño*<sup>21</sup>, estas semillas son guardadas por un tiempo en lugares que no estén en contacto con la tierra, en Aldana es común encontrarlas en los soberados de las cocinas.

**FOTOGRAFÍA N°8.**  
**DON ARCENIO NARVÁEZ COMENZANDO A PICAR LA TIERRA.**



**Fotografía por:** Bernardo Andrés Chalapud (2015).

---

<sup>21</sup> El chincheño es una preparación que se hace con papa, agua con sal, manteca de cerdo y cebolla larga picada, la cual se deja hervir en una olla, después se cambia de recipiente a una paila, en la cual se va agregando arroz ya cocinado en forma circular, hasta que se integren bien los ingredientes. Doña Sara Ortiz, recuerda que es una comida que se daba a los obreros y a los peones.

Una vez colocada la semillas, con el abono y tapada con tierra, se deja por unos días, después de esto viene el *retape*, que consiste en desyerbar las melgas para evitar que otras plantas crezcan, además se revisa si alguna semilla quedó mal tapada, de ser así se la tapa con tierra nuevamente, esto se hace más o menos después de 20 días, cuenta mi abuelo, *uno tiene que estar viéndole las matas*. Después de un mes se vuelve a revisar las papas, y se repite el procedimiento.

### 5.1.2.3 El guachado

Allí se resguarda la papa, descansa para *criar* bien, con fuerza. Casa para la papa, tejado de tierra, vuelta que protege.

Jaime Clavijo Salas (2011, p. 50)

El guachado es otra forma de sembrar, en especial es utilizado para sembrar las papas, se diferencia del *melgado*, ya que en este no se pica la tierra antes de sembrar las semillas; en el terreno directamente con el *cute*, o el palancón se voltea la tierra tal y como está, sacando una parte de la tierra que toma forma de una teja según el diámetro de la punta del palancón y se va haciendo una hilera, y de cada lado se va volteando la tierra, así cada surco queda en forma de tejado, en medio del cual se coloca la semilla. Don Arquímedes nos describe el *guachado* de la siguiente manera:

*Si quiere sembrar papas guachando también, guachando es las melgas pero en llano, voltear los cueros de un lado a otro, y en medio del corazón del guacho va sembrando las papas, y de ahí tiene que picar las calles para remojarla tierra, cuando ya están saliendo pues las matas.*

Después de poner las semillas, junto al abono, se procede a hacer los surcos, y después se repite los procesos que se realizan en el *melgado*. Al igual que en *guachado*, después de la siembra, viene la cosecha, en la que se seleccionan las papas, tanto para el consumo, como para la venta, y las de alimentar a los puercos. Después de eso en muchos caso se deja descansar el terreno, o después de 1 año se



siembra otros productos, por ejemplo haba o maíz, la rotación de cultivos, una práctica tradicional, para lograr un buen equilibrio con la tierra.

### **FOTOGRAFÍA N°9.**

**SEMBRADO EN GUACHADO. (VEREDA EL CHORRILLO)**



**Fotografía por:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2015).

#### 5.1.2.4 Yunta de bueyes

Estaba melgando en un terreno cerca al colegio de Aldana. Un terreno largo. Al llegar estaba gritando ¡*Brillante, Brillante, Brillante!* Iba detrás de la yunta agarrando el arado. En la otra mano tenía un palo largo, el cual luego sabríamos que se llama *perrero*. Con él va arriando a los toros.

Jaime Enrique Clavijo Salas. (2011, p. 43)

La yunta de bueyes es otra forma tradicional de arar la tierra, de hacer melgas, para después sembrarla. Una yunta de bueyes está compuesta por dos toros y un arado de madera, el cual está compuesto por diferentes partes: una que sostiene los toros de forma separada por la nuca, la otra que entra en contacto con la tierra, haciendo las veces de *cute*, es un poco complicado entender todas las partes que conforman la yunta de bueyes, en este sentido, cito textualmente la descripción hecha por Clavijo Salas (Ibíd),

(...) El yugo se ubica en la nuca de los toros. Cumple la labor de mantener unidos a estos mientras trabajan. En el yugo están los *platos*, la *coyunta* y el *barzón*. Los platos están situados a cada lado del yugo y se utilizan para poner sobre la nuca de los toros, pues así se evita lastimar la nuca de éstos. La *coyunta* es una cuerda –a veces de cuero- que amarra la cabeza de los toros para mantener firme el yugo y en general la yunta. El *barzón* es la cuerda que va amarrada a la mitad del yugo y es desde allí de donde parte el arado. El arado es la parte de la yunta que forma las melgas. Esta parte entra en contacto con la tierra y al ser arrastrada por los dos toros se van gestando los surcos; tiene algo que llaman *reja* o *rejilla*, con una forma similar a la de un *cute* de metal, y es la que profundiza el trabajo con el arado, el cual se encarga de darle botes a la tierra, abriéndola de buena manera. La *clavija* es un clavo que va pegado en la parte superior del arado. Su función es mantener el *barzón*. El palo largo que conforma el arado y que empata además con la *cabeza* de éste se llama *timón*. La tilera mantiene pegada al *timón* de la *cabeza* del arado. (...) La *mancera* es la parte de la *cabeza* del arado que se coge para llevar o dirigir a la yunta. Desde allí se da dirección. (p.p. 44-45)

La yunta de bueyes está siendo reemplazada por el tractor, aunque aún hay personas que la practican, algo muy importante en que enfatiza Don Arquímedes Rosero, es que *con la yunta la fuerza de los toros se traspasa a la tierra*. Este trabajo con las

yuntas, ha sido considerado como un aspecto de mucha importancia para la cultura aldanense, prueba de eso es su representación durante las Fiestas de San Francisco celebradas en la vereda la Laguna, en el mes de octubre, en la que se representa la siembra y la cosecha con la yunta, personalizada por “ Los Danzantes de La Laguna” personas del municipio que representan esta actividad agrícola y la cual está conformada de la siguiente manera: dos personas hacen de los toros, un ángel y San Isidro Labrador quienes dirigen el camino de los toros por los surcos; dos negros quienes amarran a los toros, y los unen al *yugo* y al *arado*, completan el conjunto un grupo de músicos quienes tocan música tradicional aldanense para amenizar el ritual de siembra y cosecha.

La yunta de bueyes es una técnica de arado que aún prevalece en el municipio, es el resultado de algo *extraño* que fue cogido y adoptado por el mundo andino, que guarda la esencia del *cute*, ya que el arado de madera, hace las veces de un *cute* grande de madera, el cual cumple la misma función, hacer melgas o surcos.

**FOTOGRAFÍA N°10.**  
REPRESENTACIÓN DEL ARADO CON YUNTA POR “LOS DANZANTES DE LA LAGUNA”



**Fotografía por:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2013).



### **5.1.2.5 Don Arquímedes, su chagra y el cuidado de ella**

El señor Arquímedes Rosero, con 84 años, ha dedicado la mayor parte de su vida a cuidar de las plantas, las chagras y además de cuidar los jardines del parque principal del municipio. Quién más que él, que es conocido en el pueblo como la persona con un conocimiento popular único sobre el cuidado de plantas y huertas, quien aún no se ha dejado tentar por utilizar productos químicos, siguiendo lo que le enseñó su padre y el saber popular.

En la vía que comunica a la vereda El Chorrillo se encuentra su casa, en la cual, antes funcionaba una de las pocas galleras del pueblo, en cambio lo que si resalta mucho, es su huerta, su chagra, en la que papas, ollocos, majuas, ocas, habas, maíz, moras, repollos, coles, nabos, entre otros productos descansan y crecen en su tierra, además de un buena cantidad de flores, muchas de las cuales han sido obsequio de estudiantes que lo han visitado para que les comparta un poco de sus conocimientos.

#### **FOTOGRAFÍA N°11.**

**DON ARQUÍMEDES ROSERO.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud. (2015).

Para el cuidado de sus cultivos, Don Arquímedes, utiliza dos plantas, el *guanto* (*Datura sanguínea*) y el *albarrecin*,<sup>22</sup> la primera usada para fertilizar la tierra, para envolver las semillas, para ahuyentar al mal y las enfermedades. La segunda usada como una especie de escoba con la cual barre sus plantas, con tal de espantar las plagas de ellas.

Recuerda él, que juntos a sus amigos cuando se encontraban en algún potrero y se les hacía tarde, o sea pasada las 5:30 pm, buscaban *guanto*, los cuales crecían de forma silvestre en las orillas de los caminos o en los lados de las zanjas. Las hojas de esta mata la ponían debajo de sus camisas sobre su pecho, con eso se protegían de la mala hora, el mal viento y sobre todo de que se *quedaran en esos sitios*, así decía su mamá, recuerda él.

*La chagra es pues donde se siembra todo lo que hay en la huerta casera, ahí se siembra maíz, arracacha, se siembra quinua, ollocos, habas, papas. Pues el cuidado de una chagra tiene que estar con ella, desyerbando, echando tierra; lo que ya está de echar tierra.*

*Antes como no había eso de fumigación, como ahora que le echan tanto remedio, antes era, con el albarrecin, uno que sabe criar como racimos de uva, con ese y el junjun se barría las matas de papa, solo con barrerlas no más, no se cocinaba en agua ni nada. Sino coger como una escoba, y eso era solo por el mosco que tenía las matas, eso no más. No como ahora tanto remedio. Y hasta para comer ahora ya está contaminado. Acá nuestra comida era sanita, por ejemplo la papa de nuestra chagra la compara con la que venden en el mercado, no la iguala. La de la chagra es más sabrosa. Lo mismo el repollo, ahorita ya lo fumigan, nosotros no, ni sabemos fumigar hasta hoy. Todo limpio, nosotros no conocimos de echar remedio a las plantas.*

---

<sup>22</sup> No se pudo identificar el nombre científico del *albarrecin*, planta que hace referencia Don Arquímedes, ya que la palabra no se encuentra en el material bibliográfico consultado.



## 5.2 ADQUISICIÓN Y ACCESO A PRODUCTOS

La economía de los Pastos se destaca principalmente por “el acceso simultaneo a diferentes pisos ecológicos” (Landázuri, 1995, p. 51). En este sentido su agricultura depende y se basa en la relación con sus ecosistemas; tanto a nivel regional como local. La presencia de diferentes ecosistemas en sus poblaciones le permite el cultivo de diferentes productos, entre los cuales están el maíz y la papa como principales, también se presentan otros tubérculos como la oca, la mashua, el olloco, así mismo el cultivo de quinua. Sin embargo estas comunidades, en ellas Aldana, recreaban formas para acceder a productos que no se producían en su entorno, logrando así un acceso a otros recursos por formas tradicionales que hoy han desaparecido en su gran mayoría.

La obtención de sus productos se hace con base en una estructura vertical macro, según lo expone Mamán (1996), relacionada con el vínculo entre las tierras frías y las de clima caliente, conocidas como los *guaicos*. Se denomina *guaicos*, a las tierras de clima cálido en donde se producen y compran productos característicos de esa zona, por ejemplo frutas, yuca, maíz, panela, azúcar, entre otras. Lo frío es característico de pueblos como: Cumbal, Panam, Chiles, Muellamués, Guachucal, Aldana, Colima, Túquerres, entre otros, y los *guaicos*, son pueblos como Sapuyes, Guaitarilla, Sandoná, Imués, igualmente hacía, Barbacoas, Piedrancha, Altaquer y Tumaco.

En las tierras frías se siembran tubérculos, y en algunas zonas maíz, en los *guaicos*, maíz, caña dulce, guineo, calabazas, arracachas y frutas tropicales. Dentro de esta dinámica, los Pastos han desarrollado ciertas formas para lograr mejor la obtención a los productos de otros pisos ecológicos, siguiendo la estructura macro hay formas como el *cambeo*, *compadrazgo* y *la amigancias*, el primero consiste en cambiar cierta cantidad de productos de tierra fría por cierta cantidad de productos del *guaico*, la segunda mediante la consolidación de compadres en tierras bajas, y la formación de vínculos de amistad, de este modo se facilita la obtención de esos productos, es usual que las personas que son compadres cuando vayan a visitar a otra persona lleven

consigo un bulto de papa, y en reciprocidad la otra persona le regrese otro bulto con un producto que no se dé en sus tierras.

La adquisición de los productos necesarios para la preparación de alimentos en Aldana y las diferentes formas de acceso a los recursos alimentarios está ligada a la concepción de los pueblos *Pastos*, llevada a cabo desde una dinámica comunal y familiar. La obtención de recursos se presenta bajo ciertos aspectos. Mamían (2004) afirma que, “Junto al acceso directo o como proceso alterno, la obtención de recursos se presenta a través de la ocupación temporal de estos espacios, las relaciones familiares, compadrazgos, *amigancias*, *mindalas*, o mercados” (p.60). En el caso de las *mindalas*, se refieren a las personas que hacían de comerciantes dentro de los pueblos de los Pastos desde sus primeros pobladores, quienes eran los encargados de llevar productos de sus tierras y cambiarlas por otros que se daban en zonas de clima diferente.

De esta forma el acceso a los productos que se llevaran a la mesa, se realizan de distintas formas, la primera; depende de su oferta productiva: su agricultura. Y la otra bajo la reciprocidad con pueblos vecinos, hacia los mercados regionales y las visitas a las zonas de clima cálido o *guaicos*, de las cuales se obtiene productos que no son cultivados en Aldana, por ser una zona de clima frío.

### **5.2.1 Tierras frías y el guaico o tierra caliente.**

En las comunidades de los pueblos *Pastos*, tanto las del sur de Colombia como las del Norte del Ecuador, “(...) la obtención de recursos se hace sobre la estructura macro y micro, es decir, la relación tierras frías-guaicos del conjunto interandino y tierras altas-tierras bajas en cada comunidad “(Mamían, 2009, p.61). De esta forma, en Aldana, lo macro se representa en los viajes que hacen los aldanenses a municipios como Samaniego, Barbacoas, Ricaurte, lugares de clima cálido, con el fin de comprar e intercambiar productos, estos lugares son denominados *Guaicos*, al igual que a sus habitantes a quienes se les suele llamar *Guaicosos paneleros*. En segundo lugar, en lo micro, las tierras altas son las veredas aledañas a la cabecera

municipal de Aldana, tierras donde se siembra papa, ulluco y habas y las cuales se vendían en la plaza principal del municipio cada sábado.

Mamían (2004) refiriéndose a la obtención de productos, lo que se llama *mindala*<sup>23</sup>, menciona dos formas; en las cuales las personas intercambian sus productos para acceder a otros. La primera, es cuando llevan sus productos directamente a otros mercado en otros pueblos, regularmente lo hacen cada cierto tiempo, por ejemplo, cada semana o cada 15 días. La segunda forma, en la cual un grupo de personas (conocidas o familiares) recogen los productos cultivados, los llevan a zonas de clima opuesto al local, con la intención de recibir productos que no se producen en su territorio. El intercambio de productos es una actividad que ha ido desapareciendo en los últimos años. En Aldana es una de los principales medios de obtención de recursos, en la primera, muchas personas de las veredas aledañas al casco urbano del municipio de Aldana, personas que día a día trabajan en sus campos, en sus chagras, generalmente cada semana. Según cuentan los mayores, bajaban sus productos al parque principal del municipio, de ahí, cogían rumbo a la ciudad de Ipiales para venderlos en el mercado de la llamada “Ciudad de las nubes verdes”. Ya que en ese tiempo el transporte para Ipiales era poco, pues en el pueblo, se contaba con dos buses, la gente del campo madrugaba a las 4 de la mañana, hora en la cual partía el bus, y muchas veces lo hacían a pie, como es el caso de los fabricantes del *chancuco*<sup>24</sup>, en la vereda La Laguna. En la ausencia de un mercado en el pueblo, muchas personas madrugaban para alcanzar a los vendedores y compraban directamente en el pueblo.

---

<sup>23</sup> Viaje que hacen algunas personas a tierras de clima cálido para intercambiar productos como alimentos y artesanías.

<sup>24</sup> Licor artesanal de *contrabando*, destilado de agua de panela.

**FOTOGRAFÍA N° 12.**

**NIÑA ALDANENSE DISFRUTANDO DE MORAS SILVESTRES.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

### 5.2.2 Las recuas

La segunda forma de *mindala*, también estuvo presente en la historia de Aldana, conocida como *recuas*, una tradición que por medio del *cambeo* (puede ser sinónimo de *trueque*), es la principal forma de acceder a productos que no se cultivan en Aldana, si bien actualmente es una forma que ha desaparecido (excepto en comunidades indígenas cercanas a la zona de los *guaicos*), fue una dinámica importante en Aldana, existió y sigue viva en la memoria de los mayores. Nuestros abuelos y padres, nos cuentan las historias sobre las *recuas* como formas de intercambio de productos, basada en la subsistencia y la reciprocidad de las comunidades *Pastos*.

Un grupo de personas, hombres corpulentos y los de importancia en la vida social del municipio; reunían productos, tanto alimentos como artesanías, con el fin de viajar hasta tierras del *Guaico*, hacia Barbacoas. En caballos, de ocho a diez hombres viajaban cargados de canastos, hecho por esteras, y también de bultos, llevando consigo papas, ollocos, lanas de oveja, cobijas, habas. Según me contó mi abuelo, Laureano Chalapud, con sus 95 años,

*(...) en las recuas se hacia la carga y se iba para Barbacoas, así mismo eran los campesinos de Aldana, Carlosama, Córdoba, Puerres. Y los que no tenían en que llevar, ellos cargaban los bultos, aunque se arruinaban las espaldas (...) el tiempo que se demoraban era 15 días a lo máximo un mes. Llegaban y vendían pues lo que llevaban de acá. Eso vendía a la carrera. Y compraban el arroz (...), venían en unos como cartuchos, en una hoja (...) de plátano ha de haber sido. Y tenían harta carga de arroz, y él que comía arroz, era riquísimo, no era que cualquiera va a comer, así mismo el que comía gallina.*

De igual manera, la señora María Cuasmayán de la vereda Caupueran, junto a su madre, la señora Rosa Alba Cuasmayán, de 65 años, nos cuentan la historia de su abuelo, quien frecuentemente iba a barbacoas con los caballos y la carga, nos dice:

*En ese tiempo que los hombres se iban para barbacoas, llevando de aquí carne, papas, harina, entonces iban a intercambiar o a vender y de allá pues traían panela, traían batidos, plátanos. Por ejemplo la carne que la*

*cambiaba así como por oro decía mi abuelo. (...) pongámosle unos 70 años atrás, sí, porque mi abuelito que se sabía irse, José Pascual se llamaba.*

*Bastante gente sabía ir, de allá no le digo que traían plátano, yuca, panela; era una grandota, redonda, que se envolvía en hoja de plátano. Dese cuenta que a Barbacoas se iban a pie, los caballos como iban cargados, y ellos se iban a pie, y de allá nuevamente, cargaban las cosas que traían y nuevamente a pie. Al mes sabían llegar máximo. Cada quien iba llevando, como por decir ahora nosotros llevar nuestras papas (...) mi abuelo en ese tiempo que se llevaba, en ese tiempo a él le pagaban para que lleve harina, bultos de harina, lenteja, frijol, garbanzo que llevaban.*

*El tiempo de la recua que decía (...), la recua era todo el grupo de caballos y la carga de que llevaban. Más o menos iban unos diez señores, montaban pero hartísimos caballos, si iban diez pues iban diez caballos más o menos. Eso era el tiempo de las recuas joven.*



**FOTOGRAFÍA N°13.**

**REPRESENTACIÓN DE LO QUE ACTUALMENTE SE PODRÍA CONOCER COMO  
UNA RECUA.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2015).

## 6. Preparación de alimentos.

---

De abuelos a padres, de padres a hijos. Y los hijos vuelven a transmitir a sus hijos, y cuando la cadena se corta se pierde, y mucho de lo que se pierde, se pierde para siempre. (García, 2006, p. 11)

La cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y, no obstante estar nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre está resignificando este legado... (Mincultura, 2012, p. 21)

La identidad de un grupo humano está inmersa en sus hábitos alimentarios, pues cada persona se identifica con ciertos sabores en particular. Las comidas y en esencia sus sabores, texturas y olores siempre nos recuerdan algo. Desde la familia hemos aprendido a reconocer una rica variedad de alimentos y preparaciones, los cuales despiertan en nosotros cierta sensibilidad en nuestros sentidos, bien sea al olerlos, tocarlos, probarlos o al comerlos, trayendo a nuestra memoria momentos, personas, historias, anécdotas, fogones y paisajes, sensaciones pertenecientes a nuestra cultura.

Sopas, secos, amasijos, dulces, bebidas, ajíes, y otras preparaciones encierran un universo muy importante de saberes populares, desde su preparación hasta su consumo. La transformación y preparación de los alimentos tal y como se expresa en la *política* “es el núcleo del complejo social y cultural de la cocina” (2012, p.25), en las recetas se encuentran conocimientos artesanales en el modo de preparar un plato, además de las herramientas, medios y enseres presentes en estos procesos. El Antropólogo egresado de la Universidad de Antioquia, Fidel Castro, expresa que “la receta es el detonante para reconstruir lo que culturalmente pasaba”, pues estas



preparaciones son sabores y saberes que están inmersos en la memoria colectiva de las personas; y que al igual que los mayores en el pueblo, son testarudos y no se quieren dejar vencer por el olvido, escucharlas –las recetas- es dejarse seducir por esas narraciones que al igual que un alimento se van cocinando al pasar los minutos.

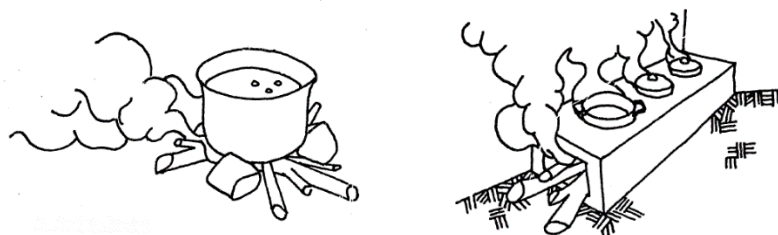
Desde el seno familiar han sido heredados, generación tras generación, sabores y saberes en relación con las comidas, su consumo y su preferencia obedecen a dos factores, el primero de ellos se refiere a lo que nuestro sentido del gusto califica como agradable y desagradable, y el segundo, lo que nuestra cultura nos ha dado a conocer, compartiendo íntimamente experiencias desde el hogar hacia la comunidad. En este sentido, es a través de las comidas que encontramos la mejor manera de conocer un pueblo, pues son tradiciones culinarias que hacen parte del patrimonio cultural, material e inmaterial que reflejan para el caso de Aldana, un pasado indígena, el de la cultura de los Pastos, y de igual manera dan muestra del sincretismo culinario resultante de la fusión de las cocinas indígenas, europeas y africanas.

Recordemos que la cocina, como lugar-espacio en el hogar, encierra un universo de conocimientos y prácticas alrededor de la preparación de alimentos, no es lo mismo cocinar algo en una cocina moderna con estufa a gas, que en una cocina con fogón de leña; la segunda es en la cual se centra este trabajo, pues es en ella donde se generan espacios de unión familiar alrededor de la preparación de un plato y en el momento de compartir una merienda en familia alrededor de los fogones. Por otro lado, la cocina es el espacio donde se encuentra una inmensa variedad de utensilios, cultura material que da evidencia del legado indígena de esta población, al igual que el resultado del mestizaje entre culturas.

El presente capítulo se divide en dos partes: la primera está relacionada con la cocina como espacio-lugar en el hogar, comenzando por conocer los primeros fogones y los que actualmente existen en la mayoría de los hogares en el municipio, las hornillas. Además, se hablará sobre los utensilios y herramientas artesanales que se utilizan en la preparación de alimentos, algunos ya desaparecidos, otros aún se conservan como elementos que caracterizan una auténtica cocina Aldanense.

La segunda parte se centra en las preparaciones como tal, por un lado, las comidas que hacen parte del recetario propio de este municipio, teniendo en cuenta las preparaciones que culturalmente se consideran como las más representativas para las personas. Por otro lado, se hablará sobre algunas portadoras de la tradición, personas que son reconocidas por las demás por saber preparar algún plato en particular, aportándole historias, anécdotas y valores a cierta preparación, por ejemplo: las sopas de Doña Matilde, las tortillas de callana de la señora Rosalba Cuasmayán, el hornado de doña Bertha, la fabricación artesanal del chancuco, y ni que decir de los cuentos de Doña Nivia, todos ellos relacionados con comida. Cada una de estas historias corresponde a los aportes de muchas personas del municipio, a cada una de ellas solo me resta agradecerles.

## 6.1 HABLANDO SOBRE COCINAS Y FOGONES.



Saavedra (1980, pp. 23,25)

Al hablar sobre cocinas cabe recordar que cada una tiene su propia historia, varía de familia en familia, además varían en cuanto a sus formas; principalmente en sus fogones, las hay de tulpas como también las hay de hornillas, se alimentan de leña o de carbón, también hay portátiles, como los braseros. Cada una de ellas acompaña a las familias en las noches frías; de estos fogones nacen los sabores que forman parte del patrimonio cultural alimentario de Aldana.

Según el DRAE (2014), en la definición que utiliza sobre fogón nos presenta valiosas aportaciones, por un lado los define como los sitios adecuados en las cocinas para hacer fuego y guisar los alimentos, por otro, como el fuego de leña que se hace en el suelo o el lugar donde se hace el fuego para cocinar; además, nos informa que en algunos países como Colombia, Costa Rica, Cuba, Honduras y Nicaragua, se refiere a la cocina rustica de leña, construida con cemento de barro sobre una mesa, que suele incluir parrilla, enfatiza también que en Colombia se la conoce como cada una de las tres piedras entre las que se enciende el fuego, y sobre las que se coloca el recipiente con las comidas. Entre las nueve definiciones que nos presenta, también encontramos una que define un fogón como la reunión de amigos junto al fuego. En este sentido, los fogones varían de forma, material, ubicación y su modo de empleo, pero tienen algo en común; por medio de ellos se transforman los alimentos, desde su forma natural a alimentos ya preparados por medio de su sometimiento a través del fuego, es decir, de crudos en cocidos. En Aldana encontramos de dos tipos: los fogones de tulpa, y los fogones de hornilla, siendo los segundos los de mayor uso, ya que de los primeros quedan sólo unos pocos, aunque un poco distintos a las auténticas tulpas.

El *Diccionario de Folklore Ecuatoriano*, (1964) de Paulo de Carvalho-Neto, define *Tulpa* o *Tuspha* como una voz de origen quichua para “fogón indígena construido sobre tres piedras toscas”, en tanto que el *Diccionario de la “Lengua” Pastusa*, (Sanz Moncayo, 2006), contiene la siguiente definición: “Fogón de las casas campesinas. Procede del quichua: tullpa (Piedra de las que se utilizan para colocar las ollas en el fogón).<sup>25</sup> Sobre este término trataré más adelante con detalle.

En Aldana hay varias cocinas que se diferencian las unas de las otras por su forma, ubicación y uso, como se dijo anteriormente. Por ejemplo: la cocina de la señora Carmen Telpíz en Caupuerán; su fogón hecho con sólo dos barras de acero sobre un hueco hecho en la tierra, guarda valiosos conocimientos, tanto empíricos como prácticos en cuanto a la preparación de sus alimentos, pues de sus comidas se perciben auténticos olores y sabores que solo esas cocinas pueden aportar. Así

---

<sup>25</sup> Por su parte la DRAE, 2014, tiene esta definición sobre fogón: “(Del lat. focus, fogón).  
1. m. Sitio adecuado en las cocinas para hacer fuego y guisar.”

mismo, está el fogón de tulpa de la señora Carmen Cultid en la vereda El Chorrillo, que dentro de las cocinas que conocí es la que más se aproxima a un fogón *de más antes*, tal y como lo recuerdan nuestros padres y abuelos. Parecida a la de Carmen nos encontramos con la tulpa de la señora Sara Ortiz, que hoy se convirtió en hornilla, pero por muchos años fue un fogón de tres piedras.

Por otro lado encontramos siempre los fogones de hornilla, los cuales, son los que más perduran en Aldana, en el campo son muy visibles, y en la cabecera municipal a pesar de la presencia de las estufas a gas o eléctricas siempre se tiene una hornilla, pues son la excusa para que un domingo la familia se reúna alrededor de ella a almorzar.

#### **6.1.1 Fogón de tulpa. Recuerdos de las primeras cocinas.**

Hace algunos años durante las fiestas patronales del Municipio, la Institución Educativa Nuestra Señora de Pilar de Aldana, realizó una exposición artística abierta al público, fueron muchos los trabajos presentados, todos hechos por los estudiantes de esta institución. Las alegorías a la cultura aldanense fueron el tema principal, siendo la cocina un tema más común. Recuerdo un cuadro de una estudiante en donde se plasmaba una cocina muy bonita, con elementos propios tanto de la cultura material como la esencia misma de una cocina, su fogón de tres tulpas

## FOTOGRAFÍA N°14.

### PINTURA EN ÓLEO DE UNA COCINA CON FOGON DE TULPA EN ALDANA.



**Pintura:** Replica de Nayeli Chilanguad Aza. (Original señor Francisco Aza Pacheco)

Siendo la pintura una réplica del original, el cual fue pintado por el Señor Francisco Aza Pacheco, a quien sin duda le pregunté sobre el motivo que lo llevó a pintar esa cocina, comentándome que fue inspirada en la de sus vecinas en el barrio Santander del municipio de Aldana, además me expresó lo siguiente:

*En aquel momento de mi vida me fascinaban los temas costumbristas y primitivistas y mirando cómo la modernidad como monstruo gigante y sin consideración venía devorando las costumbres y grandes elementos, herencia de nuestros ancestros, me parecía justo y necesario registrar esta minúscula partecita de estas cocinas campesinas donde hay un conjunto de vivencias y convivencias con los domésticos animales y elementos ya casi extintos como lo es la piedra de moler maíz.*

Después de conocer las historias, los cuentos y las palabras junto a los fogones de varias familias en Aldana, no me cabe duda en reconocer que la obra del señor

Francisco Aza, plasma en ella, los recuerdos de una cocina de antes, tal como muchos de los mayores la recuerdan. Por medio de múltiples voces de hombres y mujeres que de niños se criaron en estas cocinas, se presenta en los siguientes párrafos la magia que estas abarcan, teniendo en mente la pintura del maestro Francisco, pues esta es tal vez la única imagen que se conserva sobre estas tulpas.

Desde tempranas horas de la mañana, mucha gente en el campo, lo primero que hacía era dirigirse a sus cocinas, aquellas en las cuales una pequeña ventana en su pared de tapia permitía el paso de luz a su interior, algunas tenían portones de madera, otras no, además era normal ver los cuyes desplazándose por el piso de tierra. Estos espacios generalmente solían ser oscuros, alumbrados por pequeños rayos de luz solar y el fuego de su fogón, ya que en ese tiempo la luz eléctrica aún no se conocía, en cambio sí, las viejas lámparas de petróleo. Las pequeñas ventanas también permitían la salida del humo proveniente del fogón, pues en ese entonces no había chimeneas, además de salir por la puerta y la ventana el humo se filtraba por el soberado. Su fogón era con una base de tres tulpas, así se llamaban a las tres piedras sobre las cuales se sostenían las ollas, peroletas y pailas para preparar los alimentos; la señora Nivia Pastás, las define como las piedras de los infieles<sup>26</sup>, aquellas piedras *pomas*, también conocidas como *cancaguas*, de las cuales se encuentra en las orillas de los ríos. Su esposo Sergio, recuerda que junto a su papá, en cierta ocasión encontraron en una *guaca* una de esas piedras, tal como él comenta:

*(...)estaba yo sembrando papas, picando que dicen, cuando sonó duro, cuando encontré en la tierra una piedra, había sido la tulpa de los infieles, encontré platos, platonados, por ahí los tengo todavía, por ahí había habido harto infiel, porque en las noches mucha gente sabía ir a robar, no ve que al otro día dejaban la señal, el hueco pues, yo iba a raspar esos huecos al otro día y sabía encontrar platos, un cántaro grande, (...) de un plato recuerdo que sacamos una arena muy negruzca, y lleno de arena y todo, y bien tapado, y de ahí salían unos huesos, eso de los infieles ha de haber sido.*

---

<sup>26</sup> Según Rafael Sanz Moncayo (2011), la palabra infiel se define como: “objeto de antiguos aborígenes hallado en una guaca. (...)”

Don Sergio recuerda muy bien estas cocinas, muchos de los tiestos que nos muestra el óleo, aún reposan en la cocina de su casa. Recuerda él que en ese entonces se comía con mates, con cucharas de palo, que la leche no se hervía para tomarla, en cambio se la sacaba directamente de la vaca y en mate se la tomaba. Recuerda mucho a su padre, pues junto a él, Don Sergio compartían cuentos, a la par que regaños cuando se portaba mal, siempre sentados en el pequeño banco de madera, característico de estas cocinas, aunque dice que en ocasiones en vez de este pequeño mueble se sentaban directamente en el piso, o a veces en alfombras hechas de esteras, siempre alrededor de la tulpa.

Por otro lado Doña Rosalba Cuasmayán de la vereda Caupuerán también recuerda algo sobre esto fogones, dice ella: *la cocina era de tulpas, por ejemplo era un tulpa por aquí, otra por acá, eran tres, mi mamita le decía tulpa a las piedras, desde que yo recuerdo esas piedras ya estaban en la casa, y ahí se cocinaba.* Ubicadas en forma de un triángulo, cada tulpa o piedra además de ser el soporte y la base de las ollas de barro, también permitían echarle la leña por cualquiera sus lados, la cual era recogida por los niños en la casas.

En estas cocinas se fomentaba el diálogo entre la familia, así lo recuerda la señora Alicia Ibarra de 56 años, desde el Chorrillo quien me cuenta lo siguiente,

*Había en el hogar un respeto, una solidaridad, uno dialogaba con los papases porque antes se tenía un fogón, de tulpas se tenía, era de tres tulpas de piedra y allí se paraba las ollas, nosotros tuvimos (...) así era antes, antes era bonito ahora ya eso de fogón se acabó. Antes se dialogaba, se conversaba todos en la cocina en el fogón, mi papacito nos sabía aconsejar ahí en las noches, (...) de noche era todos así alrededor del fogón, nosotros fuimos tres mujeres y un hombre, con ellos era que se dialogaba, más nosotros sabíamos ser como unas personas más dóciles, mi hermano era como un poquito más resacado, entonces siempre era llamarle la atención a él, (...)*

En estas cocinas era infaltable el soberado, un espacio en lo alto que quedaba debajo del techo de la casa, en el que se guardaban alimentos, costales de papas, bateas con habas, ocas, maíz, también se guardaban las ollas de barro en las que se preparaba la

chicha o el champús, su acceso siempre era por una escalera de guadua. Las ollas y peroletas reposaban en las *barbacoas*; repisas hechas de madera y la que se ponían clavos de donde se colgaban las ollas, peroletas y pailas, también se colgaba el *muchacho* para colar el café. Así mismo para mantener vivo el fuego en el fogón se utilizaba el *juco*, una flauta de caña con la que se sopla sobre la candela, para avivar. Su presencia aún perdura en el campo, cuentan que antes era de guadua, pero después comenzaron a utilizar de hierro, pues los primeros al atizar la candela solían quemarse. Había bateas, cedazos, ollas de barro; unas para guardar chicha, otras para preparar chancuco y morocho, algunas para guardar agua, las había pequeñas y grandes. También era infaltable el *tangán*, Mercedes Cuasmayán del Chaquilulo recuerda como era:

*Tener colgado del techo un estrado, allí llamaban un tangán, era un cosito de chaclas<sup>27</sup>, O sea de varas, redondito era, y lo colgaban de unas cabuyas, o cuayares llamaban, que los traían de la ciénaga o del Cerro de Cumbal, esos eran como pajas, entonces los envolvían y hacían como sogas, y con esas se colgaba el tangán. Ahí sabían tener pedazos de panela, los quesillos, la carne, la manteca de puerco (...)*

Hoy en día las cocinas de tulpa han desaparecido, viven aún en los recuerdos de los campesinos, en las veredas aún se conservan utensilios que hacían parte de las cocinas con fogones de tres piedras, algunas se reconfiguraron tratando de mantener la esencia de estos viejos fogones. Hoy en día la gente y los dueños de estos fogones lo consideran aún como tulpas, así mismo sus vecinos. Con algunas variantes son de las más viejitas que se encuentran en Aldana, mereciendo especial atención la de la señora Carmen Cultid Cultid en la vereda El Chorrillo.

### **6.1.2 Conociendo la tulpa de Doña Carmen**

Desde Aldana hasta la vereda el Chorrillo hay unos 20 minutos de distancia viajando en carro, o caminando se gasta más o menos una hora, como lo hacen muchos campesinos

---

<sup>27</sup> Vara larga y delgada de cierta planta gramínea. Procede del quichua: *chaglla*, con igual significado. (...). (Sanz Moncayo, 2006. p. 83).



cuando de ir al pueblo se trata. Subiendo una cuesta desde la escuela de esta vereda se encuentra la casa del señor Félix María Cultid Calpa, y en la que viven sus dos hijos. Su casa es de color verde con blanco, su techo de tejas y paredes de tapia, este hogar es muy conocido por su cocina, ya que es de tulpas, y es la única que se conserva hasta hoy. En el interior de la casa las gallinas se la pasan corriendo por el patio, la leña es amontonada en sus corredores, al igual que los costales de papas y habas, pues en esta casa se siembra mucho.

Doña Carmen Cultid, hija de Don Félix, es una mujer de 63 años, nació en Aldana. Ella junto a su hermano viven ahí en compañía de su hija y su nieto. Ella comenzó a amar la cocina desde chiquita, pelando papas, recuerda que el maíz lo molía para preparar el morocho, cocinaba habas, ocas, papas; y además resalta que en ese tiempo como había muy buenas vaquitas, con la leche se sabían hacer las cuajadas para después moler con el ají y llevar a los peones, pues sus padres tenían algunas tierras donde cultivaban papas. Su cocina se presenta con un pequeño portón de madera, al entrar se encuentra uno con una mesa, sobre ella hay costales de papas, y habas, también ponen la cebolla, larga y cabezona, las bateas se acomodan debajo de la mesa, y alguna ollas de barro.

**FOTOGRAFÍA N°15.**  
**LA TULPA DE DOÑA CARMEN.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

Esta cocina se divide en dos partes: una con piso de cemento mientras que en la otra es de madera, en tabla. En la primera hay un mesón de baldosa. De una repisa se cuelgan los platos, vasos, ollas, pailas, recipientes varios para cocinar, una mesa con un mantel plástico colorido y pintado en él frutas de diferentes formas, todo esto en una esquina de la cocina. Por otro lado en contraste a esta parte hay la que está sobre el piso de tabla, podría contradecir a la otra, ya que con sólo verla refleja una cocina de antes, como nuestros padres las conocían; del lado más cercano a la única ventana de esta cocina se encuentra el fogón, de tulpa como lo conocen, hecho con piedras, rectangulares, pomas, *cancaguas*, dice doña Carmen, tres piedras grandes colocadas en forma triangular sobre tierra pisada, delante de cada piedra, en dirección al fuego hay un bloque de menor tamaño hecho de adobe (barro mezclado con arena y arcilla), posiblemente hecho en la fábrica que queda en la salida del pueblo hacia Tumaco.

Doña Carmen recuerda sobre este fogón lo siguiente:

*Como mi papá sabía trabajar en techos, el hizo la casa, el techo, todo y por eso el fogón todo lo hizo él, en forma de trébol, entonces se pone a hervir una olla, se raspa candela, y se pone a hervir el agua. Esta casa es de mi papá, todos comemos alrededor del fogón, así por ejemplo en las noches nos reunimos todos, y ya se pregunta cómo le fue, del uno y del otro ya se sabe sino, como ahora le digo hay televisión, ya se van a la pieza y ya no se ponen pues así alrededor.*

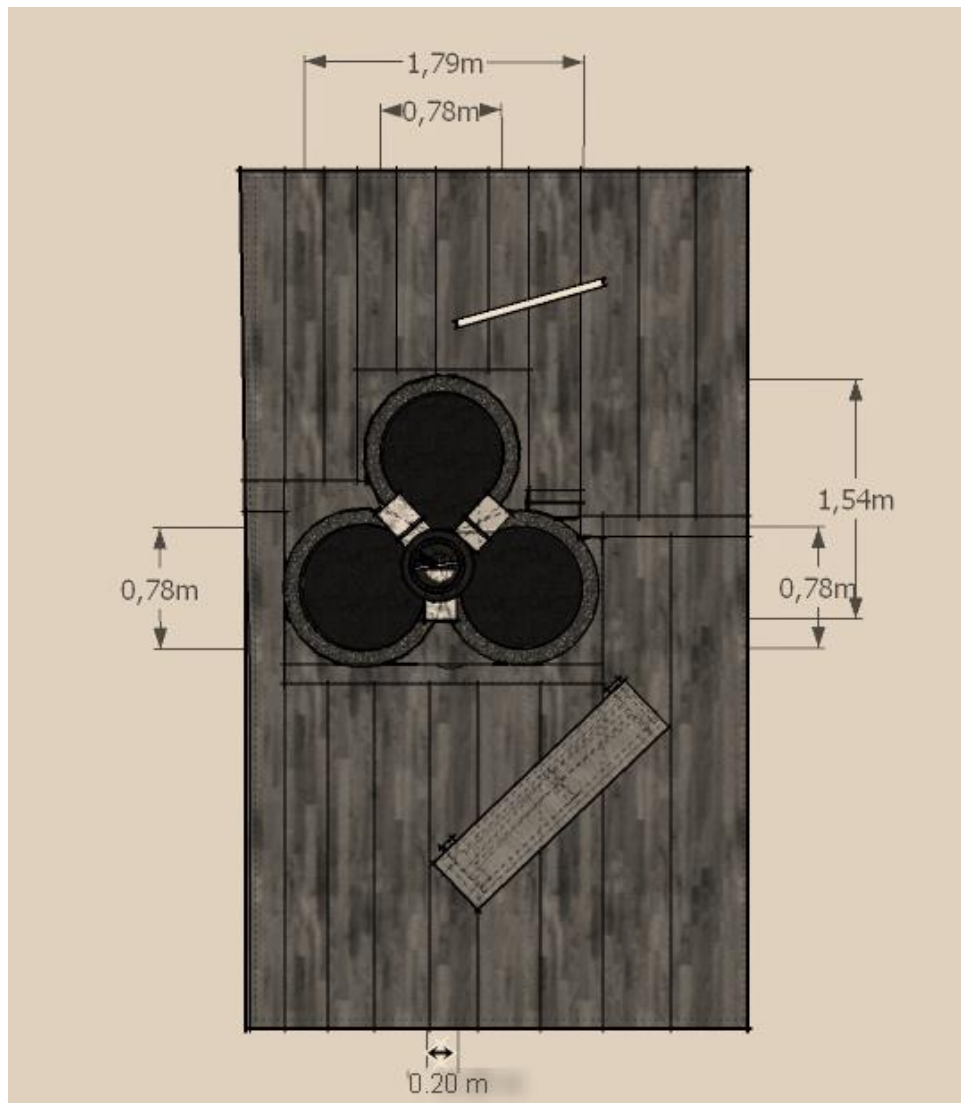
Sin duda alguna esta cocina, junto a su fogón es de las pocas que se conservan como tulpa, las cuales difieren un poco de las antiguas, pero que las personas la consideran tulpa. En este fogón doña Carmen cocina el almuerzo para los peones que trabajan cosechando papas en los terrenos de su casa, prepara el ají moliendo en la *mama* y la *guagua*<sup>28</sup>. En las noches durante la merienda comparten la comida con su familia, en ocasiones con algún vecino que viene de visita. Las paredes de su cocina tienen un color negro por el hollín, color característico de tantas cocinas en los campos. Su *juco*, hecho

---

<sup>28</sup> Piedra y mano de moler.

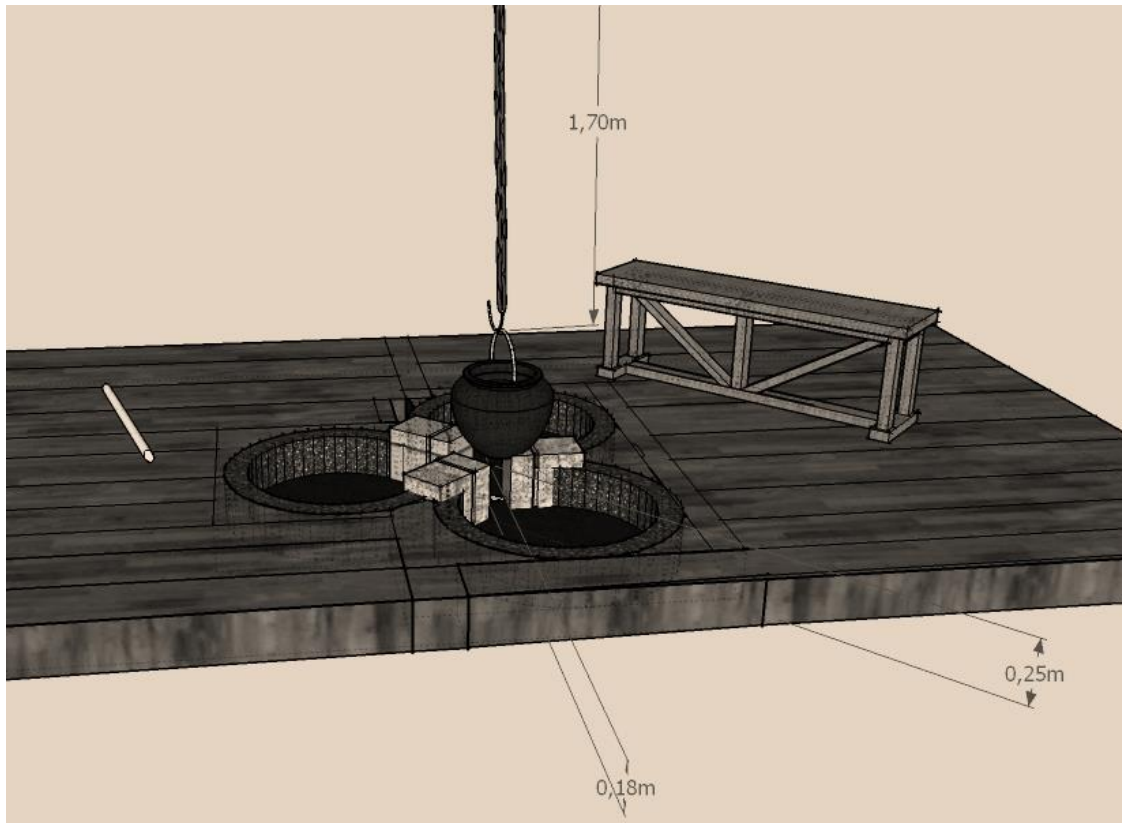
de acero lo tiene siempre al lado de su pequeño banco de madera, desde el cual menea las sopas con su cuchara de palo, atiza el fuego, echa más leña al fogón, y desde el cual también sirve la comida a su familia alrededor de este. Su familia aún no se acostumbra a comer en la mesa de madera, siempre lo hacen alrededor del fogón, en uno de los varios bancos y sillas de madera, casi del mismo tamaño que el banco donde se sienta doña Carmen.

**PLANO N° 1.**  
FOGÓN DE DOÑA CARMEN. VISTA EN PLANTA



**Elaborado por:** Jhony Andrés Valladares Bustos, 2015.

**PLANO N° 2.**  
**FOGÓN DE DOÑA CARMEN. VISTA LATERAL.**



**Elaborado por:** Jhony Andrés Valladares Bustos, 2015.

Al igual que la tulpa de Doña Carmen, en el barrio El Progreso también había la tulpa de Doña Sara Ortiz, “la tía sarita” como muchos la llaman en el barrio. Hoy su fogón se ha convertido en hornilla, ya que remodeló su casa, su anterior fogón era muy parecido al de doña Carmen, sus paredes con el color negro del hollín, sus tres piedras, y sus bloques de adobe en frente de cada una, su *juco*, su banco pequeño de madera, su soberado, su garabato; con sus ollas, pailas, platos, vasos y cucharas. En este fogón durante muchos años ella compartió momentos de música con el coro del barrio El Progreso, quienes ensayaban al son de la guitarra las canciones que solía cantar en la

iglesia. De su cocina y su fogón hoy solo queda una foto que ella guarda con mucho recelo.

**FOTOGRAFÍA N°16.**  
**FOGÓN DE TULPA DE LA “TÍA SARITA”**



**Fuente:** Fotografía de Doña Sara Ortiz. (2015)

### **6.1.3. Conociendo las hornillas**

En Aldana es muy común encontrar en todas las cocinas en el campo las hornillas, pues son las que le siguen a las tulpas, fuera de estas, los utensilios siguen siendo los mismos que en una cocina con fogón de tres piedras, callanas, bateas, juco, bancos. De hornillas las hay de muchas formas, la ubicación varía mucho en cada cocina, las hay esquineras, o centrales, las hay con chimenea o algunas no, la descripción de cómo funciona una



hornilla, la podemos recoger de forma simple del trabajo *Hornillas conservadoras de leña*<sup>29</sup>,

(...) Esta hornilla consiste en una caja hueca con una abertura en un extremo para introducir la leña y varios agujeros arriba que permiten colocar las ollas de cocinar sobre el fuego. El humo escapa alrededor de la olla y sale por la abertura. (p. 25)

En Aldana no hay cocina que no tenga hornilla, inclusive en el casco urbano donde las estufas a gas tienden a ser usadas en la mayoría de casas, aún se conservan las hornillas, pues es alrededor de ellas que se reúnen los familiares regularmente los domingos, cuando todos comparten un almuerzo. Muchas de ellas tienen de dos a 3 agujeros sobre los cuales colocan las ollas, además tienen unos discos circulares que sirven para medir el tamaño del agujero, disminuyéndolo para colocar ollas más pequeñas.

#### **FOTOGRAFÍA N°17.**

##### **HORNILLA.**



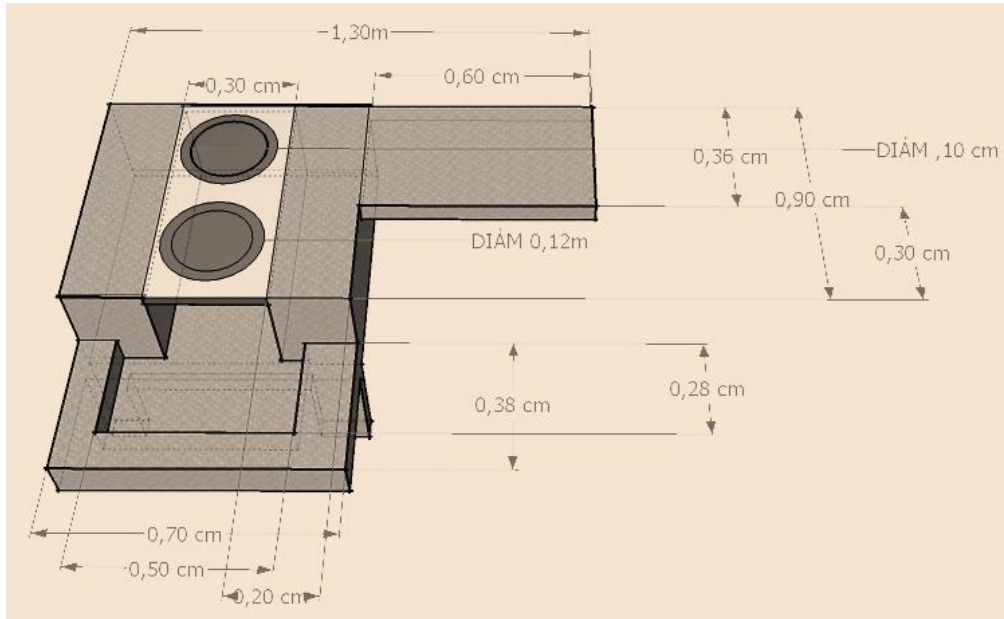
**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud (2015).

---

<sup>29</sup> *Hornillas conservadoras de leña*, es una publicación financiada por Instituto Al Dirl' iyyah, Ginebra, Suiza. (1980). Publicada por: Voluntarios en Asistencia Técnica 3706 Rhode Island Avenue. (USA), traducida por: Carmelo Saavedra.

### PLANO N° 3.

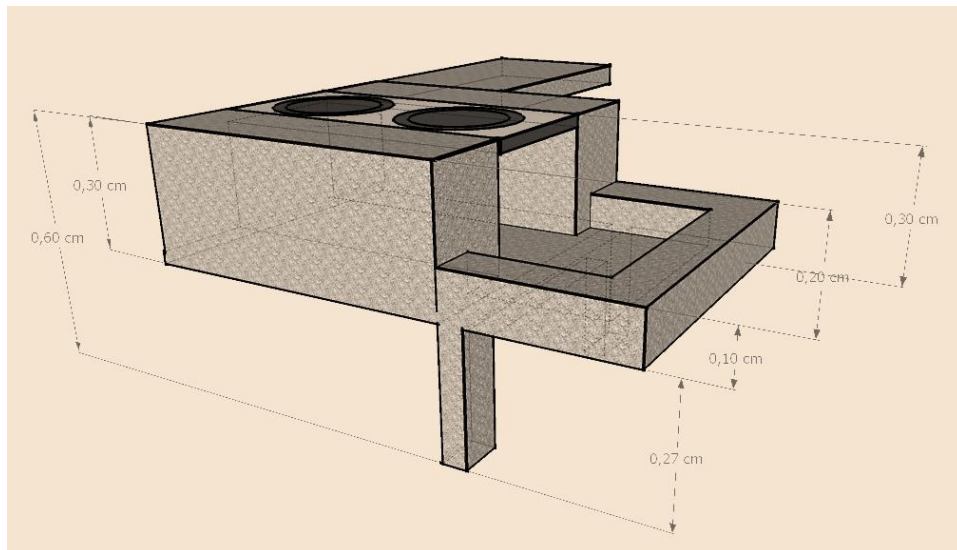
#### HORNILLA COMÚN. VISTA EN PLANTA.



Elaborado por: Jhony Andrés Valladares Bustos, 2015.

### PLANO N° 4.

#### HORNILLA COMÚN. VISTA LATERAL.



Elaborado por: Jhony Andrés Valladares Bustos, 2015.



#### 6.1.4 Sobre los trastos en las cocinas

Rústicas estructuras, vasijas, soportes y envolturas han sido creadas para satisfacer necesidades específicas; reunidos nos narran una historia y nos reclaman una memoria; nos permiten leer en sus materiales, diseños y colores huellas de pasadas culturas, rasgos de una estética cargada de raíces y esencias, síntesis de la más diversa y compleja condición humana que rebasa los tres grandes actores raciales (aborigen, negro y blanco, con todas sus tradiciones) (...). Cristo Hoyos, (2012, p. 23)<sup>30</sup>

Cada cocina de Aldana, bien sea de fogón de leña o de hornilla, representa lo que fue la esencia de estas mismas -los fogones de tres tulpas- pues en este espacio encontramos aún elementos de la cultura material relacionados con la preparación de alimentos, utensilios de cocina que van desde bateas en donde se guardan las harinas de cebada, trigo o maíz para la preparación de sopas, coladas o bebidas, hasta las cucharas de madera para revolver en las ollas el *morocho*. Una variedad de utensilios que son infaltables en las cocinas del municipio, principalmente en las cocinas con leña en las veredas. Hay ciertos elementos que configuran la preparación de algunas comidas, siendo su uso muy importante en algunos alimentos, por ejemplo, las callanas para la preparación de tortillas, el harnero para el morocho, el cedazo para cernir maíz o la cebada una vez ya están molidos, no sin antes pasar por el caquero para quitarle la pluma o el afrecho. Cada utensilio, bien sea de madera, barro, mate, entre otros, tienen un uso especial en la preparación de alimentos, al igual que en su transporte o conservación.

---

<sup>30</sup> El trabajo de Cristo Hoyos, *Tambucos, ceretas y cafongos. Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar*. (2012), (BBCTC Vol. 13), en el contenido del libro se describe el uso e ilustra de manera muy detallada, por medio de fotografías y pinturas, una gran variedad de cultura material referente a cocina, muchos de los utensilios utilizados en el transporte, producción, preparación y consumo de alimentos se asemejan a algunos presentes en las cocinas tradicionales de Aldana.

A continuación presento una lista explicada de utensilios, trastos y otros elementos que participan en la preparación, conservación, producción y consumo de alimentos.

**Barbacoa:** La barbacoa son las repisas o estantes de madera que están en alguna pared de la cocina, en la cual con clavos se colgaban platos, ollas y pocillos, cada uno en su respectivo orden según su tamaño, también se conocen como estrados; es muy común verlos en las cocinas del campo, aunque también se suele llamar así a los estantes en donde, sobre una tabla, se colocan canastas de *fique*, en donde descansan las gallinas; estas tablas están fuera de la casa en una pared externa que en interior da a la cocina, *para que la pared abrigue a las gallinas en las noches*, cuenta doña Rosa Chalapud de la vereda La Laguna. (Ver foto N°19)

**Bateas:** Hechas en madera tienen forma parecida a una canoa, en la cual se lavaban papas, se guardaban los granos, bien sea enteros o ya molidos en forma de harina, o igualmente con cereales como la cebada y el trigo. Las hay de muchos tamaños inclusive muy grandes, en las cuales bañaban a los bebés. También se colocaban habas, ocas, mashuas y otros productos para ponerlos a secar al sol. (Ver foto N°18)

**Brasero:** Una pequeña hornilla de barro que se utiliza para prender carbón, acompaña a las personas en las cocinas después de la merienda, alrededor de ella se sientan las personas hasta altas horas de la noche a conversar y en ocasiones se hierve en ella agua en pequeñas ollas para preparar bebidas aromáticas.

**Coquitos de la sal:** Cuenta la señora Sara Ortiz, que antes *la sal se la guardaba en un coquito, la sal de grano en ese tiempo, todavía no era refinada como ahora, eso se le echaba agüita al coco y después se echaba a las sopas*. Este coco era puesto a un lado del fogón, se solía buscar una horqueta de algún árbol formado por tres ramas para que sostuviera al coquito, o un mate pequeño, donde se colocaba los granos de sal; esta horqueta se clavaba sobre el piso de tierra en las cocinas. (En la pintura de la página 105, en la esquina inferior derecha se observa una de estas horquetas)

**Callana:** Recipiente plano, ancho, de paredes bajitas, hecho de barro que sirve para tostar granos, como maíz para hacer tostado, también se tuesta cereales como el trigo

y la cebada para las sopas, es indispensable para asar las tortillas hechas de harina de trigo, y conocidas como tortillas de callana. (Ver foto N°20)

**Caquero:** Se utilizaba para majar<sup>31</sup> algunos granos y cereales, para quitarle el afrecho o la pluma, cuenta la señora Magola Ibarra lo siguiente: *un caquero, llamaba, era un palo grueso y por dentro sacado toda la madera y de ahí con otro palo tocaba dele, dele y dele, hasta que se majaba toda las cebada.* Es similar al pilón que se utiliza en otras cocinas. (Ver foto N°27)

Doña Nivia Pastás también nos cuenta al respecto, (...) *cuando había cosechas yo recuerdo que me iba a hacer las chulas<sup>32</sup> de trigo, pues a veces el trigo se le caía a los peones, y uno pues recogía y hacia manojos, las chulas que dicen, después eso se hacía un guango<sup>33</sup> de esas chulas, acomodado con la chalina y se llevaba a la casa, con cebada también, y se colocaba a majar en el caquero, se tacaba y se majaba con otro palo hasta que saque la pluma, y después si se las llevaba a tostar a la callana.*

**Cedazo:** Es un colador elaborado en madera, de forma circular y hecho con crín de caballo, se utilizaba para cernir harinas. (Ver foto N°21)

**Cuchara del champús:** Cuchara larga de madera, puede llegar a tener el tamaño de un palo de escoba, se utiliza para menear el morocho y es una actividad en la gran mayoría realizada por hombres, pues se requiere fuerza y mucha paciencia, su longitud según cuentan los mayores se debe a que cuando el morocho se menea suele salpicar de la olla, y con eso se evita quemarse las manos y los brazos, al igual que cuando se prepara el champús. (Ver foto N°22)

**El muchacho:** La mayoría son hechos de madera, algunos cuantos en varilla de hierro, al igual que el *juco* nunca faltan en las cocinas, se utilizan para sostener la bolsa de tela en la que se cuele el café. (Ver foto N°23)

---

<sup>31</sup> Según Rafael Sanz Moncayo (2011), Majar significa: Aplastar (deformar una cosa por presión o golpe, aplanándola o disminuyendo su grueso o espesor).

<sup>32</sup> Cuando la gente habla de *chulas*, se refiere a un manojo, o montón de algún producto, por ejemplo un montón de trigo, o una chula de trigo, o una chula de haba.

<sup>33</sup> Al igual que la palabra *chula*, un *guango*, se refiere a un montón de un producto acomodado y atado, que esté listo para su transporte sobre la espalda de la persona que lo carga, por ejemplo un guango de leña, o un guango de trigo.

**Guingo:** Es un mate que se utilizaba para recibir la leche en el ordeño, y beberla directamente sin hervirla, ya que antes no se solía hacer, ya que en ese entonces se comía con cucharas de madera y mates.

**Harnero:** Es un colador de forma rectangular con bordes de madera y un fondo hecho de lata o aluminio, en el cual con un punzón o un clavo se hacen pequeños agujeros. Indispensable para preparar morocho. (Ver foto N°23)

**Juco:** Es un palo hueco, con la forma de un tubo, los hay de acero o de guadua, y se utilizan para soplar sobre el fogón para aventar el fuego. (Ver foto N°24)

**La guagua y la mama:** Así llaman a las piedras de moler ají; las más pequeñas, también a las más grandes donde se molía los granos. La guagua era la piedra pequeña, con la cual se muele sobre la piedra más grande o sea la mama. (Ver foto N°25)

**Ollas de barro:** Las había de muchas formas, hechas en barro cocido. Se utilizan para cargar agua, preparar chicha, champús, morocho, el famoso chancuco, nunca faltaban en las cocinas de Aldana. Doña Nivia Pastás recuerda que en la casa de misia Flor sabía tener ollas grandes, de esas de barro donde hacía el chancuco, tapadas con telas y cueros y enterradas en el piso, *no ve que era de tierra no más, lo sabía poner a un lado de la tulpa.* Las más conocidas son las tinajas, en las que se almacenaba agua; el pondo en el que hacía la chicha; el porrón en el que se guardaba también agua. Otras ollas de barro reciben el nombre según la función que tengan durante la preparación de una comida en especial, por ejemplo las ollas cocinadoras, durante la preparación del chancuco.

**Tangán:** El tangán es una especie hamaca en miniatura que cuelga del techo de las cocinas, sobre el fogón en el cual se colocan los quesos y los quesillos, estaba hecho por chaclas. Los quesillos se los colocaba para que estén goteando el suero, hasta que solían tomar un color amarillento, se lo comía con papas, choclos y se los molía y fregaba con las manos para preparar un ají. Cuenta Don Serbio que los quesillos se los ponían en un tangán, uno que era redondo, se hacía de bejuco o de chaclas, y ahí se ponían a amarillar, que estén chorreando suero, “esos eran quesillos bien ricos.”

**FOTOGRAFÍA N°18**

BATEA



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N (2015).

**FOTOGRAFÍA N°19.**

BARBACOA



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N (2015).

**FOTOGRAFÍA N°20.**

CALLANA.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

**FOTOGRAFÍA N°21**

CEDAZO



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

**FOTOGRAFÍA N° 22.**



CUCHARA DEL CHAMPÚS



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015).

**FOTOGRAFÍA N°23.**

HARNERO.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud. (2015).

**FOTOGRAFÍA N° 24**

JUCOS.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2014)

**FOTOGRAFÍA N°25.**

LA MAMA Y LA GUAGUA.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N (2015).



**FOTOGRAFÍA N°26.**  
MUCHACHOS.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N (2015).

**FOTOGRAFÍA N°27.**  
CAQUERO



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud (2015).

## 6.2 COMIDAS DE ALDANA. TESORO DE SABORES HEREDADOS.

En la mesa familiar lo que comemos, pues, son memorias, los recuerdos en que navegamos cotidianamente.

Lacydes Moreno Blanco (2012, p. 57)

Hablar de un inventario de sabores heredados es referirse a la gran variedad de preparaciones que se han estado cocinando a lo largo de la historia del municipio. Alrededor de sus fogones, por medio de sus ollas, callanas y cocinas se ha ido formando y consolidando una rica y variada lista de platos, preparaciones o comidas que forman parte del patrimonio culinario del municipio. Dar a conocer todos estos platos junto a su preparación es un trabajo extenso para la presente monografía, sin embargo mi intención desde el principio es hacer una “aproximación”, es dar a conocer parte de ese patrimonio, que es tan rico y variado, como las historias que se tejen detrás de ellos. Primero que todo es importante mencionar que se dividió estas preparaciones en distintos grupos: sopas, secos, amasijos, dulces, bebidas, ajíes, y una última a la que he llamado antojos.

Carlos Ordoñez (2012), en cuanto a las comidas de Nariño expresa lo siguiente, “Nariño es la tierra de los quillacingas, leales al reino de Quito, del que recogieron en su mansedumbre sus hábitos culinarios, que hoy nos llegan acompañando al tradicional cui, que hay que saber matar más que guisar. Su pastelería es variada y succulenta.” (p.141), el autor del *Gran Libro de la Cocina Colombiana*, resalta muchas cosas importantes. Primero que todo, es cierto que mucha de la cocina Nariñense es reflejada con costumbres ecuatorianas, hablando del sur del departamento, aunque no únicamente es tierra de Quillacingas, también están los Pastos, y sus cocinas se diferencian un poco, varían por su clima y su geografía; por otro lado, es muy reconocible que el Cuy, curí, o conejillo de indias es el plato

emblema de la gastronomía Nariñense, pero no es el único. La cocina en Nariño es rica en sopas, amasijos, bebidas, secos, dulces, varían del *guaico* a las tierras frías, de los valles a los páramos, del Valle de Atriz al Altiplano de Túquerres y Ipiales, y ni que decir de la cocina en la costa pacífica, y las zonas selváticas. En este sentido el lector encontrara en las siguientes páginas algunas anotaciones sobre los platos más representativos en cada categoría, anotaciones que las personas aportaron durante talleres y entrevistas en la consolidación de estas comidas.

### 6.2.1 Sopas

*Antes la gente comía sus tres platos de sopa,  
en sus mates, o el morocho, y la gente comía y  
era bien alentada y bien guapa.*

Don Serbio Quitiaquez, 2014.

Corresponde a Aldana gran variedad de sopas, de las cuales resaltan principalmente aquellas en las su preparación emplea la callana para tostar el maíz, cebada, y trigo, y después molerlos, bien sea en molino o *más antes* en piedra de moler, por ejemplo: **el sango, la harneada, chara o charita, poleada, la sopa estilada y la sopa de arrancadas**. Igualmente las sopas en las que se emplee un caquero para quitarle la pluma o el afrecho al trigo, la cebada o el maíz. También abundan las sopas con base en granos, que se acompaña con papa guata, como **la juanesca y el locro**, sopas que se comen en época de Semana Santa, jueves y viernes particularmente. El locro es de los platos que se conserva desde la época prehispánica, tiempo después de la presencia inca en el *Tahuantinsuyo*, tal y como lo referencia Lucia Rojas de Perdomo (2012), refiriéndose al recetario inca, en el cual expresa lo siguiente, “Aparentemente era su plato estrella, el más esmerado en su preparación y contenía una variada cantidad de carnes, legumbres y papas frescas y en chuño<sup>34</sup>” (p. 161). Esta sopa tal y

---

<sup>34</sup> Según la DRAE (2014), chuño.

(Del quechua ch'uñu, patata helada y secada al sol). 1. m. Am. Mer. Fécula de la patata.

2. m. Bol. y Perú. Papa deshidratada, muy usada en la comida criolla de las regiones andinas.

como se define en *Paseo de Olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia (2012)*, “(...) es la sopa predilecta y representativa de la gran región de los indígenas Pastos en el altiplano de Nariño y el norte del Ecuador” (p.370)

Las sopas para los aldanenses, en especial las tradicionales se refieren a dos ingredientes: hueso y nabos. Las personas las conciben como *las de más antes*, en las cuales se les resaltaba el sabor con un hueso carnudo de res, el cual colgaba del techo en las cocinas, bien sea en el *garabato*, o permanecía en el *tangán*. Además muchos de los campesinos concuerdan en que *más antes*, cuando no había mucha carne se le echaba a las sopas los nabos, una hortaliza del clima frío, la cual hoy en su gran mayoría ya no se come. Así mismo se le echaban a las sopas coles y repollo morado. También cuando la gente habla de estas sopas, *las de antes*, hacen referencia al tiempo empleado para su preparación, pues tostar los ingredientes bases, como el maíz, la cebada y el trigo, era algo de paciencia y de amor al hacerlo, bien podían tardarse gran parte de la mañana preparándola, así igualmente quedaba para comer en la merienda.

Hay otras sopas que tienen simbologías diferentes, por ejemplo el **caldo de cuy tierno**, el cual suele darse a las mujeres durante y después del parto para que recobren energía. Hay otra sopa por ejemplo, el mondongo, que es común prepararla en labores colectivas de la comunidad como las mingas, bien sea en siembra o cosecha o levantando alguna plancha de una casa nueva.

### 6.2.2 Secos

Los secos dentro de la alimentación aldanense suele acompañarse de arroz y papa cocinada, acompañado de alguna comida principal, por ejemplo el **cuy asado**, el cual como antes ya se había dicho *hay que saber matar más que guisar*. Ya que los demás platos que se van a mencionar en secos se hablarán en páginas más adelante, me referiré a la preparación del cuy asado, de la forma como lo prepara Doña Isabel Chalapud, una mujer que vive en la vereda La laguna.

Doña Isabel primero coge el cuy de la cabeza y fuertemente aplasta la nariz del animal sobre el piso, después le saca los ojos y lo pone boca arriba para que este se desangre. En seguida, cuando ya no escurre sangre, lo pone en una olla con agua hirviendo para que una vez retirado del agua se lo pueda pelar con facilidad.

**FOTOGRAFÍA N° 28.**

**DOÑA ISABEL CHALAPUD ASANDO CUY.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)



Una vez pelado lo pasa directamente sobre el fogón para que los pelos restantes se chamusquen con el fuego. Luego lo lava muy bien, le hace un corte por su estómago, por el cual le retira todas las vísceras, además le hace un pequeño corte con el cuchillo sobre el recto. Con un palo delgado, medianamente largo, atraviesa el cuy desde la boca y terminando por el recto, así de esta forma se procede a asarlos al calor de una hornilla con carbón bien prendido. Mientras se da vuelta y vuelta al cuy con el palo, Doña Isabel coloca a asar directamente en las brasas los *sungos* de este, cuidando de que no se quemen, también se asan los huevos o riñones, los cuales se brinda a alguien en señal de vinculo de amistad y respeto. Más o menos un cuy se demora en asar hora y media o más, mientras se está asando lo untan de aceite por medio de una cebolla larga que en un extremo se le hace pequeños cortes, así sirve como especie de brocha para untar de aceite al cuy.

**FOTOGRAFÍA N° 29.**  
**PLATO DE CUY ASADO.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2015)

Cuando ya el cuero está muy duro y crocante, se retira del palo, cuidando de no quemarse, Doña Isabel lo saca con un pedazo de hoja de bijao. Se acompaña con papas cocinadas y un buen ají de maní.

Por otro lado está el hornado, puerco asado al horno, que es común en tiempos festivos, de fiestas familiares. También está la *fritada*, que se le llama a pequeños pedazos de carne de cerdo frita, la cual además de comer con arroz y papa se come con maíz tostado.

Otro seco que es muy preferido es el plato compuesto por arroz, habas cocinadas, choclos cocinados olloco y queso.

### **6.2.3 Amasijos**

Una variedad de amasijos hace parte del recetario de Aldana, tamales, envueltos, empanadas, así como las populares *tortillas de papa o llapingachos* como son conocidas en el Ecuador, las cuales son una masa de papa cocinada con un poco de achiote o achote, que le da el color amarillo, con quesillo por dentro, las cuales se fritan con un poco de manteca de cerdo y se suelen acompañar con frito, o costilla de cerdo frita. También encontramos las **empanadas de guiso**; en la cual se coloca huevo cocinado picado y pequeños trozos de pellejo cocinado de cerdo, también arroz mezclado con un poco achiote, estas empanadas hechas de harina de trigo y huevo se fritan en aceite bien caliente y para servirse se les pone azúcar encima, son típicas estas empanadas durante reuniones comunales en la comunidad de Aldana, o en eventos en los barrios, además son muy tradicionales comerlas en el día de inocentes y en época de Navidad.

Por otro lado los envueltos y tamales, los cuales hoy se cocinan a vapor en tamaleras, antes se cocinaban de otra forma, en un tazón se ponía las tuzas del choclo, se agregaba agua hasta que medio las cubra, encima de las tuzas se colocaban los envueltos o los tamales, al lado se ponía una papa, se tapaba el tazón y se mantiene echando agua cada vez que se seque, cuando la papa ya esté cocinada, los tamales y envueltos también. Además cuenta Doña Isabel Narváez que antes al mezclar harina

con los huevos y otros ingredientes no se decía *batir*, como hoy en día, sino que se decía *sobar* o *fregar*.

### FOTOGRAFÍA N° 30.

#### TORTILLAS DE PAPA.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

Los **envueltos de choclo** son muy tradicionales. Se hacen con maíz choclo zarazo, el cual se desgrana, se lava y se muele en molino, *más antes* en piedra. Después se le agrega azúcar, quesillo, cuajada, un poco de mantequilla, manteca de cerdo y huevos, se revuelve la masa, cuidando que no quede tan *chirle*, que no quede muy aguada. Se coloca la masa en la misma hoja del choclo, la cual primero se lava, después con la masa se dobla la hoja y se coloca a cocinar bien sea en tamalera o con el tazón como se explicó anteriormente. Para preparar los **envueltos de maíz pilado** se hacen de igual forma que los de choclo, sólo que en esta preparación se usa la hoja de bijao.

Para preparar las **arepas de choclo**, se repite el mismo procedimiento que en los envueltos de choclo, solo que la masa ya no se la envuelve en hoja, en cambio se la



frita en aceite bien caliente, o se asa con un poco de aceite sobre una sartén, aclaran eso sí, que en las arepas se le echa poca mantequilla contrario a los envueltos.

Para los **tamales de maíz pilado**, primero al maíz se le quita la pluma, se lo pone a cocinar con ceniza, después se lava muy bien y se deja en agua para que le quite el sabor amargo de la ceniza, y después se lo muele. Aparte se hace una masa con azúcar, queso, quesillo, panela y azúcar. Por otro lado se prepara un guiso con arroz, arveja, pedacitos de pellejo de cerdo cocinados, carne de cerdo, cebolla y sal. Para estos tamales se usan una hoja de *guaja*, la cual hay que lavar bien y después pasar por agua hirviendo para que quede manejable, se estira la masa en la hoja y con una cuchara se le echa el guiso, y se cubre con la masa. Se dobla la hoja y se amarra con cabuya; *más antes*, se hacía con el látigo en el que venían amarradas las panelas que traían de los *guaicos*. Se colocan a cocinar a vapor en la olla tamalera o el tazón.

Para hacer los **quimbolitos** primero se batan los huevos, la clara únicamente, hasta que quede a punto de nieve, y después se le agregan las yemas. Aparte se bate la mantequilla con azúcar, cuando ya esté bien cremosa se le agrega la nieve, se le pone queso desmenuzado, un poco de vino, un poco de esencia de vainilla y polvo para hornear y un poco de harina, todo eso se revuelve bien. Se le agrega un poquito de leche, una cucharadita está bien. Sobre una hoja de achira, la cual hay que lavar bien y pasar por agua hirviendo o apenas por el fogón, también se le quita la vena, se coloca una cucharada de la mezcla, se dobla procurando dejar un espacio pequeño en el centro, en el que se le pone una pasa. Se pone a cocinar en vapor, bien sea en la tamalera o en el tazón, al igual que en los envueltos se pone una papa y cuando ya esté cocinada se retiran.

También se hacen **buñuelos con miel**, los cuales no son redondos como nos imaginaríamos; estos son típicos comerlos en época de Navidad. Primero se bate la clara de huevo a punto de nieve, después se le adiciona la yema, también azúcar y un poco de polvo para hornear, y se le echa harina de trigo, cuidando que la mezcla no quede dura. Aparte en un sartén con aceite bien caliente se echa una cuchara de esta masa, no importa la forma que quede. Se la retira y se sirve con miel con canela y clavos de olor. Cabe anotar que estos buñuelos ya poco se preparan.

**FOTOGRAFÍA N°31.**  
**TORTILLAS FRITAS.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014).

Por último menciono las **tortillas fritas**, que se preparan con una masa hecha de melado de panela, mantequilla, huevos, bicarbonato de soda, y harina de trigo. Todos los ingredientes se mezclan en un recipiente hasta formar una masa a la cual se le da forma de aritos pequeños y a los cuales con las manos se les va ensanchando su grosor. Después en una sartén con aceite bien caliente se las fritan, se acompañan con buen café con leche.

#### **6.2.4 Bebidas**

Dentro de las bebidas, las más tradicionales se cuentan la chicha, el champús, los hervidos y el chancuco. Algunos se describirán páginas más adelante.

#### **FOTOGRAFÍA N° 32.**

#### **HERVIDOS DE MORA**



**Fotografía.** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014)

**Los hervidos** son bebidas a base de chapil (licor artesanal también conocido como chancuco) que se hacen poniendo a hervir agua, con pulpa de alguna fruta; *más antes*,

se hacían solo de limón, y eran muy comunes en reuniones comunales en los barrios. Este se hace poniendo a hervir agua, después se le echa la fruta. Ahora son comunes los de mora y maracuyá, después se le echa canela y anís y ya cuando está hervida el agua se la saca en otro recipiente y se le agrega el chapil. El champús se consume especialmente en época de Navidad así como en la celebración del día de ánimas el 1 de Noviembre en puestos de comida ubicados fuera del Cementerio Central, en el casco urbano.

Otra bebida muy importante es **el sorbete de frutas**, la cual según cuentan las personas se daba en las fiestas familiares, y era una bebida característica de la gente pudiente, la comparan mucho con la chicha, pues para algunos era menospreciada, *el que tenía daba sorbete y sino chicha*, cuenta Doña Nivia. Esta bebida se preparaba como una jugo normal, solo que el agua en el que se licuaba era el agua con el que se cocinaba el arroz, la cual se dejaba enfriar y después se le echaba cualquier fruta que se encontrara en la cocina: piña, papaya, mora, etc.

#### **6.2.5. Dulces**

Hablar de dulces en Aldana nos remite a mencionar tres de los cuales son los más populares: el dulce de mortiño o colada morada, **el dulce de calabaza y el dulce de chilacuan**. Estos dulces son muy consumidos en la Semana Santa, el jueves y viernes Santo no hay casa donde no los coman. Recuerda doña Mariana Cuasmayán de la vereda Caupueran, que su abuelita sabía tener en ollas de barro guardada **la colada morada, o dulce de mortiño**. Para esta colada se cocina el mortiño, el cual se licua con la misma agua en la que se cocinó, se licua con trozos pequeños de plátano verde. Y se pone a cocinar en una olla, y se le agrega canela y clavos de olor. Cuando hierve se deja enfriar y se come.

Los otros dulces, tanto el de calabaza como el de chilacuan, se hacen poniendo a hacer un melado con panela, azúcar, canela y clavos de olor, en el caso de la calabaza se utiliza su pulpa y en el chilacuan su pulpa blanda, no la cáscara. Se acompañan con cuajada. Encontramos también un dulce muy tradicional como lo es el de **calostro**. Cuando una vaca da cría, se recoge la leche que dá después del parto, esta

leche se pone a hervir con un poco de panela y astillas de canela, se bate para que al hervir se corte. Después se deja enfriar y se sirve.

**FOTOGRAFÍA N° 33.**  
**DULCE DE CALABAZA.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

### 6.2.6. Ajíes

*La mama quieta y la hija culee y culee.*

Nivia Pastas de Quitiaquez.

No se puede hablar de ajíes, sin referirse a *la mama* y *la guagua*, que es como se llama a las piedras para moler el ají, mientras la grande - la mama - está quieta y en donde se coloca el ají, la más pequeña – la hija- se mueve moliendo el ají, de ahí que algunas personas digan *la mama quieta y la hija culee y culee*, haciendo relación al movimiento de las piedras al moler. Encontramos el **ají común**, el rojo, el cual se

prepara con cebolla larga picada, se cocina y se muele en la *mama*, a este también se lo suele moler con maní tostado para preparar el **ají de maní**, infaltable en el plato de hornado. Con el ají común se puede preparar también el **ají de huevo**, el cual se muele junto al ají huevo cocinado partido en trozos pequeños, y si se le añade queso y se lo muele juntos lo llaman **ají de queso**.

Otro ají tradicional es el **ají de pepas de calabaza**, el cual se prepara quitándole las semillas a la calabaza, se les quita la cáscara, se las pone a tostar un poco sobre un callana, y se las muele con el ají cocinado en la piedra de moler. Hay otra preparación que no usa ají pero hace las veces de este, como es el agua sal, la cual se hace con agua, un poco de sal y cebolla larga picada, la cual se le echa a las habas y los ollocos cocinados.

#### FOTOGRAFÍA N° 34.

#### AJÍ DE PEPAS DE CALABAZA



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez.

Muy importante es el **ají picado**, que menciona doña María Yanalá en la vereda Chitaira, quien comenta que este era un ají *de mucho más antes*, del cual le contaba

su papá, este se hacía con las menudencias del cuy, los *zungos* que llaman, los cuales se picaban ya cocinados y con el ají se los molía, *este ají era para tomar con chicha, este lo sabían hacer en reuniones y después de tomar la chicha se comían el ají*, cuenta doña María. Se conoce como “ají de los infieles” porque su receta data desde la época precolombina.

### 6.2.7 Antojos

En Aldana hay algunas comidas a las que he denominado como antojos, ya que se pueden comer fuera de los horarios establecidos de desayuno, almuerzo o merienda, entre los más tradicionales encontramos primero *los sapos*, cuya preparación consiste en fritar las habas *zarazas* (que estén entre verdes y secas). Con las **habas tostadas** se prepara otro antojo, al que muchos suelen llamar el “chicle pastuso”: se ponen a tostar habas en una callana, con un palo se mantiene revolviendo constantemente para que no se quemen, cuando ya estén un poquito quemada la cáscara se retiran y se colocan en un costal, para que se enfríen, y se come, con cuidado pues son un poco duras, eso sí, son muy ricas. A estas habas tostadas, sin la cáscara, se la vuelve a tostar un poco en callana, pero se le agrega un poco de miel, se la retira y tenemos las **habas confitadas**. También se hace lo mismo con el maíz capio tostado en callana al que se le agrega miel y tenemos los muy dulces **abejones**.

Los populares **tostados**, que se suelen acompañar con fritada, el cual es el maíz capio, que se pone a tostar con un poco de manteca de cerdo en una paila grande de bronce, *más antes* se hacía en callana. Se mantiene revolviendo para que no se quemen, cuando no estén ni muy dorados y ni muy quemados es tiempo para retirarlos. En Aldana son muy apetecidos los de Doña Zoila en el Estadio Municipal.

Otro antojo son las **ocas con leche**, primero se comienza endulzando las ocas, las cuales se dejan varios días al sol para que le quite el sabor amargo, después cuando ya están dulces se la coloca a cocinar como una papa normal, y después se comen con un buen vaso de leche. También después de endulzadas la ocas se parten en trozos y se fritan para tomar con café.



**FOTOGRAFÍA N° 35.**  
**HABAS TOSTADAS EN CALLANA.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2015)

Por último están las **bolas de nabos fritas**, que ya casi nadie come, se ponían a cocinar hojas de nabo, después de cocinadas se hacían bolitas con la mano y se fritaban con manteca de puerco.

Las anteriores líneas reflejan un poco del patrimonio culinario del municipio, sin embargo durante el trabajo de campo se preguntó sobre otras preparaciones, y el resultado de las respuestas es lo que se presenta en la siguiente lista.



**TABLA N° 1.**

**INVENTARIO DE COMIDAS TRADICIONALES DE ALDANA.**

<b>Sopas</b>	<b>Secos</b>	<b>Amasijos</b>	<b>Bebidas</b>	<b>Dulces</b>	<b>Ajjes</b>
Harneada	Cuy asado	Tamales de maíz pilado	Chicha de maíz	Dulce de Chilacuan	Ají con cebolla
Chara	Hornado (cerdo)	Quimbolitos	Hervidos	Dulce de tomate	Ají de maní
Sopa de arrancadas	Frito o fritada	Envueltos de choclo	Chancuco o chapil	Dulce de mora	Ají de huevo
Sopa estilada	Pernil	Envueltos de maíz pilado	Sorbetes	Dulce de fresa	Ají de pepa de calabaza
Locro	Morcillas	Tortilla de callana	Café de granos	Dulce de calabaza	Ají de queso fregado
Sopa frita	Chulla de cerdo frita	Empanadas de guiso		Abejones	Ají de zungos de cuy
Mondongo	Mote	Tortillas fritas		Habas enconfitadas	<b>Antojos</b>
Poleada de choclo	Molo	Bizcochuelos		Dulce de tres leches	Habas tostadas
Sopa de quinua		Pan de maíz			Tostado
Sango de maíz		Arepas de choclo			Sapos
		Buñuelos con miel			Bolas de nabo
		Galletas de maíz			
		Ponqué			
		Empanadas de queso			

		Guaguas y borregos de pan			
		Tortillas de papa			

## 6.3 SABORES QUE SABEN A TRADICIÓN E HISTORIAS FAMILIARES

### 6.3.1 Las sopas de la señora Matilde y Don Luis

Son muchos los matices que se encuentran en los caminos hacia las veredas del municipio de Aldana, y es que son muchos contrastes, el cielo azul por un lado, los olores que salen de las chimeneas por otro, así mismo, el olor a eucalipto, árboles que nunca faltan en el campo, el chillido de las tórtolas, pequeñas aves silvestres. Entre muchos contrastes, es hermoso ver los colores verdes de los pastos, el café de la tierra lista para cosechar y el amarillo de los cultivos de cebada, contraste que hoy en día es difícil volver a ver.

La cebada, producto que por mucho tiempo se sembraba en Aldana, y que ahora se ha perdido, dicen muchos que la razón es que la gente poco le gusta ya, y otros aseguran que desde el cierre de la empresa *Bavaria*, en la ciudad de Ipiales ya nadie la cultiva, pues era ahí donde la compraban. Recordemos que la cebada es el ingrediente principal de la cerveza, y como tal, esta empresa compraba el producido de muchos agricultores en los municipios vecinos de Ipiales. Pues bien, aunque el cultivo de la cebada en su gran mayoría se ha perdido en el municipio, pues quien la siembra lo suele hacer en sus huertas caseras o chagras, aunque muy poco se ve actualmente. Sin embargo es interesante ver como no ha desaparecido de la memoria de las personas mayores en los campos.

En la vereda la Laguna, me encontré con una pareja de esposos, que muy amablemente me invitaron seguir a su casa, mientras Don Luis, de 78 años, alista todo lo necesario para ir a recoger sus vaquitas. Doña Marina Rosero, su esposa,

comienza a contarme sobre la comida de antes, un tema que fue de tan agrado para ellos, que al pasar las horas, don Luis casi se olvida de ir por su vaca. Y es precisamente la cebada, lo que primero se les vino a la mente, cuando de comida de antes se les habló.

Ellos cuentan que la cebada se la sabía cultivar en las fincas. Don Luis sabía ayudar en su siembra y a recoger la cosecha, después de eso, en reciprocidad, el dueño les regalaba cebada para ellos. Una de las preparaciones que ellos recuerdan mucho es el Aco de cebada, o el aquito como muy cariñosamente doña Matilde la llama. El aquito es la harina de la cebada para la cual, se tostaba la cebada en callana, una vez tostada, se la molía y después se la cernía por el cedazo, esa harina era el aquito. El aco se lo comía con leche, una vez se pasaba por el cedazo lo colocaban en un recipiente, en el cual le agregaban panela y revolvían. Cuenta don Luis que acostumbraban a tomarlo junto con el café de la mañana o con leche, y que eso le daba *aguante*, para sus labores en el campo. Él también nos cuenta lo siguiente:

*Verá jovencito, esta cebada la sembraban en la finca, y ahora sí, de ahí se cortaba, en ese tiempo no se fumigaba, se cortaba, se estiraba y se hacía las chulas (...) después se la trillaba con máquina o con caballo, de ahí se la traía en bulto y se tostaba. Se tostaba en una callana, y se molía en una piedra, una piedra de moler (...) y después se tacaba en un caquero de palo para que salga toda esa pluma, y se molía en la piedra. De ahí se la tostaba y de ahí como uno mismo la molía, y se sacaba el aquito, cirniendo en cedazo. Y de ahí se preparaba la chara, en olla de barro, no en peroleta sino en olla de barro.*

Por otro lado, la chara, es una sopa a base de cebada, compañera en viejos tiempos del aquito. Una sopa que era sazonada con nabos, coles, papas y habas a falta de carne. Los campesinos, como Don Luis y Matilde, la preparaban con los productos de su chagra. La charita era mejor con carne asegura Don Luis, y si era cocinada en olla de barro era más sabrosa.

Doña Matilde Marina Rosero Salazar, recuerda que comenzó a cocinar junto a su hermana, cuando trabajaba en Aldana de niñera, fueron casi ocho años en ese oficio.

## FOTOGRAFÍA N° 36.

### CHARA CON ESPINAZO DE CERDO



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

Después cuenta ella que salió casándose con el muchacho, don Luis Erika Obando, a sus 17 años al igual que su hermana. Producto del amor de Matilde y Luis tuvieron ocho hijos, la mitad varones y las otras mujeres. Actualmente ninguno vive con ellos, pues han crecido y han hecho ya su vida. A pesar de no tener a sus hijos con ellos, viven tranquilos y felices, el uno cuidando del otro, y sobre todo, y lo más notorio, es ver la relación de ellos con su entorno: su casa y su huerta. Puesto que mientras él se dedica a las labores de su huerta, a traer las hierbita para los cuyes y conejos, a sacar la leche de su vaca, ella se dedica a los oficios de la cocina.

Durante el día, comenzando por la mañana, suelen acompañar el cafecito con tortillas de cayana. Y quién lo creería, en ese justo momento cuando ella me cuenta eso, interrumpe don Luis para sacar del bolsillo de su pantalón, una tortilla, ya que a él le gusta llevarlas consigo, pues son éstas su avío (comida que se lleva para comer cuando se sale a trabajar). Al medio día ella cocina un arrocito de cebada, como se

suele llamar a la chara, la que a veces la hace con leche, o a veces así no más con panela o con un poquito de azúcar.

De tarde ella hace una merienda, como se suele llamar a la comida de tarde, recuerda mucho que ella sabe cocinar la poleadita, otra de las sopas que hacen parte de las cocinas de Aldana, ellas nos cuenta desde el inicio como la prepara:

*La poleada verá, se hace desgranando el choclo, choclo maduro, en otras partes ahora le dicen la crema de choclo, aquí yo le dije la poleada a lo de antes. La hago con unas papitas, una sopita, a veces cuando tenemos hacemos un arrocito sino, una sopita no más y ya con eso merendamos. Desgrano el choclo, de ahí el granito del choclo lo licuo en el molino (...) después lo cierno en el colador. Mientras tanto las papitas y la agüita ya deben estar hirviendo, y cuando ya comienza a hervir las papitas, ahí le echo lo que licué, y ahí ya queda la poleada de choclo. Con papitas guatas, antes sabíamos decir así pues, también con papitas capiro o chauchas. Antes el choclo se lo cernía en el cedazo. Ahora como hay tanta cosa es distinto, hay el colador, la licuadora, antes pues como molíamos en el molino, o en la piedra como dice mi marido. La pongo en la sopita que está ya con las papitas, sazonadito con el aceite, el achote, y la cebolla.*

Sobre la sopa frita cuenta Doña Matilde lo siguiente:

*La sopa frita, sabíamos hacer en un harnero, y entonces caía a la paila, esito se fritaba y se sacaba con un cucharón, y se ponía aparte, cuando ya era de servir a la sopa de gallina eso se le escogía esitas con cuchara y se les iba poniendo en cada plato para servir con papita. Así era la sopa frita, con papa entera, pelada entera. Y la sopa como le dije se estilaba en la paila entonces estaba hirviendo eso cuajaba y se sacaba un ladito y cuando ya era de servir se cogía y se ponía poquitos, poquitos, en cada plato.*

### 6.3.2 Doña Bertha y su muy conocido hornado. ¡Qué rico hornado!

El cerdo fue el aporte español más significativo. De este animal se comen todas sus partes, en formas de fritada, chicharrón, hornado, pernils, salchichas, chorizos y morcillas; se aprecia su piel reventada o asada al carbón y, por último, se valora su manteca. Julio Pazos Barrera (2008, p. 186)

*Hornado así no había joven en ese entonces era cuy y gallina, a lo más fritada.* Rosa Herminia Quitiaquez (84 años)

En Aldana hace muchos años no era costumbre preparar hornado (de cerdo), de eso no se conocía. En comidas especiales se preparaba cuyes, gallinas, borregos y se mataban vacas, en cambio en ese entonces con la carne de puerco preparaban el *frito* o *fritada* que llaman, el cual consiste en cortar pequeños trozos de carne, los cuales se cocinan primero para después fritarlos en aceite bien caliente, además que se acompañan con tostados y con zungos del marrano. El hornado no siempre fue el protagonista que es hoy en día, tal y como lo expresa doña Esperanza Yanalá, señora de 60 años que vive en la vereda Chitaira, ella cuenta que *antes no se hacía hornado, era el cuy y la gallina, y cuando se tenía se mataba borrego, le estoy hablando en ese tiempo en donde no había bolsitas para llevar la comida después de una fiesta sino que nuestras mamases en la esquinita del chal llevaban.* Pero, ¿de cuándo acá esa costumbre?

Mucha gente cuentan que quien comenzó preparando hornado fue mi abuelita, la señora Bertha Esperanza Florez, quien nació en la ciudad de Ipiales por allá en el año de 1940, casada con el señor Arsenio Narváez Derazo ha vivido la mayor parte de su vida en Aldana junto a sus 10 hijos. Cuenta mi abuelita que su mamá; Mariana Mesías, la llevó siendo una señorita a Tulcán donde una de sus tantas comadres, quien sí sabía preparar el hornado, recordemos que esta forma de preparar el cerdo es

muy común en el Ecuador. Después de ver y aprender solo fue cuestión de práctica, cuenta mi abuelita, además recuerda lo siguiente:

*(...) en un festival que organizó Aldana Club en el teatro municipal, que hoy no funciona, recuerdo que comencé a prepararlo, cuando recién comencé, yo alquilaba la lata en Ipiales, con los años ya la hice hacer en Aldana. Después enseñé a hacerlo a algunas señoras en Aldana. (...) yo preparaba para fiestas, veladas del niño Jesús, bautizos y comuniones. Utilizaba el horno del tío pacho, a los amigos no les cobraba, aunque eso sí sabían darme un poco de carne.*

De esta forma comenzó esta tradición, al pasar los años la gente le encargaba cada vez más la preparación del hornado, además, ella le fue enseñando a algunas vecinas, y así se fue conociendo esta práctica, hasta que hoy en día una fiesta sin este apetitoso plato no es fiesta.

### ***Preparando el hornado...***

Preparar el hornado es un trabajo muy casero, comenzando desde la crianza del porcino, desde temprana edad, en muchas casas en las huertas se acomodan los corrales para los puercos, o simplemente amarrados a una en un estaca se los deja al aire libre, en Aldana no hay comida que se desperdicie, el *agua de puerco* es la comida para estos animales, ya que cada noche, en la mayoría de las cocinas se coloca un balde en donde se ponen los desperdicios de comida durante el día, sopas, cáscaras, arroces, todas las sobras comestibles van a parar ahí, en la noches o en las mañanas quienes crían puercos visitan a sus vecinos para ir a recoger el *agua de puerco*.

En el barrio el Progreso, en la cabecera municipal de Aldana, se encuentra ubicada la casa de la señora Bertha, en la que vive junto a sus hijos. El día en el que se va a preparar el hornado la dinámica en este hogar cambia repentinamente en comparación a un día normal, pues el hornado por excelencia es una comida que reúne a varias personas alrededor de su preparación. El cerdo hay que saber matarlo, pelarlo, cortarlo, abrirlo, sazonarlo, además, aprovechar su sangre y su menudo para preparar

morcillas; las cuales suelen repartirse entre quienes han ayudado a preparar el puerco, por otro lado se prepara la chicha y el mote, porque hornado sin estos acompañantes no sabe igual, ya que juntos configuran un solo plato, el hornado.

Comencemos con lo primero, para matar al puerco no debe faltar algún vecino atrevido o un hijo mayor que se le mida matar al animal, pues se necesita de la fuerza de regularmente tres hombres, este animal amarrado con guasca de las cuatro patas jalona con mucha fuerza, por lo que matarlo exige que dos personas lo sujeten con fuerza, mientras que el tercero le clavé en el pecho un cuchillo grande y bien afilado para que se comience a desangrar, y así sostenerlo hasta que muera. Ya muerto el animal, se le echa agua hirviendo para poder pelarlo, al igual que se hace para pelar cuyes y gallinas. Esta parte -la pelada- se hace entre varias personas; con un cuchillo en la mano van quitándole el pelo al puerco mientras echan agua hirviendo para que este proceso no sea difícil.

Ya cuando el puerco esté bien pelado, con un cuchillo se comienza a abrirlo por la mitad, hasta las costillas, para así poder quitarle todo el *menudo*, como se le llama a todas las vísceras. Por otro lado se va recogiendo la sangre en un recipiente pues con esta se prepararan las deliciosas morcillas. Este animal hay que lavarlo muy bien y se lo cuelga de un gancho que se sujeta de su boca para que escurra muy bien la sangre y se suele dejar así por una noche.

Al segundo día se baja al puerco y sobre un papel de bolsas o sacos de azúcar se comienza a partir las patas del marrano y también las costillas, eso sí, sin desprenderlo de la piel. Con un cuchillo se comienza a hacer pequeños cortes sobre el *pellejo*, o piel del puerco, para que absorba mejor el adobo, el cual consta de sal, comino, ajo, pimienta y se revuelve con zumo de limón, doña Bertha después lo deja durante una noche para que asimile bien el adobo y enseguida lo cubre con papel de azúcar.



## FOTOGRAFÍA N° 37.

DOÑA BERTHA ADOBANDO EL PUERCO.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014)

Al día siguiente se acomoda el puerco en una lata de aluminio de forma rectangular, se lo coloca boca abajo, las patas se desprenden y se colocan debajo del puerco y cerca de los bordes de la lata, después, se lo lleva al horno del tío pacho, quien lo cubre con papel aluminio, y lo mete al horno cerca de 10 a 12 horas. Finalmente se lo saca, y entre cuatro personas se lleva el puerco ya hornado, con todo y lata, a la cocina de la casa que está de fiesta. Es inolvidable el momento en el que en plena fiesta comienza el olor de este hornado a desconcentrar a las personas en el baile, pues casi siempre se lo lleva minutos antes de comenzar a servir. Este plato se compone de un pedazo de cuero del cerdo ya hornado, un poco de carne, acompañado de mote, una hoja de lechuga, papa cocinada, ají de maní y que no falte la chicha.

***Mote y chicha, ¡qué no falten con hornado!***

El mote, es el acompañante del hornado, este es el mote *morocho*, cocinado con sal, su preparación también se hace con días de anticipación, primero se deja en remojo por una noche el maíz, al siguiente día se lo coloca a cocinar junto con ceniza que se saca de la leña quemada en los fogones, se lo hace así para que saque la *pluma*, cuando ya se está pelando se lo saca del fuego y se lo suele colocar en una canasto de *chindé*, el cual es tejido con bejucos delgados entrelazados entre sí, en él se restriega el grano por lo cual se termina de sacar la pluma del maíz, después se lo deja en un recipiente por otra noche en remojo, para que salga el sabor amargo que deja en el grano la ceniza, el agua va tornando de un color amarillento por lo cual hay que estarla cambiando un par de veces. Ya, al día siguiente, se lo pone a cocinar con sal hasta que reviente el grano.

**FOTOGRAFÍA N°38.**

PIATO DE HORNADO CON MOTE.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez.

Por otro lado, la chicha de maíz la cual se hace con maíz capio dorado, el cual primero se doraba el grano en callana hasta que tome un color dorado, para después molerlo y se convierta en harina. Por otro lado se pone a hervir agua con cedrón, manzanilla y hojas de la mata de tipo, así hasta que el agua coja el sabor de las hierbas, y es ahí el momento para agregar un poco de la harina de maíz. Se la cocina y después se pone a enfriar y con una taza o un mate se le está *aventando*, o sea que se saca y se vuelve a echar el agua una y otra vez, cuando el agua esté como tibia se la pasa en una olla de barro, se le agrega panela, se cubre la olla con un paño de tela, *para que este abrigada la chicha*, cuenta mi abuela. Al otro día se la destapa y se la revuelve con un palo, de capulí preferiblemente, *vayan a buscarse un palito de capulí*, gritaba mi abuela cuando no fermentaba bien, de lo contrario se le echaba cascara de piña, después de uno o dos días se la saca en un recipiente y si gusta se le echa miel. Y para resaltar aún más sobre la preparación de la chicha, es bonito escuchar a doña Matilde Rosero, quien con sus 65 años recuerda como si fuera ayer lo relacionado con la preparación de esta bebida, ella nos cuenta lo siguiente:

*La chicha pues se hace pues con maíz tostado en callana, molido en molino, y se pone unas dos ollas cuarenta a hervir, y a cocinar con agua y de ahí se la pone a reposar, y de ahí se la pone a madurar. Como uno dos días adelante se hace. Se le echa panela y se le echa manzanilla, a la chicha para cocinarla, también el cedrón. Eso se cocina en una 40, la una va reposando, aventándola y va cerniéndola, y se va poniendo en la olla, en unas ollas grandotas en donde se va madurando. Las ollas de madurar, eran grandotas y eran de barro. Olla de madurar, alquilemela o préstemela decía la vecina, la olla para madurar la chichita. Tocaba irla a cargar de lejos, bien bonito con un pañuelón se la cargaba, como esa medio se la tocaba se quiebra. Ahorita ya no. Para madurarlas se las tapaba con un palito, atravesados encima de la olla, unos palos de capulí y se las tapaba con un mantelito blanco, para que no se llene de ningún mosco, de ahí, madura, en dos días y ya se sirve, para la fiesta. Se colocaba la olla a madurar al lado del fogón, sentadita en unos ladrillos y unas pajas, para que la ollita no se ruede, y eso dejaba la madre, para seguir haciendo más, eso se llamaba al concho, la madre le sabíamos decir antes, la madre de la chicha, por ejemplo ya se ofrecía otra fiesta, viene la vecina y decía regáleme un conchito, usted hizo fiesta recién, allí está decíamos nosotros, y regalábamos el conchito y con ese seguían haciendo madurar la otra chicha, que venía para la otra fiesta... lo que sobrábamos el concho era de la olla, el concho del*

*maíz, y eso se añutaba ahí, y se hacía fuerte, ese medio agrio le regalábamos una tacita y tenía la madre.*

### **6.3.3 Las tortillas de callana de Rosalba y Mercedes Cuasmayán. Una tradición heredada.**

*Saben decir que cero colesterol tienen las tortillas, no ve que la callana se encarga de quitarle la grasa. (...) con cafecito, con leche o con chocolate que ricas que son. ¡Deliciosísimas!*

María Mercedes Cuasmayán (46 años)

Tal vez acierto en decir que las tortillas hechas en callana son la muestra más representativa de la cocina tradicional de Aldana. Es por eso que al hablar sobre comida de antes, lo primero en que piensan los Aldanenses es en estas tortillas, aclarando siempre que tienen que ser hechas en aquel recipiente de barro que no falta en las cocinas, además dicen que las que prepara una señora en Caupuerán<sup>35</sup> son ricas. Y es que muchos han probado las que vende la señora Rosalba Cuasmayán, con 64 años, sus tortillas siempre se comen en épocas de política, en veladas, en fiestas y en reuniones comunales. O en ocasiones las personas dueñas de alguna finca le encargan que vaya a su casa a prepararlas para darles de comer con café a los peones, por otro lado, son las favoritas por los curas en el pueblo, y son precisamente las que prepara ella, las que se dan como ofrenda en las eucaristías en Semana Santa. Fielmente todos los miércoles Doña Rosalba sale al pueblo a vender sus tortillas, entre noventa o cien paquetes, cada uno con cinco tortillas reparte entre sus clientes, quienes siempre esperan en su casa su visita, o algunos otros la esperan en la salida del pueblo.

---

<sup>35</sup> Saliendo del casco urbano, por la salida que se dirige a la vereda El Chorrillo se encuentra uno con Caupuerán, en esta vereda el frío se siente más que en la cabecera municipal, además es un sitio cercano al Campanario, lugar donde se establecieron los primeros Aldanenses, en ese tiempo conocidos como Pastas, su fundadora Narcisca Quiscualtud y los primeros pobladores del municipio formaron sus chozas en zonas cercanas a la casa de doña Rosalba, recuerda ella.

Rosalba Cuasmayán Jurado vive en la vereda Caupuerán, recuerda que aprendió a preparar las tortillas hace unos quince años, cuando ella trabajaba como cocinera donde una de sus tías que vivía en el municipio de Guachucal. En una ocasión las monjitas del pueblo en el convento enseñaron a un grupo de mujeres a preparar algunas comidas, entre ellas las tortillas. En ese momento Doña Rosalba junto a una amiga deciden comenzar un negocio, vender tortillas en el pueblo, al tiempo decide ella regresar a su Aldana querida, y comenzar a prepararlas junto a su única hija, Mercedes.

### FOTOGRAFÍA N°39.

DOÑA ROSALBA CUASMAYÁN.



**Fuente:** Fotografía tomada por Bernardo Andrés Chalapud.

María Mercedes Cuasmayán es una mujer de 46 años, casada con Don Homero, tres años mayor que ella y producto de ese feliz matrimonio tienen dos hijos, ya jóvenes

los dos. Es esta mujer quien aporta mucho a estas tortillas, pues siempre ha acompañado a su madre en su preparación, ella por los oficios de su hogar no baja al pueblo a venderlas, pero nunca falta en la cocina para acompañar a su mamá, pues justo como ella lo expresa, *estas tortillas requieren de dos personas, por qué una sola no puede*. Cuenta Mercedes que en un principio junto con su mamá vendían las tortillas en Guachucal, Cumbal o a veces iban hasta Túquerres. Ya después las venden solo en Aldana.

### **Preparando las tortillas...**

Los ingredientes<sup>36</sup> para estas tortillas son harina de trigo, leche, mantequilla, bicarbonato o levadura, azúcar y agua. Cuenta ella que tienen que tener todo aseadito en su cocina, que primero es indispensable limpiar muy bien el mesón, pues después de revolver en un recipiente todos los ingredientes, la masa resultante se la lleva al mesón para amasarla, y después, como lo expresa Mercedes, *toca hacer bolitas con la masa, primero se hace las bolitas luego se va tallando, para que queden todas igualitas. Luego se las coloca en una callana, y que no esté mucha candela, porque se queman, entonces toca como a fuego lento, para que salgan bien bonitas, bien amarillitas*. Mientras Mercedes revuelve la masa, y arma las tortillas, su madre se encarga de prender el fogón, estar pendiente de la leña, y asar en la callana las tortillas, pues para su hija siempre resulta difícil hacerlo. Recuerda ella cuando comenzó a ayudarle lo siguiente:

*Cuando comencé, bueno ya revolver, revolvíamos, mi mamá me dijo: vea tiene que hacer esto y esto. Eso la masa se pegaba en las manos, en la mesa se me pagaba, ¿eso si no está bueno! decía yo, ¡no! dijo mi mamita, pues toca con paciencia, si usted no tiene paciencia que va poder hacer, échele más harina y vera que le salen bonitas, con cariño (...)*

---

<sup>36</sup> Por ejemplo, para ¼ de libra de harina de trigo se utiliza 1 litro de leche, 4 barras de mantequilla, una cucharada de bicarbonato o levadura, 1 kilo de azúcar, y una taza de agua.



**FOTOGRAFÍA N°40.**

**TORTILLAS HECHAS EN CALLANA.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2015)

#### **6.3.4 El chancuco de don Luis Erira. Una bebida artesanal para fiestas.**

*En ese tiempo no había aguardiente de agencia, eso había era chancuco, ese era común; a todo compadre se le daba chancuco, aguardiente que se sacaba en las casas. Luis Erira Obando, 78 años.*

En la vereda La Laguna del municipio de Aldana recuerdo un día salir a caminar preguntando sobre las comidas de antes, sobre aquellas comidas que se preparaban en fiestas. Fechas como comuniones, bautizos y matrimonios fueron temas que hacían parte de las conversaciones. Y es que en cada salida me encontraba con personas, la mayoría personas que pasaban de los 60 años, quienes entusiasmadas, sin reproches, ni afanes me dedicaban todo su tiempo para platicarme sobre tan sabroso tema. El sitio sin duda era su cocina. Al calor de sus fogones, recuerdo que unos metros antes de llegar a la escuela de esta vereda, me encontré con una casa de tapia y teja, con pequeños cultivos de habas, papa, repollos y lechugas; si bien no era un terreno grande, tenían sembrados muchos productos en pequeñas cantidades, con un portón de madera que reclinaba al entrar, y un perrito que ladraba cuando alguien se acercaba a la entrada, pues fue precisamente este quien anuncio mi llegada a aquel hogar.

Fue Don Luis Erira Obando quien me recibió, estirando su mano para invitarme a entrar. Este hombre de 78 años es de esos campesinos de racamandaca, como dicen, puesto sus botas de caucho, pantalón dril, busito de lana, sombrero y ruana, se disponía ir a traer sus vaquitas a unos potreros por allá en la vereda de Chitaira, sin embargo mi llegada retrasó un poco esa tarea por no decir que casi se le olvida. Como era mi costumbre al llegar a una casa en el campo, me presentaba como un estudiante interesado en conocer las comidas de antes, siempre comenzaba a hablar con la mujer de la casa, preguntas como: cuándo comenzó a cocinar, quién le enseñó, cuántas veces cocina al día, para quién cocina, estos interrogantes eran el punto de partida de amenas y cálidas pláticas, las cuales siempre me dejaban cosas muy



valiosas, pues eran tardes enteras escuchando historias, anécdotas y cuentos, todos aquellos alrededor de las comidas, en especial las de antes, que no han desaparecido del todo, más sin embargo sus formas de preparación si están en riesgo.

Entre todo un cuestionario que me servía de base les preguntaba sobre la comida en las fiestas, qué sabían dar de comer en un bautizo, una comunión, alguna ocasión especial, Doña Matilde, esposa de don Luis, comenzaba a contarme, y don Luis la interrumpía pues sus ganas de intervenir eran grandes, pues entre esas charlas me comentaban que en fiestas se sabían dar dos sopas a falta de una, un consomé al que se le echaban una vez servido unas masas de harina de trigo fritas, la sopa frita que llaman; aparte se daba un plato bien sea con cuy y carne, pero que tenía la costumbre de dar lentejas como principio, cosa que hoy en día la gente reprocharía; como tercer plato se daba cuy, o bien podría ser conejo, o si se tenía borrego, pues el hornado como dicen ellos es reciente, aunque también les llegó el momento en el que este suculento plato, acompañado de mote y chicha finalizaba con la comilona en las fiestas, dando paso al baile, la música, y eso sí, los tragos, y tal como él lo expresa : *en ese tiempo no había aguardiente de agencia, eso había era chancuco*, un aguardiente de elaboración artesanal que encierra historias hermosas alrededor de su preparación y su venta, por lo que parar y pedir a don Luis que me cuente sobre esa bebida fue algo que hice al momentico que lo escuché. Este es el momento que debo aprovechar para señalar que chancuco y *chupil* son la misma bebida, por lo que no ha de extrañarse que en ocasiones emplee uno u otro nombre.

Una vez terminado de servir la comida, no quedaba más que los anfitriones de la fiesta alistar unas bandejas con dos cuyes como mínimo, también gallina, y cuando era hornado, acompañado de arroz y papa, y tal banquete tenía siempre unos destinatarios en común: los padrinos de la fiesta. Así se daba fin a la repartición de comida, y se comenzaba con el baile, eso sí, acompañada de chancuco y música Ecuatoriana<sup>37</sup>; recuerda don Luis que en ese entonces no había radiolas, una guitarra amenizaba las fiestas, eran los mayores quienes aprendían las canciones y las

---

<sup>37</sup> Quizás por la cercanía con el vecino país, durante muchos años la televisión que llegaba a Aldana era la emitida desde Ecuador. Este hecho hizo que hasta no hace muchos años los aldanenses creyéramos escuchando su música y acompañando nuestras celebraciones con sus ritmos y tonadas.

interpretaban por medio de esos instrumentos, me dice él lo siguiente: (...) *mi suegro por ejemplo, el sabía tocar guitarra, él se llamaba Néstor Rosero, él tocaba la guitarra y cantaba canciones como la del huerfanito, viejitas son esas (...), el que quería se estaba hasta las once, los demás ya se chumaban y amanecían, hasta que terminaba el baile, después casi de pronto ya se ofrecía una de manga, las peleas, no ve que ya chumados por cualquier cosa, por las muchachas(...)*. Este aguardiente hecho de forma artesanal, era muy común en las fechas especiales, como fiestas familiares. Pero, ¿Cómo es su preparación, quién la preparaba?

### ***Preparando el chancuco en La Laguna...***

*(...) en La Laguna toditos yo me acuerdo unos Chalapudes, unos Quitiaqueses, unos Eriras, sacábamos trago, teníamos cuatro ollas a lo más poco tres, cuenta Don Luis.*

Don Luis recuerda que sacaba chancuco desde que tenía 10 años; recuerda que en ese entonces primero se iba a comprar a la ciudad de Ipiales unas tres panelas<sup>38</sup>, esas panelas que eran traída de los guaicos, que tenían forma cercana a un octaedro<sup>39</sup> y la cual estaba envuelta en hojas de plátano –bijao- en ese entonces las compraba a un peso con ciento veinte centavos, y que desde allá se venía cargándolas en un costal caminando hasta Aldana, por un camino que le decían Los Marcos. La tradición de la preparación y venta de este aguardiente se la heredó a su señor padre, con quien después de prepararla la iba a vender a Ipiales. Recuerda con nostalgia que del producido y venta de este aguardiente compraron su primer vaquita. A la media noche salía junto a su padre por caminos oscuros su travesía a pie hacia Ipiales, acompañado de otros vecinos quienes también cargaban sus botellas de chancuco,

---

<sup>38</sup> Las panelas que hace referencia don Luis, en su forma y tamaño son distintas a las que se conoce hoy en día, al respecto Hernández (2011), aclara lo siguiente, “ Una panela equivale más o menos a 6 ladrillos de panela como los que se venden en las tiendas y supermercados de Bogotá(...) (p.14).

<sup>39</sup> Según la DRAE, significa: **octaedro**. 1. m. *Geom.* Poliedro de ocho caras o planos.

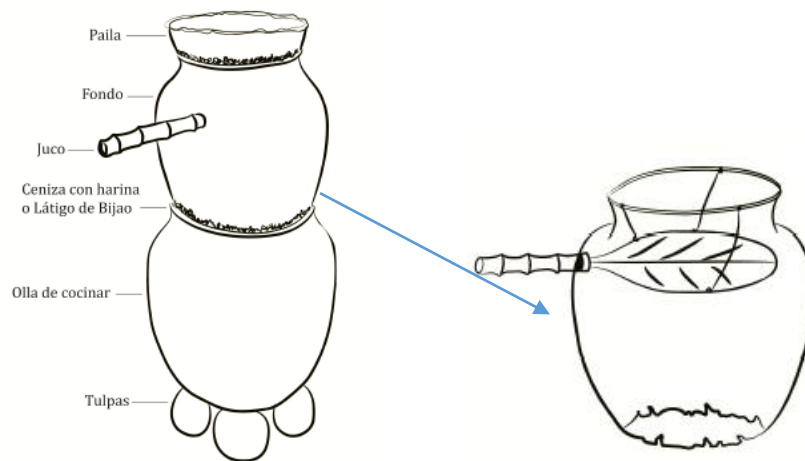
más antes recuerda el que lo llevaban en bolsas hechas de vejiga de toro, recuerda que en ese entonces lo vendían a un peso (cien centavos).

En cuanto a la preparación cuenta que primero se colocaba en una olla de barro<sup>40</sup> una panela partida, a hervir con agua, después se tapaba la olla, la cual se enterraba bajo tierra, se le ponía tablas encima de la olla y después se cubrían con tierra totalmente, dejando la superficie de la olla acomodada con tablas para que después de que madurara poder sacar el guarapo de panela con unos mates. Se dejaba madurar por unos 4 a 6 días. Como este aguardiente era prohibido por los guardas de la ciudad de Ipiales, ante cualquier inspección los chancuqueros de la laguna enterraban las ollas cerca a las zanjas de sus potreros, por lo cual la preparación se hacía en horas de la noche, para que salga al otro día. Era un trabajo de sumo cuidado, por un lado su preparación y por otro entre menos ruido y alboroto se hacía menos atención se llamaba.

Enterrada y todo, cuenta que en la olla aún seguía hirviendo la panela, después de esos 4 días ya la sacaban, porque ya consideraban que estaba madura. Después de sacada, había que tener bastante leña lista, por otro lado se alistaba otra olla grande, *la cocinadora*, la llamaban, en la cual se colocaba a hervir el guarapo de la panela que se sacaba con el mate de las ollas enterradas; encima de *la cocinadora*, se ponía otra olla de barro, más pequeña que la anterior, una *malta* como dice don Luis, a la que llamaban *fondo*, a la cual se le hacía un hueco en su base, cuidando de no partir la olla, además en el interior también, desde sus bordes se colgaba un plato pequeño de madera, similar a la forma de una hoja, en la que se hacían canales que se dirigían al pico de este plato. Dentro del fondo también se hacía un pequeño agujero en el cual se ponía un *juco*, pequeño tubo hecho de guadua, caña o carrizo como cuenta él, el cual tenía que dar justo con el extremo del pequeño plato de madera para que el líquido que se recolectaba en el saliera de la olla al exterior.

---

<sup>40</sup> Don Luis recuerda que las ollas de barro para el chancuco las iban a comprar a Ipiales, y que desde allá las llevaban cargadas en unas chalinas a sus espaldas hasta La Laguna.



Natalia Ortiz Hernández, (2011, p. 91)

Encima del *fondo*, se colocaba una paila de aluminio, o un plato de aluminio, en la unión de cada olla, *-cocinadora-fondo-plato de aluminio-* se unía con ceniza o con cabuya, para que el vapor no se salga por los bordes. Como él lo expresa:

*se ponía el plato colgado de una cabuyas, de ahí se le hace un plato redondo, y unas rayas así alrededor, unas sequias, para que ajunte lo que sude, y lo que suda salga por un juco, así hacía afuera, como de aquí allacito, se ponía el juco de caña, o de carrizo, ya de que comenzaba a hervir, sudaba eso, y en ese plato, alrededor tapado por encima con una paila de aluminio, y alrededor de esa tapa que le digo era forrado con ceniza, y de ahí ya iba ajuntando en el centro y se iba para afuera y la primer botella era la flor, la flor del chancuco,*

Ya colocado y unidos bien los tres recipientes, se ponía a hervir el guarapo de panela, cambiando contantemente la leña, el guarapo comenzaba a evaporarse y subía por el fondo hasta llegar a topar con la paila de aluminio, y las gotas caían en el platico en forma de hoja, y el cual se dirigía al juco que daba salida hacia una botella en donde se recolectaba el chancuco, a la primera botella la llamaban *la flor del chancuco*, como menciona antes don Luis. *Y de ahí ya comenzaba a salir de cinco botellas, de cada panela salían diez botellas, el color era como agua, no tomaba el color de la*

*panela, era clarito como agua. Como eran tres salían 25 o 30 botellas, y de ahí se los mezclaba en una olleta cuarenta como la que ven ahí, cuenta don Luis.*

### ***¡El lobo...el lobo!***

Como en ese tiempo la venta y fabricación de chancuco era una actividad prohibida por la renta de Nariño, la visita de los guardas de Ipiales y otros municipios aledaños era muy común, sin embargo la tarea de descubrir las ollas de hacer chancuco demostraban el ingenio de los chancuqueros, y cuenta don Luis que se las ingeniaban de muchas maneras, guardaban las ollas en los soberados, enterraban las ollas, ocultaban en los arboles las botellas llenas de chancuco, y además en cuanto venían venir a los guardas las personas desde las lomas comenzaban a gritar ¡el lobo, el lobo! avisando a los vecinos la llegada de los guardas. A lo que don Luis me comenta lo siguiente:

*(...) entonces en ese tiempo había de las rentas de Nariño, venían los guardas, jóvenes así como ustedes venían requisando con unas varillas haciendo huecos, por dentro de las zanjas para ver si habían las ollas, donde era el denuncia, como la gente era dañada, nos denunciaban, a mi papá lo cogieron una vez y lo llevaron a Ipiales, y le sacaron la multa, en ese tiempo decía unos pesos chiquitos, tocaba pagar, pesos chiquitos eran los de cuarenta centavos<sup>41</sup>(...)*

*Como antes eran esa casa de paja, eso por ahí por los cuchos, del fogón era donde se ponía a enterrar la olla sino dentro de la zanja por ahí, por donde quiera, eso se le hacía un hueco, se le enterraba y se le forraba con barro (...) Aquí en la Laguna toditos yo me acuerdo unos Chalapudes, unos Quitiaqueses, unos Eriras, sacábamos trago, (...)*

Hoy en día la práctica de preparación y venta de chancuco ya ha desaparecido, queda en la memoria de don Luis y su esposa, al igual que ellos muchas personas en La Laguna, los chancuqueros recuerdan como si de ayer se tratara, la preparación del chancuco.

---

<sup>41</sup> Se debe referir a los billetes de ½ peso, que circulaban entonces.

### 6.3.5 Doña Nivia y Don Serbio, sus cuentos en el fogón

*La cocinita de ella era pequeñita, ahí mismo tenía la camita, de chaclas era, esa señora comía bien, con morocho, poleada, habas y nabos. Esa señora tenía ya casi 105 años, eso debía ser pues por la comida.*

*Vera no, el Luis iba con la cebada en una bolsita, allá donde Misia Candelaria, ¡vera Candelaria me hace el sangito!, le dijo él. Ay mijo, le bailo en tango, pero no sé como se hace el sango.*

Doña Nivia Pastas de Quitiaquez

Cómo olvidar a Doña Nivia, quien fue la persona que me llevó a amar las historias que uno escucha al preguntar sobre comida, en especial la comida de antes, y es que sentarse en su cocina al calor de su fogón de leña y apreciando los olores y los sabores de su comida fue algo muy gratificante, y tal como ella lo expresa, estar sano es comer bien, y comer bien es comer lo de antes. No puedo olvidar el primer encuentro con ella, pues recuerdo en cierta ocasión compartir una charla con su hijo Jesús, en la sala de su casa, ubicada en el Barrio Santa Bárbara. Tras conversar sobre las experiencias del colegio de Jesús con un tío mío, quien fue la persona que me llevó ahí, se trajo a colación sobre mi interés alrededor de la comida de antes, además recuerdo preguntarle sobre ciertas ollas viejas, algunas de barro y otras de bronce que reposaban en unas repisas en la sala de su casa, a lo cual él me preguntó, sobre el interés que tenía yo sobre esos tiestos. Le respondí que estaba haciendo mi tesis universitaria y andaba preguntado a las personas sobre la comida de antes, y que me había llegado a mis oídos que en su casa guardaban ollas, cucharas y pailas viejas con las que antes cocinaban. Diciéndole esto a aquel hombre, este dibujó una sonrisa en su rostro, contestándome que era más bonito si pasaba a conocer la cocina de su casa, a lo cual yo acudí con el mayor gusto.

**FOTOGRAFÍA N° 41.**

**CARLOTA NIVIA PASTAS DE QUITIAQUEZ, “DOÑA NIVIA”**



**Fotografía:** por Bernardo Andrés Chalapud Narváez.

A tan sólo unos pasos de su sala, pasé por un patio en donde se encontraban regados en el piso muchos juguetes de niños, pues en esa casa funcionó un hogar comunitario donde se cuidaban a los pequeños, después del patio estaban sus cocinas, pues tenían dos, la primera, una cocina moderna, refiriéndome a las cocinas con baldosas, estufa a gas, y donde la mesa reposa con sus respectivas sillas, y en donde el orden de sus ollas, platos, y recipientes deben ser siempre impecables a la espera de cualquier visita. Seguida a ella se encontraba su cocina de fogón de leña, su calor se sentía inmediatamente cuando uno cruzaba su puerta, en esas, Jesús, me presentó a su mamá, quien muy amablemente me recibió con un gran abrazo e invitándome a sentarme en una banco pequeño al lado del fogón. Su hijo le dijo que yo estaba preguntando sobre la comida de antes, a lo que ella respondió con gran alegría que ella de eso si sabía mucho, que tenía muchos cuentos que contarme.

Antes de que ella comenzará a relatarme sus cuentos, me dijo que estaba preparando el almuerzo, pues su esposo había salido a traer unas vaquitas y sus hijos llegaban a medio día a almorzar, inquietante por escucharla le dije que si no había problema en que yo la acompañe mientras ella preparaba el almuerzo, así la podría ir escuchando, y de paso ayudarle a pelar papas o lo que ella necesitara. Su hijo salió a trabajar, y me quedé solo con ella, comencé preguntándole un poco de su vida, de cómo había comenzado a cocinar y qué quien le había enseñado.

Doña Carlota Nivia Pastas es una mujer de 73 años, nació un 26 de julio de 1942 nació en Aldana, aunque se ha criado por una parte y otra, recuerda que primero lo hizo en Guaitarilla, después en Aldana, llegó a vivir donde el Padre Rosero, después, a la edad de 20 años se casó con Don Serbio, con quien vive hasta la actualidad, fruto de ese amor nacieron 6 hijos. Ella me decía que comenzó a cocinar desde que tenía más o menos 6 años, recuerda que en Guaitarilla hacía envueltos, tortillas, sacaba leche de las vacas, ella se levantaba temprano y una vez sacaba la leche se ponía a preparar el morocho y la harneada.

Cuando su mamá no estaba a Doña Nivia le tocaba preparar el almuerzo para los peones, entonces tocaba moler el morocho en piedra, siendo una niña recuerda que mientras cocinaba mantenía cargado a su espalda la imagen de un santo, San Joaquín,



con el cual jugaba en el día, con los pies limpios caminaba por su casa. Esos momentos fueron lo que recuerda, justo cuando comenzaba a ayudar a su mamá en los oficios de la cocina, *cargado el Santo, veía como se molía el morocho, en piedra, yo estaba hincada*, dice ella. A su madre la solían dejar con 5 peones, y ella les cocinaba a ellos y a lo cual le sabían pagar con maíz. Recuerda que después fue a vivir a la Casa Cural, en aquel entonces estaban los padres, Florentino y Arquímedes Rosero y a ella la tenían lavando Quinoa, pelando pollos, conejos y puercos, pues el padre si sabía comer bien, expresa ella. Con ellos se crió hasta los 20 años, cuando se casó con el señor Serbio.

#### **FOTOGRAFÍA N° 42.**

“DOÑA NIVIA” EN SU FOGÓN.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2015)

## ***Antojos de un morocho***

*Como antes la leche no se hervía, eso se la tomaba cruda no más, se sacaba de la teta y se echaba en el mate, y eso hacia ojitos, ojitos, y que rico para un morocho pensaba yo.*

Entre tantos relatos que escuché de la gente de mi pueblo, los de Doña Nivia Pastás me parecen conmovedores a la vez que reflejan mucho de lo que somos. Por ejemplo el cuento que hace ella sobre unos *antojitos de morocho*, que tuvo un día cuando estaba en embarazo de unos de sus hijos.

*Verá, cuando yo estaba en embarazo del tercer hijo ha de haber sido, me sueño comiendo el morocho conforme era en ese mate y cociné en un perol más grande que este perol, y vivía en ese tiempo en un choza, como le contaba que vivíamos antes con el Serbio por allá arriba, y entonces cociné un perol grande de morocho, y lo dejé así en la olla, como antes era las tulpas, entonces lo dejé sentado cerca a la tulpa. Y entonces por allá estaba la mamá Zoila, y yo con la barrigota me fui a ayudarle a cargar agua para allá a la quebrada a Cantores, a darle a las vacas, en ese tiempo como nadie compraba leche, y ella cargaba en un fondo o en un puro la leche, y entonces le digo: por dios mamá Zoila, mandárame la leche, verá que yo le fui a ayudar a cargar agua. Entonces dijo: bueno chiquilla, ya te ha de dar. Después yo en un filo esperándola, acostada por ahí viéndola, cuando ya la vi que venía junto a don José María, entonces él atrás, y como ella era semejante jodida iba adelante, y paso en frente mío y no me hizo caso, y yo le gritaba: mamá Zoila, mamá Zoila, me va a dar la leche, y nada que me hacía caso, entonces don José María le gritaba: ve Zoila que si le vas a dar la leche a la chiquilla. Entonces cuando ella brava dice: Carajo, caso en las folleras ando a traer la medida, llévala a la casa dijo. Y a mí me dio rabia, pero más era la gana de comer con leche ese morocho, con harta leche, y entonces fui a buscar una peroleta y me fui al pueblo a buscar leche, y en esas mire a Misia Eugenia, que venía por la calle de atrás del cementerio, y como que venía de sacar leche de unas vacas por allá atrás, y había venido con una peroleta 30, de esas grandes, cargando leche. Y cuando la veo regando la leche, y le digo: por dios Misia Eugenia no me regalará una lechecita, dijo; bueno, bueno, pero vaya ayudarme a dejar, y entonces me dio la lechecita, y la peroleta llenita, y bien contenta yo, corre a llegar a la casa a comer el morocho, cuando verá llevo y abro la cocina, cuando la olla en el suelo, regado el morocho y el maldito perro de los vecinos comiéndose todo el morocho, ni una gota, y eso que estaba pegado, hasta eso había*

*cachicado ese perro. Y yo, me quedé con las ganas de morocho y la barrigota.*

**FOTOGRAFÍA N° 43.**

**MOROCHO.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014)

***Los talones de misia Angelina...***

Hablando de los quesillos en el Tangán, cuenta doña Nivia que en cierta ocasión cuando ella velaba en su casa a San Nicolasito, en ese tiempo se acostumbraba a dar el *tolado*, como se llama a las comidas que ofrece el fiestero a las personas que van a rezar al santo en las casas en donde se lo vela, dice ella que daban mote, café con empanadas, conejo, cuy, o a veces borrego. Recuerda que en cierta ocasión Don Julio Nel Rosero fue a visitarla para que ella vaya a pelar unas gallinas para la velada, *para*

*la comida y tráete unos quesillos*, le dijo, ya que a él le gustaban los quesos fregados. En la cocina, las mujeres que acompañaban a Nivia estaban ya comiendo, recuerda cómo Misia Angelina, molía los quesillos, y entonces ya cuando todos estaban con sus platos de papa, de choclo y quesillo, entra a la cocina don Julio Nel, diciendo: *ala esos quesillos qué ricos que han estado, vos con que los molistes, preguntando que con que habíamos fregado los quesos, y entonces yo le dije: con los talones de misia Angelina*, y me solté a reír. Y muertos de la risa él bravo nos decía: *estas locas qué hicieron*.

#### **6.4. FORTALECIENDO SABORES Y ESCUCHANDO SABERES**

Antes de iniciar con el recorrido por las veredas del municipio e indagar sobre las comidas de antes, y resaltar aspectos relacionados con las cocinas tradicionales, recuerdo que por sugerencia del profesor Carlos Humberto Illera decidí hacer unos talleres sobre Cocina Tradicional de Aldana. Un aspecto muy importante ya que en los momentos que compartí con el GPC, tuve la oportunidad de asistir a talleres de Seguridad Alimentaria realizado por el Grupo de Investigación en varias Instituciones Educativas en algunos municipios del Cauca, en los cuales profesores, alumnos, padres de familia compartían momentos preparando unos platos en particular. La experiencia fue muy bonita, pues alrededor de una comida la gente estaba feliz, los niños pelando papas, las mujeres cocinando, y al final de la preparación venía la consecuente comilona con todos los asistentes. Retomando la sugerencia del profesor no dudé en hacer algo similar en mi pueblo de Aldana; inicialmente decidí hacerlo con algunas vecinas, quienes por su aprecio y cariño no dudarían en ayudarme; hablo de las vecinas de mi querido Barrio el Progreso.

Primero que todo, debo agradecer al profesor Carlos Humberto Illera, quien tras haberme sugerido esta brillante idea, también me facilitó material para llevar a cabo los talleres, además me brindo ayuda de dos compañeros integrantes del GPC, Fabián Martínez Dueñas y Maritza López, quienes viajaron conmigo a Aldana para realizar

los talleres de Cocina Tradicional. También me acompañó mi compañera de carrera Giselle Acosta Portilla, a ellos agradezco infinitamente su acompañamiento, creo que el cariño que recibieron es la forma de pago más apreciada para ellos. La idea estaba lista, realizar algunos talleres de cocina con vecinas del barrio, cocinando platos que hacen parte del recetario de Aldana, invitar a esas mujeres a que nos compartan como ellos preparan esos alimentos, y junto a ellas cocinar y aprender de sus conocimientos.

#### **6.4.1 Iniciando los talleres**

Estando en Aldana, junto a mis compañeros, mi mamá y mi abuela, decidimos comenzar haciendo una lista de las personas quienes nos podrían ayudar, además de una lista de comida que podríamos preparar, por otro lado los días que íbamos a trabajar que al final resultaron siendo 4 , en los cuales la idea inicial fue siempre cocinar en la casa de mi abuelita la señora Bertha Esperanza Flores, pues su casa es grande y cómoda para trabajar con varias personas. También había que saber que comida hacer para cada día, ya qué tocaba ir a hacer el mercado de los ingredientes a la ciudad de Ipiales. Al momento de terminar la lista de preparaciones ya el barrio se había enterado de los talleres, alguna tía o amiga de la casa ya había informado. Después fue cuestión de ir casa por casa avisando a las vecinas que harían parte de esta propuesta. El grupo de mujeres que me acompañaron fue el siguiente, a quienes de antemano agradezco por su participación.

#### **GRUPO DE VECINAS:**

Bertha Esperanza Florez  
Isabel Narváez Florez  
Alba Dilia Narváez Florez  
Sara Ortiz  
Dora Piarpuzán  
Lidia Valencia  
Carmen Quiroz  
Irma Pismag  
Mari Tatalcha

Herminia Quitiaquez  
Nelly Quitiaquez  
Josefina Ruano  
Marina Quitiaquez  
Elsa Pismag  
Isabel Cuasmayan  
Flor de Reina.  
Mi madre: Luz Marina Narváez.

Este fue el grupo inicial, para quienes mi madre confeccionó uno lindos delantales para poder identificarnos como grupo. Con ellas se decidió que íbamos a trabajar en la cocina de mi abuelita, conocida por todas, que la idea era preparar algunos platos en el día durante la mañana, que sabiendo que ellas tenían que cocinar en su casa para esperar a sus hijos cuando llegaran del colegio, tenían toda la tranquilidad que los podían llevar para que todos compartamos lo que íbamos a cocinar, pues la idea era hacer siempre bastante, que alcanzara para todos. Dicho esto, comenzaron a hablar entre ellas, diciéndome que no estaban de acuerdo en una cosa, qué porque cocinábamos solo en la cocina de Doña Bertha, ya que ellas también querían que el grupo cocinara en sus propias cocinas, de este modo se decidió cambiar un poco la dinámica del taller, pues ya no sería una sola cocina en la que se trabajaría , si no en muchas, por lo cual los talleres serían dos diarios, en dos cocinas; un taller en horas de la mañana y otro en horas de la tarde.

## FOTOGRAFÍA N44°

PARTE DEL GRUPO INICIAL DE LOS TALLERES.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N.

Siempre hablo de un grupo inicial, ya que en el barrio la información llegó a todas las casas, y pronto el grupo crecería, a más de 20 personas, entre hombres, mujeres, niños y niñas. Después de cada taller teníamos una autentica comelona con comida de Aldana. Las cocinas en las que se decidió trabajar fueron la cocina de Doña Bertha Flores, la de Sara Ortiz, la de Lidia Valencia, la de Irma Pismag, la de Nelly Quiquiaquez, y la de Mari Tatalcha, todas ubicadas en el barrio el Progreso.

### **6.4.2 La cocina de Sara Ortiz, experiencias del taller**

La cocina de la tía Sara como muchos la llaman, tiene su fogón de hornilla, años atrás la tenía de tulpa, como se menciona en el capítulo 6. En esta cocina comenzaron los talleres, se hizo la debida presentación de los objetivos del trabajo el cual era preparar algunos platos de la manera en que ellas lo preparan, y de compartir un momento

agradable con cada una de ellas. Al ser vecinas, y muchas de ellas de la misma edad, algunas fueron compañeras de escuela, otras son madre e hijas, hacia que los momentos en los talleres estuvieran siempre llenos de alegría, risas, chistes, y recordando anécdotas cuando se preparaba un plato. En el primer taller preparamos *mondongo, chincheño, hervidos y espumilla de tomate de árbol y de uvilla*.

### ***Para el mondongo***

Para preparar el mondongo se necesita su ingrediente base que es la tripa o el menudo de borrego. También se prepara con papa guata, zanahoria, arveja, cilantro, sal, cebolla y color.

Primero se lava la tripa, con un cuchillo se la pica que trozos pequeños, después este menudo se lo pone a hervir con abundante agua. Por otro lado se pelan las papas, se pelan las zanahorias y se las pica en pequeños cuadritos, se pelan las arvejas. Cuando el menudo esté bien cocinado, se le echan las arvejas y la zanahoria, al igual que la sal, el cilantro, y el color. Después se le echan las papas, y cuando estas ya estén cocinadas se retira y se sirve.

### **FOTOGRAFÍA N°45.**

#### **MONDONGO.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N.



## FOTOGRAFÍA N°46.

ISABEL Y HERMINIA PELANDO ZANAHORIAS PARA EL MONDONGO.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez.

### *Para la espumilla*

En un recipiente se colocan las claras de los huevos, con un tenedor se comienza a batir las claras para que queden a punto de nieve, durante lo cual se le hecha un poco de azúcar, y se sigue batiendo. Aparte se cocinan los tomates, cuando ya estén cocinados se les quitan la cascara y se los cuele en la licuadora. Poco a poco se le va poniendo al recipiente donde están batiendo las claras, y se va mezclando, hasta que queden bien integradas, después se sirve. Para el de uvilla es el mismo procedimiento, se cocina la uvilla, se la licua y se añade al batido de la clara de huevo.

**FOTOGRAFÍA N°47.**

**DOÑA CARMEN QUIROZ Y DOÑA SARITA ORTIZ.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N.

**FOTOGRAFÍA N°48.**

**ESPUMILLA DE TOMATE DE ÁRBOL.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N

### ***Para el Chincheño***

En una olla con agua se ponen a cocinar las papas, para este plato se preparan con papas *yamuras*, las cuales son las papas que se recogen en los cultivos de papa después de la cosecha, las más pequeñas. En la olla se le agrega cebolla larga picada, manteca de puerco, y sal al gusto. Después junto a las papas, se pone a cocinar arroz. Cuando el arroz y la papas a estén cocinados se retira y se sirve.

### **FOTOGRAFÍA N49°**

#### **CHINCHEÑO.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N.

### ***Para los hervidos:***

Para los hervidos se ponen a cocinar las frutas en una olla con agua, se le agrega canela, y azúcar, cuando ya estén cocinados se cierne el agua para retirar la canela, y las hojas de las moras, con la misma agua se sigue hirviéndola, y después se le agrega anís. Se retira en un recipiente al cual se le agrega el chapil, la cantidad del chapil depende del gusto de quién la vaya a tomar, pues mucho emborracha rápido. Una sugerencia especial, acompañe el chapil o chancuco, con buena música, si es ecuatoriana mejor, como fue en el caso de los hervidos que se hicieron en este taller.

## FOTOGRAFÍA N°50.

DOÑA ISABEL NARVÁEZ Y DOÑA ROSA CHILANGUAD PREPARANDO LOS HERVIDOS.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud.

Al finalizar el taller todos alrededor de la hornilla de doña Sara compartimos un buen momento con hervidos calientes para apaciguar el frío de las noches de Aldana, además lo acompañamos con música, ya que llegó el guitarrista del coro del barrio, y como muchas de las mujeres presentes cantan en ese coro, al son de música ecuatoriana como *el huerfanito*, se terminó el taller.

### **6.4.3. Cocina de Doña Lidia Valencia, experiencias del taller**

Doña Lidia Valencia es una mujer que vive el barrio El Progreso en Aldana, tiene 3 hijos; Fabio, Elizabeth y Darío, siendo este último con el que vive actualmente. Su cocina queda en el fondo de su casa, es de hornilla. En este segundo taller preparamos las tortillas de papa, o los llapingachos, además se preparamos una espumilla de mora. El grupo del taller aumentó, en esta ocasión al unirse el señor Paulo Cesar Narvárez, mi tío, además de Darío, el hijo menor de Doña Lidia.

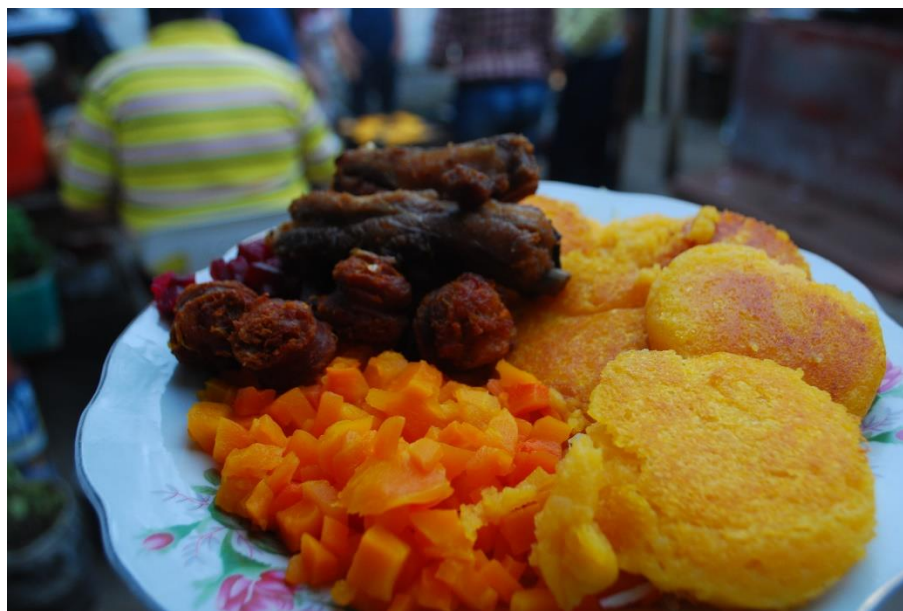


### ***Preparando tortillas de papa.***

Para preparar las tortillas se usan papa, achiote, cebolla larga, manteca de puerco y quesillo, para acompañar se acostumbran zanahoria, remolacha, repollo, costilla de cerdo, y chorizo. Primero se pelan las papas y se colocan a cocinar en agua, se les agrega sal. Cuando las papas ya estén blandas se las saca de la olla y se las coloca en otro recipiente; con una cuchara de palo se empiezan a majar las papas hasta hacerlas puré. Aparte, en otra sartén se pone a calentar manteca de puerco y se le echa achiote, para hacer un aceite achotado y se le echa al puré, se mezcla bien hasta que el puré tome un color amarillo. Con el puré se hace unas masitas redondas, con el dedo se hace un huequito en la mitad en donde se pone un poco de quesillo, después se cubre, con las manos se aplasta un poco el puré y se reserva.

### **FOTOGRAFÍA N°51.**

#### **TORTILLAS DE PAPA.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez.

Por otro lado se parte la costilla en trozos pequeños y en una sartén se ponen a cocinar con poca agua, que apenas las cubran y se agrega cebolla cabezona picada y sal. Cuando la costilla ya esté cocinada, en la misma sartén se le echa manteca de puerco y se comienza a revolverla para freirla, después se reservan. El chorizo se

parte en trozos pequeños y en una sartén con aceite se fritan. También para acompañar las tortillas se ponen a cocinar la zanahoria y la remolacha, cuando ya estén blandas se cortan en cuadritos pequeños. También se pica el repollo. Por último, se asan las tortillas en una sartén con poco aceite. Mientras se asan se le echa un poco de aceite encima, y se voltean cuidando de que no se quemen. Finalmente se sirven con costillas de cerdo, chorizo y la ensalada de zanahoria, remolachas y lechuga.

### ***Para la espumilla de mora***

Ponga las claras de huevo en un recipiente y comience a batirlas hasta que quede en punto de nieve, mientras tanto otra persona debe cocinar las moras, y por medio de un cernidor aplástelas sobre las claras, de modo que el jugo de la mora se integre con este. Bata muy bien y vaya agregando un poco de azúcar. Cuando tome todo el color de la mora retira y sirva.

### **FOTOGRAFÍA N°52**

#### **ESPUMILLA DE MORA.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez

#### **6.4.4 Cocina de Doña Irma Pismag, experiencias del taller.**

La señora Irma Pismag vive en su casa con sus dos hijos, Herney y Nasli. Su casa es la herencia de sus padres, su cocina de hornilla. En este tercer taller se preparó el sancocho de gallina, también se volvió a preparar chincheño, y se preparó dulce de tomate de árbol.

##### ***El sancocho de gallina***

Para el sancocho de gallina, primero se pone una a cocinar la gallina en una olla con agua, también una zanahoria entera, un poco de arroz, las cebollas ya picadas y se le agrega sal al gusto. También se le echa choclo, yuca, y plátano. Cuando se vaya a sacar del fuego se le pone el cilantro. Las papas se cocinan aparte.

##### ***Tomate calado***

Primero se le quita la cascara a los tomates procurando no quitarle el palito. Se ponen en un sartén con poca agua y azúcar, después se le agrega unas astillas de canela y clavos de olor. Cuando estén muy blandos se los retira. Se pueden consumir calientes o fríos, acompañado del mismo almíbar de los tomates.

#### **6.4.5 La cocina de Mari Tatalcha, experiencias del taller.**

Doña Mari vive con su esposo Juan Carlos Ortiz, hermano de doña Sarita. Ellos viven con sus dos hijos. Su cocina es de hornilla y durante el taller se preparó el morocho. Ya para este taller el grupo había aumentado más comparado al primer día, pues había más hombres, Don Cornelio Ortiz, Don Juan Carlos, también la gente comenzaba a llegar para hacer parte de la experiencia trayendo consigo repollos, papas o panelas de los *guaicos*, como fue el caso del concejal del municipio el señor José Quitiaquez. Ya a estas alturas en todo el barrio se comentaba de los talleres, y la mayoría de los vecinos del barrio acudían a ayudar, algunos se quedaban durante todo el taller, otros por sus ocupaciones en el hogar se quedaban un rato pero después volvían. Para la comilona final era común ver a niños con su uniformes sentados en los andenes de las casas, jugando, ayudando a moler el maíz, pelando papas, revolviendo el morocho, como fue el caso de los hombres, pues es un trabajo que

requiere un poco de fuerza y paciencia. El taller se extendía hasta altas horas de la noche, pero por la alegría de las personas, las risas, las historias que se cuentan, casi nadie caía en cuenta del tiempo que había pasado, hasta que alguno de los esposos iba a que le den razón de su mujer, que no había llegado aún a la casa, el cual era invitado a probar los platos hasta que el taller terminara.

### **Para el morocho**

Se utiliza el maíz morocho, el mismo que se utiliza para el mote, el cual se deja en remojo la noche anterior a la preparación, al día siguiente se lo muele en molino y después se cuela en un harnero; el líquido que se cuela se le llama *chuya*, se va juntando en un recipiente, se repite varias veces el procedimiento hasta que el grano quite toda la pluma. Después el grano molido que se coló se lo pone a hervir con agua en una olla, y se le echa un poco de bicarbonato para que ablande el grano, después que éste ablande se le echa la chuya y se revuelve constantemente con cuchara de palo para que no se pegue. Se retira y se deja enfriar, se acompaña con leche y panela.

### **FOTOGRAFÍA N°53.**

**SEÑOR PAULO CESAR NARVÁEZ Y JOSÉ QUITIAQUEZ MOLIENDO EL MAÍZ.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud.



## FOTOGRAFÍA N°54.

### COLANDO EL MOROCHO EN HARNERO.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud.

#### **6.4.6. Cocina de Nelly Quitiaquez, experiencias del taller.**

Doña Nelly es hermana de Don José, el concejal. Su hornilla queda en una cocina muy bonita, con garabato para las ollas, por el piso están sus ollas de barro y una que otra batea. Para este taller se pidió la colaboración de la señora María Isabel Cuasmayán, quien es conocida por preparar las tortillas hechas en callana. Ella es hermana de Doña Rosalba la portadora de la tradición de estas tortillas, de quien se habló en el capítulo 6. Ya a estas alturas de los talleres, a un día de terminar, la gente estaba muy contenta, llamaba la atención de otras personas del pueblo, pues el grupo creció mucho, mientras se preparaban las tortillas las mujeres pedían que se les coloque música ecuatoriana. Doña Isabel fue la persona que les enseñó a las demás personas a preparar las tortillas de callana, su receta es la misma que utiliza su hermana Rosalba, pues fue ella quien le enseñó.

***Para las tortillas de callana.***

Indispensable para hacer las tortillas es una callana, pues sin ella no se pueden hacer, no saben igual. Se utilizó para las tortillas, harina de trigo, leche, mantequilla, bicarbonato o levadura, azúcar y agua. Se revuelve en un recipiente todos los ingredientes, la masa resultante se la amasa y con ella se hace bolitas, se las aplasta, se las estira con la mano, y al igual que las que hace su hermana, con una tapa de algún frasco las talla o moldea, las corta en forma redonda. Finalmente se asan en una callana, cuidando de no quemarlas, se las voltea y se retiran.

***Para los choclos, papas, ollocos y habas con queso.***

Este es un plato muy común, cada uno de los ingredientes papas, choclos, ollocos y habas se cocinan, y después se acompañan con queso y con ají rojo. Sin embargo la gente en el campo suelen cocinar todo en una misma olla, primero colocan los choclos, después las papas, y enseguida los ollocos y las habas, el agua para cocinarlas tiene que estar a nivel con las papas pues las habas se cocinan al vapor.

**FOTOGRAFÍA N° 55.**

**PLATO DE CHOCLO, PAPAS, HABAS Y OLLOCOS CON QUESO**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2014)

#### 6.4.7 Clausura del taller, el baile y hornado.

El último día del taller, se decidió preparar hornado, y hacer una pequeña reunión con todas las personas que participaron de cada uno de los talleres; mujeres, hombres, niños y niñas. Como buena reunión terminó en baile, pues antes de comenzar el señor Paulo Cesar y Don José ya habían alquilado un buen equipo de sonido, lo que sugería que iba a haber baile. El hornado sin duda alguna se le pidió a mi abuelita, la señora Bertha Flores que lo preparará. Pues tal y como se mencionó en el capítulo 6, es la persona más reconocida en el pueblo para prepararlo. ¡Si lo sabré yo!

El puerco se lo compramos al señor Jesús Valencia del Progreso, para matarlo pedimos la ayuda del señor Carlos Colimba, pues él y sus hijos han trabajado por muchos años matando ganado y puerco, además que él tiene la *tercena*<sup>42</sup> en el barrio. Después de deportarlo, lo llevamos a la casa de mi abuela, quien con anterioridad ya había preparado el adobo para el puerco, consistente en sal, comino, ajo, pimienta y zumo de limón. Un hijo de don Carlos ayudó a partir con hacha el animal para acomodarlo en un balde con el adobo, y ya después llevarlo al horno del tío Pacho para que lo termine de hornear.

La reunión se acompañó con chicha, cada persona llevaba puesto su delantal. Primero comencé agradeciéndole a cada de una de las personas que me había ayudado en los talleres, que mi familia y yo estaban en deuda con ellos, que era un trabajo el cual iba a continuar. Mis amigos Fabián, Giselle y Maritza también hablaron, manifestando su alegría de haber compartido con ellos tan gratos momentos, las dos lloraron en su discurso, nada extraño, pues cada taller fue sentirse como en familia. Enseguida mi madre agradeció a cada uno de ellos, expresando que para esta clausura mi padre había mandando a preparar hornado para compartirles y que podían llamar a sus familias para disfrutar en su compañía un momento de alegría y baile. Con música ecuatoriana se dio inicio al baile, y como es común en las fiestas de Aldana, nadie se quedó sentado desde el más chiquito al más grande bailó.

---

<sup>42</sup> Tercena, según Sanz Moncayo (2006), carnicería (donde se vende carne al por menor).

**FOTOGRAFÍA N° 56.**

PARTE DEL GRUPO DE VECINAS EN LA CLAUSURA DE LOS TALLERES



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2013)

**FOTOGRAFÍA N° 57**

OTRA PARTE DEL GRUPO DE VECINOS EN LA CLAUSURA.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2013)



**FOTOGRAFÍA N°58.**

**BAILE DE CLAUSURA**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2013)

**FOTOGRAFÍA N°59.**

**BAILE DE CLAUSURA**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez. (2013)

## 7. Consumo de alimentos

---

En el presente capítulo abordaré lo correspondiente al consumo de alimentos en el municipio de Aldana. Cabe recordar que los conocimientos y prácticas tradicionales artesanales, asociadas a la producción, preparación y consumo de alimentos son características fundamentales del patrimonio cultural de un pueblo, estas son transmitidas de generación en generación, por tradición oral y porque están inmersas en la memoria colectiva de las personas. La importancia de visibilizar estas prácticas radica en su importancia como símbolos de identidad dentro de una comunidad, tal y como lo demuestra la tercera característica en relación a las cocinas tradicionales según *la política* (2012), en la cual se lee: “Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.” (p.9). Dicho lo anterior, en Aldana, el consumo de alimentos se ve asociado mucho desde el sentido familiar y comunitario, del mismo modo el sentimiento de reciprocidad juega un rol vital en estas prácticas, en donde, tanto los aspectos inmateriales como materiales tienen sus raíces en la comunidad Pasto, de la cual se rescatan ciertos elementos que aún perduran, aunque no con tanta fuerza como años atrás, razón por la cual quiero dar a conocer alguna de ellas.

Así mismo, en relación con el consumo de alimentos, cabe diferenciar dos grupos, el primero, un consumo cotidiano y el segundo un consumo festivo. En las siguientes páginas se abordarán los dos campos- cotidiano y festivo- teniendo en cuenta que se toma por cotidiano, al consumo que se hace durante un día normal; cuántas veces se come en el día, que nombre recibe esa comida, aspectos generales sobre el consumo cotidiano de los alimentos. Por otro lado, el consumo festivo se refiere a los alimentos

que se consumen en fechas especiales, aquellos que tienen una carga simbólica y cultural muy importante, las comidas que encierran historias alrededor de las familias y de la vida social y cultural del municipio, principalmente se aborda el consumo en los días de culto a los difuntos, los días 1 y 2 de Noviembre.

## 7.1 COMIDAS COTIDIANAS EN ALDANA

¿Qué cantidad de veces se come en Aldana durante el día?, ¿a qué horas se come lo qué se come?, ¿cómo llaman al momento en que se come lo que se come?, estas preguntas nos llevan a respuestas que nos ayudan a conocer las formas como las personas llaman a las comidas durante el día; estas fueron preguntas que se realizaron en una encuesta que se aplicó durante el trabajo de campo de la presente monografía y de la cual se expresará en los párrafos siguientes. Por otro lado, es importante mencionar que en la introducción y estructuración de esta parte se tomó en cuenta la clasificación hecha en el trabajo de María Luisa Rodríguez (1964), quien nos presenta un cuadro de algunos hábitos alimenticios de unas cuantas regiones colombianas, correspondiente al resultado de una serie de exploraciones durante los años 1958-1961, con destino al Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia, en relación al Departamento de Nariño rescato lo siguiente:

En Nariño, referente al nombre de las comidas, que se consumen durante el día están las siguientes denominaciones, “desayuno *o* *café*, ocasionalmente *medias nueve*, *almuerzo*, *entredía*, *merienda o comida*, y *las siete o café*. “ (Rodríguez, 1964, p.46). De esta forma, en Aldana, son tres las comidas principales, desayuno, almuerzo y la merienda o comida. Estas son las denominaciones de lo que Víctor Manuel Patiño (2012), expresó como “nombre de colaciones” (p. 30) en este caso las principales.

Es muy importante rescatar que los horarios, y sobre todo la esencia de las comidas durante el día son más visibles en el campo, las diferentes veredas de Aldana tienen en común que las tradiciones aún se conservan, es el día a día de estas personas en donde se pueden identificar aspectos relacionados con el desayuno, el almuerzo y la merienda, aspectos que han cambiado en el casco urbano, de este modo, conozcamos

un día en la vida de una persona en el campo, en esta ocasión traigo a colación el relato de la señora Carmen Cultid, mujer de 63 años que vive en la vereda en Chorrillo; alrededor de su fogón nos cuenta lo siguiente:

*Yo en estos tiempos me estoy levantando entre a eso de las cuatro o las cinco de la mañana, no ve que me toca sacar la lechecita, y toca ir a dejar la vaquita a que coma, entonces se hace de diota, entonces por eso toca madrugar, la vaca la dejamos por allá arriba al Chaquilulo, después ya toca venir y seguir haciendo las cositas, ponerle la yerbita a los cuyes, cuidando unos marranitos que hay, y así dando de comer a las gallinas, cortando yerba, y de ahí al almuerzo, a las diez u once comienzo a preparar el almuerzo, y como hay leñita pues no demora, entre eso de las doce ya estamos almorzando, después del almuerzo pues ya toca ver lo que hace falta, la leña y la yerbita pues que no falte porque eso es el diario para los cuyes, en eso pues ya toca la hora del café, lo preparo pues para servirlo a las dos, cuando más mas, a las cuatro. Y de ahí toca ir viendo vuelta, para irse a traer la vaquita para venirla a dejar, más o menos a las cuatro, luego se le saca la leche, y luego ya nuevamente se para cocinar la merienda, antes era tres veces, el almuerzo era a las diez, la merienda era a las cuatro, y como ya nos tocaba yendo por allá arrinconando, ya se hacía de noche, entonces veníamos a cocinar la cena a las siete, eran tres veces...*

*La merienda ahorita pues ya es de noche, como ya toca asegurar la casa, a eso de las cinco cuando más, sino es a las seis. Como toca vigilar los animales, los cuyes, las vacas. Siempre me acuesto a las nueve o diez de la noche.*

### **7.1.1 Del desayuno a la merienda**

#### **7.1.1.1 De las papitas enchaquetadas al cafecito de habas.**

Los desayunos en el Departamento de Nariño, según el trabajo de María Luisa Rodríguez, lo expresan de la siguiente manera:

El más sencillo se compone de "café negro con pancito" o es *huérfano*, es decir, sin pan. Cuando pueden, preparan café con leche; si tienen más recursos, le añaden huevos pericos y pan y, algunas veces, papa frita, plátano frito o arroz. Las personas acomodadas comienzan el desayuno con un jugo de frutas o una fruta, que generalmente es papaya, luego toman huevos, ya sea en cacerola, tibios o pericos, y café con leche con pan.

Entre la población campesina o de las *estancias* el desayuno se hace a base de "café con leche, las más de las veces con plátano asado o pan o arepa de maíz". El café se reemplaza algunas veces con chocolate o agua de panela. (Rodríguez, 1964, p. 47).



Aunque da una visión general, o se hace a la idea del desayuno en Nariño, no es generalizable para todos los municipios del departamento, en el caso de Aldana, preguntando en algunas familias, cuando no había pan para acompañar el café en las mañanas, se preparaba unas *papas enchaquetadas*, ¡ *no hay pan, voy a hacer unas papas enchaquetadas*, decían, se preparaban con las papas cocinadas que sobraban de la noche anterior, estas debían ser sólo las que se cocinaban con cascara, porque las que estaban peladas amanecían *acedas o acedadas*, ya que amanecían con un sabor amargo, o agrio y de tal modo pararían al *agua de puerco*, como se dice a las sobras que sirven de alimento a los puercos y gallinas. Retomando la preparación, las papas que estaban con cascara no se las pelaba, aparte en un sartén con un poco de manteca, se hacía un guiso con cebolla larga picada, tomate, y se ponían la papas, se revolvía y se servía.

### ***El pan de las tías Tenas...***

Por otro lado, la oferta de amasijos para acompañar el café es muy grande, hoy en día ya no se hacen en horno de leña, pues recorriendo las veredas, estos hornos han apagado sus llamas ya hace muchos años, pan de maíz, pan pambazo, bizcochuelos, ponqués, galletas de harina, galletas de maíz, empanadillas -que se hacían con harina de maíz y se rellenaban con dulce de calabaza-, tortillas de callana y tortillas fritas. Estos amasijos se hacían de una forma tradicional, los panes en Aldana encierran por sí mismos historias que nuestros padres recuerdan, por ejemplo, cada domingo después de terminar la misa, nuestras mamás iban a comprar el pan donde las tías Tenas, le decían así porque la señora que hacía el pan se llamaba Atenaís Derazo, ella hacía los panes junto a sus hijas, de este modo la gente comenzó a llamarlas Doñas Tenas; eso era en la vereda Chitaira, especialmente el pan de maíz. Entre hermanos y vecinos a eso de las seis o siete de la mañana se iba a comprar el pan, pues éste era muy apetecido y se acababa rápido.

### ***Cafecito de habas...***

Merece especial atención el “Cafecito de la tres callanas”, como muchas personas lo llaman en el campo; se refieren a un café hecho de granos como: alverjas, habas y trigo, todos ellos tostados en una callana, Doña Rosalba Cuasmayán de la vereda Caupuerán, recuerda lo siguiente sobre este café,

*(...) se le echaba las habas primero, se las tostaba y ya casi cuando ya estaban, recuerdo que le sabía echar panela raspada, antes de sacar las habas de la callana. Como tocaba majar una habita con un piedra, cuando ya estaba bien cafecita, entonces ya échele la panela, sabían decir, y tocaba batirla con un palo... era con cebada, alverja (...) era una cayana de habas, una cayana de alverjas, si había trigo, trigo y si no cebada, después de tostar vaciaban todo en un costal para que enfríe; era en esos costales blanquitos de cabuya era. Recuerdo que el café antes era por libras que se compraba en unos talegos larguitos, de ahí revolvía todo ya frío, y al otro día era moler al molino, y que fragancia que daba ese café. Que rico ese café que era, ese aroma mejor dicho. (...) a algunos les gustaba echarle cascara de naranja, primero la ponían a secar la cascara, pero era un poquito no más, era como para que le dé aroma, pero era poquita la gente que hacía eso.*

#### **7.1.2 Almuerzo y merienda**

Como se ha recalcado anteriormente los horarios para almorzar y merendar varían mucho del campo a la cabecera municipal. El campesino está acostumbrado a levantarse desde muy tempranas horas de la mañana para comenzar con sus oficios domésticos, por ahí tipo 10:00 am, comienzan con las labores para preparar el almuerzo, el cual se sirve entre las 11:30 o 12:30 de día. Hay lugares en los cuales deben dar de almorzar a los *jornaleros* o peones, por lo cual esta hora del día es de mucha importancia. Generalmente se acompaña de sopa, seco y jugo, existe una oferta muy variada para cada categoría, las cuales ya se dieron a conocer en el capítulo 6. La gente termina de almorzar y vuelta retoma las labores diarias, tipo 2:00 pm, o 3:00 pm, toman el café, con pan, pambazo con queso, lo que es muy normal aunque tienen muchas posibilidades de amasijos para acompañarlo. Después, tipo 6:00 pm, muchos en el campo ya están merendando, las raciones siempre son generosas, más aún con el peón y los jornaleros, pues al trabajar el campo requieren

mucha fuerza a medio día, y al llegar cansado igual. Por lo cual la comida en el campo juega un papel muy importante.

Después de la merienda, mucha gente ya se acuesta a dormir, pues vuelta tienen que madrugar al día siguiente, algunos comparten una agua panela en las noches, al calor de un brasero, una hornilla pequeña con la que se acompaña las noches frías de Aldana.

## 7.2 COMIDAS FESTIVAS

Como se aclaró al principio del presente capítulo, esta parte del texto busca centrarse más sobre la celebración del día de las ánimas y día de difuntos, el 1 y 2 de Noviembre, y la presencia de ciertas comidas dentro de estas dos celebraciones. Sin embargo, es importante mencionar ciertos aspectos sobre comida y fiesta que son importantes saber, aunque no se profundizará mucho en ellos.

En Aldana *la fiesta* culturalmente está por encima de muchos aspectos sociales, culturales y religiosos, como lo expresa Dummer Mamán (2008), “el universo en que converge la sociocultura de los *Pastos* es la fiesta” (p.105), no en vano en Aldana a lo largo de todo año se vive en una dinámica religiosa que pasa de celebraciones en honor a un Santo o una Santica, cada persona es devota de algún Santo, quien recibe el nombre de *fiestero*, *fiestero del Niño Jesús*, *fiestero de San Francisco*, *fiestero de la Virgen del Pilar*, en fin, la cantidad de imágenes religiosas a quienes los aldanenses son devotos son muchas, sin embargo, es la Santísima Virgen del Pilar a quien todos veneran, pues es la patrona de Aldana. Ahora bien, la comida hace presencia en cada fiesta, no es una comida cotidiana, pues es especial, la que se comparte con los demás, a lo que se le llama *el tolado*.<sup>43</sup>

Cada *fiestero* tiene derecho un par de días al año de velar a la imagen del Santo al cual es devoto, velar es colocar la imagen en un altar, adornado de flores, velas, tules y el cual está ubicado en la sala principal de la casa del *fiestero*. Familiares, amigos, otros *fiesteros*, todos se reúnen a rezarle a la imagen, pues el no acudir a ello,

---

<sup>43</sup> Que como está dicho antes es la comida que el *fiestero* ofrece a los asistentes a la velada de su santo durante esa celebración.

significa que podrían no acompañarlo cuando sea el turno de él. La comida que se define como *tolado* obtiene un carácter festivo, pues las veladas son formas de celebrar que el Santo al que la persona es devoto está visitando su hogar, y por eso merece un digno banquete, tanto él como los invitados. Suele darse frito, cuy, gallinas, hornado, champús, chicha, acompañados de papa cocinada y ají de maní. El *tolado* es una importante representación de lo que es una comida festiva, de fiesta, de devoción, del fiestero. Cuenta Doña Nivia Pastás lo siguiente:

*(...) a San Nicolasito, todo lo que es Aldana lo anduvieron velando, y era el tolado lo que se daba, el tolado era eso, conejo, cuy, el que más tenía era ternero o una vaca, para dar a toda esa gente, daban mote, daban el café con empanadas (...)*

Por otro lado, es importante mencionar también, las celebraciones familiares, otras fiestas, bautizos, comuniones, matrimonios, grados, eventos sociales a nivel familiar que celebran el paso de un estado a otro, bien sea religioso, profesional, o divino. Se encuentran muchas diferencias entre las comidas que se dan en las fiestas del pueblo al de las veredas, las segundas conservan mucho de las comidas características de la cocina tradicional aldanense, mucho dicen que antes no se conocía eso del hornado, que la gente en fiestas mataba borrego, asaba cuyes, hacían fritada, sin embargo desde el pueblo se comenzó a difundir la tradición de preparar el puerco al horno, y poco a poco esto fue desplazando otras costumbres que eran del común en celebraciones festivas. Aunque hay otras que han cambiado, por ejemplo: durante el trabajo de campo, y preguntar a las personas que daban de comer *más antes* en fiestas, a lo que muchas personas no hablan de consomé de gallina que hoy es infaltable, mencionaban dos a veces tres sopas diferentes en cada fiesta; entre ellas, la sopa frita, la sopa de fideos y la sopa de arrancadas. Así lo manifiesta Doña Esperanza Yanalá de la vereda El Chitaira, (...) *en las fiestas antes, se daba recuerdo yo, sopa de fideos, antes eran dos sopas que servían... en cualquier fiesta era la de fideo y la sopa frita, eso me acuerdo cuando mi mamá sabía hacer las comuniones de los guaguas acá en la casa (...)*.

## FOTOGRAFÍA N°60.

PRIMERA COMUNIÓN DE ANTES.



**Fotografía:** Álbum familiar del señor Segundo Laureano Chalapud Culitd.

Otro aspecto que llama la atención de la comida en época festiva es la atención a los padrinos, bien sea de bautizo, comunión o matrimonio, era todo un ritual, bandejas llenas cuy, conejos, gallinas, arroz y papa para los padrinos para que coman y después para que lleven a la casa. El padrino era él quien tenía que iniciar con la primera botella de chancuco, después de eso los lazos de padrinazgo se reflejaban en muchos sentidos, ofreciendo, recibiendo y dando comida entre ellos. En las fiestas a la comida no se le llamaba *tolado* como en las fiestas religiosas, se llamaba *boda*, no importa si era matrimonio, comunión, grado, cualquier celebración de índole familiar, hablando de la comida que iban a ofrecer a los invitados, se la llamaba *boda*, allá va a estar buena la boda, decían. Doña Matilde Rosero en La Laguna recuerda lo siguiente: *Antes preparábamos nosotros para el bautizo de los niños, comuniones,*

*antes preparábamos una boda, que llamábamos, matábamos un puerco, un ternero, cuyes, gallinas, mote para el hornado.*

Así, de la fiesta religiosa a la fiesta familiar, la nominación –el nombre- de la comida cambiaba de *tolado* a *boda*. Se podría concluir que la fiesta es comida.

### **7.2.1 La comida en el culto a los fallecidos**

Las manifestaciones que un grupo humano expresa en el culto a sus parientes fallecidos encierran ciertas prácticas y costumbres que hacen parte de su patrimonio cultural. Los dos primeros días del mes de noviembre se celebra el día de los Santos y el día de los difuntos, en los cuales, el papel que juegan ciertas comidas tradicionales es muy importante, ya que se preparan y se consumen dentro de ciertas celebraciones y rituales, obedeciendo un orden y en donde ciertos elementos son característicos en esta celebración. En este sentido, en las páginas siguientes se dará a conocer dos celebraciones con un gran valor cultural para el municipio de Aldana, el primero, “la corrida de ángeles”, celebrada el 1 de noviembre en horas de la noche, y la segunda, el consumo de alimentos y bebidas dentro de la celebración del día de los difuntos, especialmente el consumo de las “*guaguas de pan*”.

Dicho lo anterior, hay que resaltar que durante el año, son muchas las celebraciones en donde las comidas tradicionales se presentan con una gran carga cultural para los Aldanenses, podemos mencionar, la fiestas de San Francisco y sus castillos de comidas, celebradas en Octubre, los dulces típicos en Semana Santa, al igual que la juanesca y la comida de las tres ollas, durante el Jueves y Viernes Santo. Pero en esta ocasión hablaremos de la celebración del Día de los Santos y el día de Difuntos.

Como bien se ha resaltado anteriormente la cocina tradicional de Aldana es una cocina que presenta raíces indígenas, principalmente del pueblo de los Pastos y en parte la influencia de ciertas tradiciones del Imperio Inca, ya que, como se ha mencionado anteriormente el municipio de Aldana antiguamente formó parte del *Chinchansuyo*; parte norte del *Tahuantinsuyo*, división política de los Incas. De igual

manera la influencia del hombre europeo entraría en la configuración de lo que es hoy esta celebración, en la cual, como resultado los días 1 y 2 de noviembre sus habitantes realizan ciertas ceremonias, rituales y misas en el culto que hacen a sus difuntos. Las misas, las ofrendas; hablando de comida, y los diferentes rituales, tanto colectivos como individuales tienen un tanto de aspectos Pastos, como Incas y Europeos.

Muchas de las costumbres del pueblo aldanense son muy similares a las del campesinado carchense del vecino país del Ecuador. Y es que la celebración del Día de los Santos y el Día de Difuntos expresan la importancia de la valoración de ciertas comidas tradicionales durante estas fechas, por ejemplo: habas tostadas, tortillas de callana, guaguas de pan, champús, tostado, entre otras preparaciones, se conciben como comidas rituales. Resultado de los encuentros antes mencionados –Pastos, Incas y Europeos- se celebran en el municipio dos actividades: la corrida de ángeles y el día de los difuntos o animitas, su estudio en el presente capítulo es de mucha importancia ya que se resaltarán la forma cómo se llevan a cabo estas actividades y la importancia de ciertas preparaciones culinarias.

En el municipio de Aldana, se celebran ciertos ritos en relación al día de los difuntos el 1 y el 2 de noviembre. En el primer día de este mes se celebra la “Corrida de Ángeles”, un ritual mágico en todo el esplendor de la palabra, ya que fueron nuestros padres, abuelos y bisabuelos quienes cada año recorrían los caminos del municipio, rezando casa por casa, con tal de recibir comida, y es que esa era la comida de antes, con las que ellos fueron criados, tortillas de callana, habas tostadas, maíz tostado, canguil<sup>44</sup>, y siendo ambiciosos se iba por el premio mayor, el cuy, por el contrario cuando se estaba de malas, uno o dos huevitos era la recompensa. Esta acción de dar y recibir en el día de los difuntos se centra principalmente en la obtención de comida de una forma recíproca, pues quien ofrece el rezo al difunto espera recibir algo a cambio, en este caso comida u otros alimentos.

Los Incas celebraban con gran importancia su culto a sus antepasados, no hay mejor forma de conocer este culto mediante las celebraciones descritas por el cronista

---

<sup>44</sup> Canguil: Nombre dado al maíz pira. También se lo denomina maicena.

Guamán Poma de Ayala, quien escribió la *Nueva Crónica y Buen Gobierno* (1615), en ella, el autor describe el calendario de los Incas, y las celebraciones asociadas a cada mes durante el año, es así como en el mes de Noviembre del calendario Inca, considerando el mes de los difuntos o *Aya Marcay Quilla*, del que Guamán Poma de Ayala, escribe lo siguiente:

Noviembre. *Aya Marcay Quilla*, este mes fue el de los difuntos. Aya quiere decir difunto, es la fiesta de los difuntos, en ese mes sacan los difuntos de sus bóvedas que llaman pucullo y le dan de comer y de beber, y le visten de sus, vestidos ricos, y le ponen plumas en la cabeza, y cantan y danzan con ellos, y le pone en unas andas y andan con ellas en casa en casa y por las calles y por la plaza y después tornan a meterlos en sus pucullos, dándole sus comidas y vajilla, al principal de plata y de oro y al pobre de barro; y le dan sus carneros y ropa y los entierran con ellas y gasta en esta fiesta muy mucho.

Señalar el origen de esta actividad es difícil, sin embargo puede que su origen se remita a ciertas costumbres que se presentan en muchas partes del Ecuador en el día de los difuntos, en el cual es tradición que familias enteras se trasladen a los cementerios y se ubiquen en las tumbas de sus finados para compartir en familia, rezar y consumir alimentos, muchos de ellos del gusto de la persona que ahí reposa.



## IMANGEN N°2.

DÍA DE DIFUNTOS. CEMENTERIO DE OTAVALO. 1963



(Carvalho-Neto, 1964, p. 206)

De esta forma es importante ver el relato que hace el antropólogo ecuatoriano Antonio Santiana, quién trabajo mucho sobre el folklore ecuatoriano en la década de los 90. Él destacó mucho su trabajo sobre los indios Mojanda. El autor del *Diccionario del Folklore Ecuatoriano. Tratado del Folklore Ecuatoriano: I (1964)*, Paulo de Carvalho-Neto, retoma parte del trabajo de Santiana, en lo cual él expresa:

Entre los Mojanda, según Santiana (v), “en el día de difuntos las familias de los muertos se trasladan al cementerio muy por la mañana y toman posesión de la tumba. Al poco tiempo el cementerio está cubierto de gente cuyo aspecto es muy serio, sereno y recatado. Hablan en voz baja con acento contrito de modo que en el cementerio se oye un solo rumor. Luego, sentados sobre la tumba del ser desaparecido cuyos restos motivan esta visita, inician una comida ritual: abren sus paquetes de alimentos constituidos por patatas, ocas, **mellocos** (v), fréjol y habas cocidas y destapan sus vasijas que contienen espesas **coladas** (v). No hay chicha. Comen con una lentitud algo ceremoniosa, obsequiándose mutuamente las familias. Algunos indios circulan regalando y recibiendo. En este momento intervienen los pobladores blancos, que cobran una ración de alimentos por rezar una oración a beneficio del alma del difunto. Rezando y cobrando circulan también por

entre la multitud y así logran recoger una buena producción de alimentos que cargan sobre sus espaldas al abandonar el cementerio. (Carvalho-Neto, 1964, p.206)

Si bien el texto de Antonio Santiana refleja en gran parte la forma como se celebra en Ecuador el día de los difuntos, la presencia de alimentos y comidas es esencial en esta celebración. Muchas de estas tradiciones perduran en las celebradas en el municipio de Aldana, la presencia de las guaguas de pan es muestra fiel de esta anotación. Además, la forma en que los pobladores blancos cobran con alimento el rezo a las almas de los difuntos en los cementerios es similar a las características de las corridas de ángeles en Aldana, pues la función de los ángeles en esencia es la misma; recibir a cambio del rezo comida y alimentos.

Por otro lado, en Colombia especialmente en la región Caribe se presenta algo parecido “Los angelitos”, en el cual el 1 de Noviembre niños salen casa por casa, ofreciendo rezos por las almas de los difuntos a cambio de recibir algo de comida, con el fin de que al final se reúna todo lo recibido y se prepare un sancocho, esta actividad está en proceso de desaparición, ya debido a su proximidad con la celebración del *Halloween* o día de los niños se ha ido perdiendo el interés por celebrar “los angelitos” en esta región del país, aunque son muchas las personas que están fortaleciendo año tras año esta actividad, sobre todo con los niños. En Octubre de 2013 el Periódico El Heraldo de Barranquilla, publicó un artículo titulado “Ángeles somos, del cielo venimos.”, en el que se expresa un poco sobre la dinámica de esta actividad, en el cual se expresa lo siguiente:

La tradicional letra Ángeles somos/Del cielo venimos/Pidiendo limosnas/Para nosotros mismos/ volverá a escucharse mañana durante la celebración del Día de los Angelitos.

Lo único que se necesita para disfrutar esta fiesta es ser niño e ir armado con una bolsa, mochila, o cualquier cosa que sirva para guardar las frutas, verduras o dulces que los vecinos van entregando a los niños de casa en casa.

Según la tradición hubo épocas en que incluso se usaba un suéter o camisa amarrada a una vara o palo de madera que servían para recoger las donaciones.

En la actualidad los niños son recompensados con dulces, pero anteriormente también se les regalaba piñuelita, cañandongo, maíz verde, yuca, panela, guamo, pedazos de caña de azúcar y muchos otros productos con los que los niños podían terminar haciendo el sancocho del día. (...)

### **7.2.1.1 Corrida de Ángeles, del rosario al banquete.**

**“Ángeles somos, del cielo bajamos, pan  
queremos, ¿Hay por quién rezar?”**

El 1 de Noviembre en Aldana dos grupos de personas se alistan para la corrida de ángeles, el primer grupo, son las personas en las casas; las abuelas y mamás que desde la tarde comienzan a preparar los diferentes platos que harán parte del banquete, el cual se ofrecerá a los “ángeles”, y es que son estos quienes forman el segundo grupo de personas, los ángeles son los niños, jóvenes y algunos adultos que desde la escuela o colegio comienzan a reunir a sus amigos y compañeros de clase para planear todo el recorrido, a ellos se los define como los ángeles, quienes se organizan en “Cuadrillas”, que no es más que un grupo de no más de 20 personas, y es de hombres, porque la corrida de Ángeles era una actividad meramente masculina, por el contrario las niñas salían de la escuela a sus casas y juntos a sus abuelas y sus mamás, ayudaban en la preparación de las comidas. Los siguientes elementos configuraban la corrida de ángeles: lo más importante los ángeles; un rezador y su campanilla, los demás ángeles, quienes acompañaban en las plegarias en los rosarios y una talega, o una bolsa en la que se guardaban la comida recibida.

La cuadrilla se refiere a un grupo de personas, niños, jóvenes y adultos, quienes se reunían en las escuelas con el fin de organizarse, para en horas de la tarde y parte de la noche recorrer casas a lo largo y ancho del municipio, según relatan los mayores eran grupos de no más de 20 personas, en su mayoría formados por compañeros de escuela y amigos de barrio. Esta cuadrilla estaba formada por una persona que es el principal rezador, quién acompañado de una campanilla, la cual hacían sonar con

fuerza, anunciaba la llegada de los ángeles a las casas. Los demás niños lo acompañan en el rezo, y contestaban a las plegarias que el rezador imploraba por el alma del difunto.

**FOTOGRAFÍA N°61.**

SEÑOR SEGUNDO LAUREANO CHALAPUD CULTID.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud Narváez.

Mi abuelo Laureano Chalapud, con su 90 años y su memoria admirable, recuerda aquellos tiempos, antes de que él decidiera no correr más Ángeles, pues en cierta ocasión él decidió no hacerlo más, ya que alguna vez le ofrecieron un dulce de calabaza mal hecho, como él recuerda, puesto que la calabaza estaba mal cocinada y encima no llevaba leche. Por otro lado él me cuenta lo siguiente:

*(...) cuando ya era Aldana municipio sabíamos correr ángeles, en ese entonces yo ya tenía mi cuadrilla... nosotros nos reuníamos en la escuela, más de veinte no llevábamos tampoco. El curso de la escuela era, y a veces uno llevaba a los hermanos en esa cuadrilla, y así, (...) éramos como 20. Cogíamos a la Laguna, también íbamos por la loma de las tías Tenas que decían, por ahí había harta casa(...) muchas personas era generosas, yo me corrí la última corrida donde un Salvador Piarpuzán, de ahí fuimos donde don Patrocinio Guancha, a mí como todo el mundo me quería, el hijito de don Juan Ramón está aquí, decían, y me llevaban adentro, yo recibía aparte la talega, la mía era tremenda, me daban en la talega, maíz tostados, habas, tortillas, a veces daban huevos cuando nos iba mal. Entonces a los que les tocaba a Muesas, esos sabían llegar con cuyes. Fulano de tal, allá vive, nos íbamos ligero, lligero para coger la mesa de cuyes, les hacían rezar tres o cuatro rosarios, y les daban 4 o 5 cuyes asados con papa...*

- ¡Ángeles somos, del cielo bajamos, pan queremos!
- ¿Hay por quién rezar?

Esta era la forma como los ángeles se presentaban en cada casa, si los dueños de las casas respondían si, en cuyo caso permitían el paso de los ángeles a la sala de la casa, en la cual se dispone de un altar, en donde la imagen de un santo lo acompaña, en algunos casos una fotografía del difunto, velas, y en ocasiones la comida en el mismo altar.

**FOTOGRAFÍA N° 62**  
**ÁNGELES REZANDO.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2013)

Una vez en la sala, un principal de la cuadrilla es el encargado de rezar, mientras tanto, los demás ángeles se ubican de rodillas detrás de él. *Y hacían rezar rosarios, un rosario por fulano de tal, un rosario por este otro y así; a veces 5 o 6 rosarios por casa, por cada uno de ellos, eso se gastaba harto tiempo, cuenta mi abuelo. Además él menciona que al terminar de rezar, daban tortillas, nosotros no la repartíamos al otro día, dejaban donde yo todo, al otro día llegaban por ahí a la una de la tarde y rezaban también en mi casa, y mi papá mandada pues a hacer tostado y bastantes*



*habas, maíz, les daban y nosotros no éramos pelearingos<sup>45</sup>, pues... las otras cuadrillas que iban a las veredas se corrían de los perros, y ahí caían a las zanjas y se lesionaban.*

Para las cuadrillas eran apetecidas las visitas a las casas en las veredas, pues aspiraban a que les dieran cuyes, puesto que las personas del campo eran las que más se esmeraban en recibir a los ángeles a quienes en ocasiones los esperaban con grandes banquetes de comida. Como siempre en el campo reina la generosidad.

### **FOTOGRAFÍA N° 63**

**SEÑORA CORDULA ORTIZ E ISABEL NARVÁEZ, PREPARANDO  
TORTILLAS EN CALLANA PARA RECIBIR ÁNGELES.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2013)

---

<sup>45</sup> *Pelearingos*, se refiere a las personas que eran molestosas con otros, quienes se peleaban con otros amigos.

En la vereda Chitaira Don Antonio Imbacuan Calpa, también me comenta cómo él con sus amigos corrían ángeles, dice así:

*Comencé a correr ángeles a la edad de 9 o 10 años. Nos organizábamos con muchachos de nuestra misma edad, primero sabíamos recorrer toda la vereda de aquí en Chitaira, nos reuníamos en cualquier parte, y mejor dicho ahí estábamos todos para comenzar la corrida. Nos reuníamos por ahí unos 10 o 15 muchachos, compañeros de escuela (...), comenzábamos por acá arriba y terminábamos en la Laguna, en la casa que llegábamos decíamos: ángeles somos, del cielo bajamos, pancito queremos, hay por quien rezar, de ahí pues nos ponían a rezar por cualquier difunto, de los muchachos había uno que era él que sabía rezar (...)después de rezar pues ya nos daban cualquier cosa, habas tostadas, lo que sea pues, tortillas que decíamos, aquí en casi todas las casas nos daban bien, a veces también tostado, habas cocinadas, choclos, eso en el campo siempre eran las casas más peleadas, más o menos eran unas 10 a 15 casas y eso quedaba uno los bolsillos llenos de habas tostadas, y tortillas (...) por ahí comentaban que en el pueblo sabían esperar a otros y les quitaban los más grandes las talegas y los tostados, (...) y ya no recuerdo más, como después fue llegando la época de los más jóvenes pues ya se fue olvidando la costumbre, que bien bonita si era. Nosotros también sabíamos preparar aquí en la casa las habas tostadas, pan y café sabíamos dar a los ángeles que venía a rezar, a veces dos o tres grupos pasaban, a veces de la vereda o a veces del pueblo sabían pasar para acá.*



**FOTOGRAFÍA N°64.**

**DON ANTONIO IMBACUAN CALPA Y SU ESPOSA. RELATÁNDOME LA CORRIDA DE  
ÁNGELES.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014)

**Y con la talegita ir a rezar...**

Cuenta la señora María Ibarra Coral, de 58 años y quien vive con su familia en la vereda el Chorrillo que su mamá acostumbraba a hacerles las talegitas para correr ángeles, *Mi mamita nos sabía hacer unas talegas de liencillo, talegas de tela, y mi mamita las sabía coser a mano, dice ella.* Su mamá era muy religiosa ya que su hermana fue monja, y ella les enseñó a María y a su hermana a rezar los rosarios; expresa que a su hermana poco le gustaba, en cambio a ella le encantaba rezar, por lo cual, en la corrida de ángeles era la rezadora. Juntos a sus compañeras de colegio sabían correr ángeles, nos dice ella que,

*sabían convocar con todas las compañeras, porque antes si había inocencia, joven, ahora ya no hay inocencia, éramos grandotas así en la escuela, señoritas, recuerdo que estábamos en quinto(...) nos hacían*

*hincarnos, por quien hay que rezar, y yo me sabia gustar rezar(...) y entonces al final sabíamos llevar unas talegotas, de habas, de abejones; llamaban antes el maíz, que se hace el tostado con dulce, lo sabían revolver con dulce, y entonces eso sabía llamarse los abejones, y tortillas de callana.*

Cuando llegaban a una casa, y gritar el saludo de entrada, “ángeles somos del cielo bajamos, pan queremos”, después las hacían entrar a las casa y sigue ella contando que,

*Llegábamos a una casa y eso era de rodillas, nos sabíamos hincar y buenas noches, y todos así al ruedo de la mesa, y entonces sabían sacar, yo me acuerdo, a todos los finaditos, porque sabían tener foticos, y los sabían sacar en una mesita así, al ruedo, con flores en una mesa, y también ceritas. Y nosotros ahí arrodillados rezando y con qué respeto, ahí no había rizas ni empujones, ni nada, sino que era a rezar, y después ya nos hacían, sentar y ya daban, nos daban café o aromática, y ya nos ponían a repartir lo que nos daban en ángeles, gritábamos verá, ¡ángeles somos del cielo bajamos, pan queremos!, ¿hay por quién rezar?, si decían si, era toditos caer de rodillas, adentro y ahí arrodilladas rezando. Y si no había pues también nos daban, con qué atención la gente que sabía ser, ya esperar listico todo, con buena voluntad (...)*

### **Aunque sea el huevo de la tortolita...**

En la vereda la Laguna, el señor Luis Ereira Obando, hombre campesino de 79 años, quien me comentó sobre su corrida de ángeles, me dio a conocer sobre el huevito de la tortolita, lo cual era un expresión que ellos usaban cuando al llegar a alguna casa les contestaban diciendo que no había por quién rezar, a lo que ellos respondían: “*aunque sea el huevo de la tortolita*”, refiriéndose al huevo de una ave silvestre muy común en todo el municipio. En su casa, junto a sus esposa, la señora Matilde Rosero, don Luis me cuenta que según él recuerda en el tiempo en el corrió ángeles cogían una talega, y que era más o menos 7 amigos los que se reunían, al que escogían uno, que era el que rezaba, el cual debía ser el más vivo, refiriéndose a avisgado. Además, él era quien repartía después de las corridas todo lo que ellos conseguían. *Nos daban un plato de habas, un plato de tortillas, según lo que sea. Y se andaba rezando, se rezaba uno, dos, o tres padres nuestros, dos ave marías, dice don Luis, y se gritaba: ¡ángeles somos, del cielo bajamos y pan queremos!. Y la dueña de la casa ya estaba con el plato de tortillas o de habas, y si no decía: no hay que rezar decía la dueña*

*de la casa, no hay que rezar decían, y entonces nosotros le decíamos aunque sea a de haber el huevo de la tortolita se decía. Nosotros decíamos, más que sea el huevo de la tortolita, y nos daban unos cualquier dos huevos, y esos lo cogía el rezador.*

Muchos fueron los caminos por los cuales Luis y sus amigos corrían ángeles, el Chaquilulo, Guaspud, Chitaira, en Chapuesmal, afirma él que en el pueblo poco había, ya que en las casas de las veredas era donde más se acostumbraba. Desde las 4 de la tarde hasta las 9 o 10 de la noche duraban sus corridas. *Y habían unas casas bien devotas... había mesas, una mesa por ejemplo llena de cuy, habas, pan, ponían café, ponían tostado, bueno de todo. Y entonces tocaba rezar, ahora hay un rosario, un rosario era largo, primero rezaban de ahí les daban.* Don Luis dice que al terminar las corridas siempre tenían los bolsillos llenos de habas tostadas, además sus talegas estaban llenas de tortillas, tostado, habas, que era tanto lo que reunían que tenían para comer la semana entera finaliza diciendo que: *nosotros como éramos guaguas, ahí teníamos para estar mueleando habas...*

Don Luis asegura que esta costumbre poco a poco se va acabando, él ha escuchado que en el pueblo hay niños que a veces lo hacen, pero él lo duda mucho, ya que en el antes en el campo antes era bonito andar.

#### **7.2.1.2 Día de los finados o animitas (2 de noviembre)**

El día de los finados o las animitas celebrado el 2 de noviembre es distinto al día de todos los santos, es diferente en cuanto a ciertas actividades que se realizan, por ejemplo, el 1 la gente no visita el cementerio en las noches, en cambio sí se dedican en el día a arreglar, limpiar y pintar las tumbas, de esta forma dejan el lugar ordenado y limpio para el siguiente día, además de la corrida de ángeles que se realiza en las noches. En este día muchas personas visitan el cementerio desde la mañana hasta altas horas de la noche y parte de la madrugada. Alrededor de las tumbas y bóvedas donde reposan los cuerpos de los difuntos se reúnen sus familiares, es muy común

ver a las personas llevando sus arreglos florales. Desde las diferentes veredas del municipio van llegando muchas personas con tal fin.

Un aspecto importante dentro de esta celebración es la presencia y venta de ciertas comidas en la entrada del cementerio, en donde algunas personas adecuan el espacio al borde de la carretera con una mesa, bancas y una hornilla para la preparación y venta de comidas. Champús, envueltos, empanadas, chicha de maíz, hornado, y especialmente las guaguas de pan y los borregos de pan hacen parte de la oferta que se presenta a los visitantes. Aunque las personas no acostumbran comer dentro del cementerio, si se reúnen afuera a comer lo que se está vendiendo, además las personas compran para sus hijos las guaguas de pan y los borregos.

En el interior del cementerio las personas rezan por las almas de sus difuntos, acompañados de música, la cual es cantada por un “coro”, que suele ser un grupo de personas en su mayoría conformado por mujeres acompañadas por un hombre, quien toca la guitarra; juntos cantan algunos salmos dedicados a los difuntos. Estas mujeres suelen pertenecer al mismo barrio, ensayan una vez a la semana en la cocina de alguna casa, y se suelen vestir con capas, en aquel entonces, habían dos: el coro del barrio El Progreso y el coro del barrio El Centro. Uno de los salmos que era común escuchar es el siguiente:

*Al rey adoremos,  
para quien todo vive.*

1. Tú has sido, Señor, nuestro refugio  
de generación en generación.
2. Mil años ante tus ojos  
son como el día de ayer que pasó,  
como una vigilia de la noche.
3. Enséñanos, pues, a calcular nuestro días  
para que adquiramos un corazón un corazón  
prudente.
4. Reduces la humanidad al polvo diciéndole:  
volviendo a la tierra, hijos de Adán.  
(Jiménez, 2007, p.114)

De esta forma el cementerio se convierte en un retazo de cantos por un lado y otro, en donde, junto al consumo de hervidos y aguardiente, los dolientes acompañan hasta altas horas de la noche a su familiares fallecidos.

Nos cuenta la señora María Esperanza Yanalá, de 53 años, que durante *la corrida de ángeles, lo siguiente,*

*(...) eso se hacía y preparaba las comida para los angelitos, para el otro día ya eran pues la animitas, se hacía la mesa que decían, a mi finado les gustaba tal cosa decían, y le colocaban en la mesa la comida que le gustaba a él. Pues ahora ya no se hace, pero antes, era la familia toditica reunida en la casa, o en la pieza del finado acomodaban la mesa, hacer champús, las sopa de quinua, para el dos de Noviembre, todo lo que le gustaba al mayor se le ponía. Se rezaba el rosario y se le seguía repartiendo a todos los que acompañaban... los hijos, se invitaba a los vecinos, la última vez que yo recuerdo era cuando tenía 15 años de ahí para acá ya no recuerdo...*

Hoy en día esta costumbre cada vez se va perdiendo, y de ahí la importancia de plasmar en este trabajo esta fecha, tal y como hace unos años fui testigo, así como lo recuerdan mis padres. Muchos son los factores que han llevado a la pérdida cada vez mayor de esta celebración, por un lado las prohibiciones del cura del pueblo, quien como la autoridad eclesiástica del pueblo a prohibido el consumo de bebidas en el cementerio así como la presencia en horas de la noche de las personas. Por otro lado el interés de las personas de conservar estas celebraciones que han sido parte de su cultura desde tiempos pasados.

### **Las guaguas de pan**

Merece especial atención lo relacionado con las guaguas de pan, y los borregos, que son preparaciones que tradicionalmente se regala de padres a hijos el 2 de Noviembre, su preparación se hacía en varios lugares del municipio. Aunque también era común que se fuera a comprar a la ciudad de Tulcán en el Ecuador. Tal como lo recuerda el señor Laureano Chalapud, *(...) las guaguas de pan, yo compraba ya cuando me case, eso tocaba ir a Tulcán, allá hacían unas guaguas, harta hacían,*

*y traían acá, aunque también en Aldana las hacía. Yo iba y las llevaba a la casa para que las guaguas recen, a los varones les llevaba borregos y a las chiquillas guaguas de pan.*

Las guaguas de pan tradicionales se hacían conforme a la siguiente receta: se hace una masa con harina de trigo, con azúcar, mantequilla, levadura, uno o dos huevos, leche y el concho<sup>46</sup> de la manteca de puerco. Todos estos ingredientes se revuelven hasta formar una masa, la cual se deja *leudar*, o sea que se infle un poco, para lo cual se pone la masa en una bolsa plástica para que se esponje, *entre más suba, más rico es el pan*, cuenta mi madre. Después se amasa y se da la forma de la *guagua*, así mismo la forma del *borrego*. Para hacer los ojos; se pone en un poco de masa el *recoldo*<sup>47</sup> de la ceniza, la cual al mesclar con la masa la vuelve negra, y con la cual se da la forma de los ojos. Para el cabello y los labios de la *guagua*, se pone masa de color rojo, la cual se hacía mesclando un poco de masa con achiote. Ya que se daba la forma a las *guaguas* y los *borregos*, se llevan al horno.

---

<sup>46</sup> Según la DRAE, (2015), Poso, sedimento, restos de la comida.

<sup>47</sup> Brasa pequeña que se conserva entre la ceniza.

**FOTOGRAFÍA N°65 .**  
**GUAGUAS DE PAN.**



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014)

**FOTOGRAFÍA N°66**



BORREGOS DE PAN.



**Fotografía:** Bernardo Andrés Chalapud N. (2014)



# CONSIDERACIONES FINALES.

---

Considero que el objetivo de la presente monografía tal y como su título descriptivo lo indica “*De la memoria al fogón. Un acercamiento antropológico a las cocinas tradicionales en Aldana, Nariño*” se puede dar por cumplido, sin embargo el tema sobre cocinas tradicionales abarca más tiempo. Como se pudo notar, el acto de comer pasa a una dimensión simbólica, cultural y social dentro del municipio. Por lo tanto la comida desde sus tres ejes: producción, preparación y consumo, es un campo importante para valorar nuestra propia identidad, sobre todo en los comportamientos, y prácticas que como se vio en el contenido de la monografía, tienen raíces indígenas del pueblo de los Pastos.

Sobre la cocina tradicional aldanense puedo destacar al finalizar los siguientes aspectos:

- Las personas conciben la esencia de las cocinas tradicionales desde concepciones de tiempo, como son: un *antes* y un *más antes*. Preguntar por una comida tradicional puede causar confusión, pues remite a preparaciones o comidas que están inmersas en la cotidianidad del *hoy*, por lo cual las respuestas no siempre darán muestras de prácticas artesanales propias de la cultura aldanense, entre ellas su comida. En cambio preguntar por la comida *de antes*, aclara las dudas, y despeja un universo de narraciones, preparaciones, momentos y espacios propios de la cultura alimentaria en Aldana.
- Indagar sobre las prácticas populares y tradicionales presentes en el universo de las comidas desde la obtención de los ingredientes, su preparación y su consumo, involucra meterse en las cocinas, compartir una merienda, un almuerzo alrededor de los fogones, establecer lazos con las personas con quien se conversa.
- Las comidas, las formas y las prácticas alimentarias no están exentas de un cambio, pues son procesos que se van transformando día a día, sin embargo, se puede conservar y escuchar los conocimientos que los mayores tienen sobre el tema de

las cocinas tradicionales del municipio, indagar sobre comidas por ejemplo en fiestas, *las bodas, los tolados*, son ejemplos de un *antes*, que muchos jóvenes hoy en día ni siquiera conocen. Fortalecer la divulgación y promoción de estos conocimientos dentro de la misma comunidad ayuda a fortalecer sus lazos de identidad como pueblo de los Pasto.

- Algo que aprendí durante mi trabajo de campo, sin duda la mejor enseñanza que me quedo de él, es que cuando se va a indagar sobre las comidas *de antes*, o *de más antes*, hay que dejar que las recetas hablen, no pretender llegar con un cuestionario y lapicero a mano, haciendo preguntas y escribiendo respuestas como si llenando un formulario se tratara, en cambio sí, llevar unas preguntas de base, y dejar hablar a las personas, no interrumpirlas, excepto si se trata de preguntar por algo que llamó la atención y después retomar el relato. Si está en la cocina de su “informante”, ayude a pelar papas, coma con ellos; si el tiempo se alarga no importa, es muy gratificante todo lo que ha aprendido cuando usted termine.
- Me dió mucho gusto comprobar que aún existen pueblos en mi Nariño natal como Aldana, en donde sus habitantes siguen dispuestos a conservar sus cocinas tradicionales. Pude verificar que mis paisanos son lo que comen y comen lo que son.

**¡En Aldana se come la cultura!**

# REFERENCIAS

---

- Abadía Moral, Guillermo.** (1983). *Compendio general de folclore colombiano*, Biblioteca Banco Popular, vol. 112, Bogotá, Colombia,
- Álvarez, Marcelo.** Compilador (2005), *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Reedición en formato digital. Disponible en [http://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas\\_6.pdf](http://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf)
- Anónimo.** (1965). *La ciudad de San Francisco de Quito. Relaciones geográficas de Indias*. Biblioteca de autores españoles, Tomo II.
- Arango Villalón, Valentina.** (2011). *Caminaré al vaivén del tiempo: reflexiones sobre el tiempo en Aldana*. (Tesis pregrado). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Arocha, Jaime.** (2007). “ENCOCAOS CON PAPA, ¿otro etnboom usurpador?” En *Revista Colombiana de Antropología*.” (43), (pp. 91-117). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=11505&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=11505&forceopen)
- Bejarano, Jorge.** (1950). *Alimentación y nutrición en Colombia, 3 edición*. Bogotá: Iqueima.
- Bernal Villa, Segundo.** (1954). “Economía de los paéz.” En *Revista Colombiana de Antropología*.” (3), (pp. 298-367). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14492&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14492&forceopen)
- Bass, Mary. Ann., Wakefield, Lucille. & Kolasa, Kathryn.** (1979). *Community y nutrition and individual food behavior*. Minnesota: Burgess Publs.
- Cardona, Francesc LL.** (1999). *Mitologías y leyendas de América y Oceanía*. Barcelona, España: Edicomunicación, S, A.

- Carrasco Enríquez, Noelia.** (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. En *Estudios Sociales*, 25(30), pp, 79-101. México: Universidad de Sonora.
- Clavijo Salas, Jaime Enrique.** (2012). *Las vueltas que da la vida: El cute; una herramienta y un concepto en el sur andino colombiano.* (Tesis pregrado). Universidad Nacional, Bogotá.
- Cieza de León, Pedro.** (1971). *Crónica del Perú.* Bogotá: Ministerio de Educación Nacional- Instituto Colombiano de Cultura Hispánica – Ediciones de la Revista Ximénes y Quesada- Editorial ABC.
- Contreras Hernández, Jesús.** (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres.* Barcelona, España: Editorial Universidad de Barcelona.
- Cordón, Faustino.** (1980). *Cocinar hizo al hombre.* Barcelona, España: Tusquets editores.
- Coral Osejo, Edmundo & Flores Rosero, Álvaro.** (1997). *Rituales y sincretismo en el Resguardo Indígena de Ipiales.* Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Crawley, Albert Ernest.** (1927) [1902]. *The Mystic Rose: A Study of Primitive marriage and o Primitive thought in its Bearing on Marriage,* edición revisada y aumentada por Theodore Besterman. Londres.
- De Carvalho-Neto, Paulo.** (1964), *Diccionario del folklore ecuatoriano.* Quito: Ecuador, Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Díaz Piedrahita, Santiago.** (2012). *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos.* Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.12. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Dusan de Reichel, Alicia.** (1953). “La repartición de alimentos en una sociedad de transición. En *Revista Colombiana de Antropología.*” (1), (pp. 260-278).

Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14470&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14470&forceopen)

**Estrada Ochoa, Julián.** (1982). *Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural.* (Tesis de pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

\_\_\_\_\_ (1987) Geografía dulce de Colombia, en *Boletín cultural y Bibliográfico*, 24 (11), (pp. 46-59). Retomado de [http://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin\\_cultural/article/view/2998/3083](http://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/2998/3083)

\_\_\_\_\_ (1995). *Mantel de Cuadros. Crónicas acerca del comer y del beber.* Medellín, Colombia.

\_\_\_\_\_ (1996). Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX. En J. O. Melo (Ed.), *Historia de Medellín, Tomo II* (pp. 701-712) Medellín, Suramericana de Seguros.

\_\_\_\_\_ (2006). “Colombia de sal y dulce” En Corporación Gastronómica de Popayán, *Memorias III Congreso Gastronómico de Popayán.* (pp. 51-59). Popayán: Corporación Gastronómica de Popayán.

\_\_\_\_\_ (2012). “prologo” En *El gran libro de la cocina colombiana.* (pp. 7-18). Bogotá: Ministerio de Cultura.

**Estrella, Eduardo.** (1998). *El pan de América. Etno-historia de los alimentos aborígenes en el Ecuador. 3 Edición.* Quito, Ecuador: FUNDACYT.

**Fischler, Claude.** (1995). *EL (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.* Barcelona: Anagrama, Colección Argumentos.

**Flórez, Luis.** (1955). “Algunas voces indígenas en el español de Colombia.” En *Revista Colombiana de Antropología.*” (4), (pp. 286-310). Disponible en

[http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14504&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14504&forceopen)

**Frazer, James George.** (1890). *The Golden Bough*. Londres [Versión castellana: La rama dorada, México, 1944].

**García Barriga, Hernando.** (1975). *Flor medicinal en Colombia*. Instituto de Ciencias Naturales. Bogotá; Universidad Nacional de Colombia.

**García, Edgar Allan.** (2006). *Diccionario de Esmeraldeñismos*. Instituto Iberoamérica del Patrimonio Natural y Cultural. Editorial El Conejo. Quito, Ecuador.

**García, Mabel.** (1996). Antropología de la alimentación. En Prat, J. & Martínez, A. (Ed.) *Ensayos de antropología cultural. Homenaje a Claudio Esteva-Fabregat*. Barcelona, España: Ariel, S.A.

**García Mera, Laura Catalina.** (2015). “Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX.” En *Revista Colombiana de Antropología*.” 50(2), (pp. 65-93). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=18410&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=18410&forceopen)

**Gonzales Suarez, Federico.** (1902). *Los aborígenes de Imbabura y Carchi*. Quito, Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

**Goody, Jack.** (1995). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. Barcelona, España: Gedisa editorial.

**Grijalva, Carlos Emilio.** (1937). *La expedición de Max Uhle a Cuasmal o sea a la protohistoria de Imbabura y Carchi*. Quito: Editorial Chimborazo.

**Guhl, Ernesto.** (1953). “El aspecto económico-social del cultivo del café en Antioquia.”. En *Revista Colombiana de Antropología*.” (1), (pp. 197-257). Disponible en

[http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14469&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14469&forceopen)

**Harris, Marvin.** (1987), *The Sacred Cow and the Abominable Pig: Raedles of Food and Culture*, Nueva York, Touchstone

**Hernandez Ortiz, Natalia.** (2011). *Chancuco, aguardiente y trampa*. (Tesis pregrado). Universidad Nacional, Bogota.

**Hoyos, Cristo.** (2012). *Tambucos, ceretas y cafongos. Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol. 13. Bogotá: Ministerio de Cultura.

**Illera Montoya, Carlos Humberto.** (2007). *Seguridad alimentaria: fortalecimiento de los proyectos pedagógicos productivos en diez colegios agropecuarios del departamento del Cauca*. Popayán, Cauca: Editorial Popayán Positiva.

\_\_\_\_\_ (2009). *Cielo, suelo y pan, el de Popayán*. Popayán, Colombia. Editorial Popayán Positiva.

\_\_\_\_\_ (2010). *Melcochas de Almaguer. Flores de panela*. Popayán, Colombia: Editorial Popayán Positiva.

\_\_\_\_\_ (2011) *Cocinas familiares tradicionales de Popayán. La tertulia payanesa en el fogón*. Popayán, Colombia: Ediciones Popayán Positiva

\_\_\_\_\_ (2012). *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI) hasta la Republica (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol. 4. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

\_\_\_\_\_ (2012). Guampines: sopas de hambre de los negros del Patía. En Salazar Delgado, R., Gómez Roldan, D., & Negrete-Andrade, G. *Selección De Ensayos Sobre Alimentación Y Cocinas De Colombia*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. (pp. 389-398). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

**Illera Montoya, Carlos Humberto & Granja Gonzales, Carlos Eduardo** (2014). *Re-comiendo el cerdo en Popayán*. Popayán, Colombia: Editorial López.

- Jaramillo de Mora, Yolanda.** (2012). *Alimentación y cultura en el Amazonas*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.11. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Jijón y Caamaño, J.** (1952). *Territorio y pueblos: la sociedad Pasto en los siglos XVI y XVII*. En Memoria Marka, Instituto de Historia y Antropología Andina. Quito.
- Jiménez, Álvaro.** (2007). *Novenario de difuntos. Celebraciones bíblicas*. Bogotá: Colombia, San Pablo.
- Jiménez Meneses, Orián.** (1998). “La conquista del estómago: viandas, vituallas y ración negra. Siglos XVII-XVIII”. En Geografía Humana de Colombia, t. 1. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- Kuper, Jessica.** (1984), *La cocina de los antropólogos*. Barcelona, España: Tusquets editores.
- Landázuri, Cristóbal.** (1995). *Los curacazgos Pastos prehispánicos: agricultura y comercio, siglo XVI*. Instituto Otavaleño de Antropología. Quito, Ecuador: Ediciones Abya Yala.
- Malinowski, Bronislaw.** (1995). *Los argonautas del Pacífico occidental*. Barcelona, Península.
- Mamían Guzmán, Dumer.** (1990). *La danza del espacio, el tiempo y el poder en los Andes del sur de Colombia*. Tesis, Universidad del Valle. Cali.
- \_\_\_\_\_ (2004) *Los Pastos en la danza del espacio, el tiempo y el poder*. Ediciones UNARIÑO. Pasto.
- \_\_\_\_\_ (2009) “Los Pastos” En, *Geografía Humana de Colombia. Región Andina Central. Tomo IV.V.II*.
- Martínez, Eduardo.** (1977) *Etnohistoria de los Pastos*. Editorial Universitaria. Quito.
- Martínez Carreño, Aída.** (2012). *Mesa y cocina en el siglo XVI*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol. 7. Bogotá: Ministerio de Cultura.



**Merino, Augusto.** (2012). “Homenaje al escritor y diplomático colombiano Don Lácides Moreno Blanco” En Circulo de Cronistas Gastronómicos de Chile, *Desde los Andes al mundo, Sabor y Saber. Segundo Congreso de Cocinas Andinas, Santiago-Chile-Octubre, 2005.* (pp.15-16). Santiago de Chile: Circulo de Cronistas Gastronómicos A.G.- Chile.

**Ministerio de Cultura** (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.* Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Vol.17. Bogotá: Ministerio de Cultura.

**Montaña, Antonio.** (2012). “Textos introductorios a las regiones culinarias de Colombia” En *Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia,* Vol.16. (pp. 19-70). Bogotá: Ministerio de Cultura.

**Montenegro Aza, Silvio.** (1975). *Monografía de Aldana.* Aldana: Alcaldía Municipal.

**Montes Giraldo, José Joaquín; Rodríguez de Montes, María Luisa.** (1975). *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia, con notas sobre su origen y nombres en lenguas indígenas americanas.* Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

**Mora Jaramillo, Yolanda.** (1963). “Economía y alimentación en un caserío rural de la costa atlántica.” En *Revista Colombiana de Antropología.*” (12), (pp.98-260). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=15970&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=15970&forceopen)

\_\_\_\_\_ (1974). “Notas para el estudio de la alimentación en Raquira.” En *Revista Colombiana de Antropología.*” (17), (pp. 66-74). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14626&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14626&forceopen)

- Moreno Blanco, Lácydes.** (2012). *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas.* Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.14. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- \_\_\_\_\_ (1996). *Sabores del pasado.* Recetas de El Estuche. Bogotá: Voluntad.
- \_\_\_\_\_ (1998). *Recetas de la abuela.* Bogotá: Planeta.
- \_\_\_\_\_ (2007). *Cocina de siempre: sopas, carnes, pescados y mariscos, salsas, aves, huevos, granos, verduras, bebidas, postres, dulces y helados.* Bogotá: Planeta.
- \_\_\_\_\_ (2008). *Diccionario de voces culinarias.* Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- \_\_\_\_\_ (2012). *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas.* Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Tomo XIV. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Ocampo López, Javier.** (1984). *Las fiestas y el folclor en Colombia.* Bogotá, Colombia: El Ancora Editores.
- Ordoñez Caicedo, Carlos (comp.).** (1984). *Gran libro de la cocina colombiana.* Bogotá: Círculo de Lectores-Instituto Colombiano de Cultura.
- \_\_\_\_\_ (2012). *Gran libro de la cocina colombiana.* Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.9. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Patiño, Víctor Manuel.** (1961). “El maíz matambre en la planicie de Popayán.” En *Revista Colombiana de Antropología.*” (10), (pp. 122-147). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14209&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14209&forceopen)
- \_\_\_\_\_ (1977). *Recursos naturales y plantas útiles en Colombia.* Bogotá.
- \_\_\_\_\_ (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos.* Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.1. Bogotá: Ministerio de Cultura.

- Patiño Ossa, German.** (2007). *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá, Colombia: Convenio Andrés Bello.
- \_\_\_\_\_ (2012). *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.8. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Real Academia Española.** (2015). *Diccionario de la lengua española*. Versión electrónica. Disponible en <http://www.rae.es/>
- Reichel Dolmatoff, Gustavo.** (1960). “Notas etnográficas sobre los indios del Choco” En *Revista Colombiana de Antropología.*” (9), (pp. 75-197). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14536&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14536&forceopen)
- \_\_\_\_\_ (1977). *El simbolismo de caza, pesca y alimentación entre los Dessana*. Biblioteca Básica Colombiana. Bogotá: Concultura.
- Restrepo, Clara y Campuzano, Marcela.** (1994), *La chicha, una bebida fermentada a través de la historia*. Bogotá: Cerec – Fescol.
- Restrepo Manrique, Cecilia.** (2012). *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario: 1653-1773, 1776-1900*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.6. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Rodríguez de Montes, María Luisa.** (1964). Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia. *Thesaurus: boletín del Instituto Caro y Cuervo*, 19 (1). pp. 43-98. Recuperado de: <http://www.bibliodigitalcaroycuervo.gov.co/392/>
- Rogel Alba, Alejandra, Lara, Paul. & Takahashi, Hiroshi.** (2000). Rituales de consumo. (37), pp. 1-9. Retomado de [http://www.liberaddictus.org/art\\_detalle.php?articulo=398](http://www.liberaddictus.org/art_detalle.php?articulo=398)

- Rojas de Perdon, Lucia.** (2012). *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.2. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Romoli, Kathleen.** (1979). “Las tribus de la antigua jurisdicción de Pasto en el siglo XVI.” En *Revista Colombiana de Antropología*, vol. XXI (1977-1978), Bogotá.
- Saavedra, Carmelo.** (1980). Hornillas conservadoras de leña. Guía para su diseño. PUBLICACION VITA/ITDG. Recuperado de: [http://pdf.usaid.gov/pdf\\_docs/PNAAP281.pdf](http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PNAAP281.pdf)
- Salazar Delgado, Ramiro.** (1996). *Una aproximación al universo de la comida en Guinea-Bissau (África Occidental)*. (Tesis de maestría). El Colegio de México, México.
- \_\_\_\_\_ (2001). Comida, cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 36 (1), 83-108. Recuperado de [http://codex.colmex.mx:8991/exlibris/aleph/a18\\_1/apache\\_media/YPB6HA2I8I4VB95CIABS23NG7TDGYQ.pdf](http://codex.colmex.mx:8991/exlibris/aleph/a18_1/apache_media/YPB6HA2I8I4VB95CIABS23NG7TDGYQ.pdf)
- Salazar Delgado, Ramiro, Gómez Roldan, Daniel & Negrete-Andrade, German.** (2012). *Selección De Ensayos Sobre Alimentación Y Cocinas De Colombia*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.15. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Saldarriaga, Gregorio.** (2012). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.5. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Sánchez Botero, Esther.** (1986). Aproximación al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación Páez”, en *Maguaré*, Revista del Departamento de Antropología de la Universidad Nacional de Colombia, No. 4, (pp.7-20).
- \_\_\_\_\_ (2001) *Recetas de la abundancia. Patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello*. Bogotá, Colombia: Convenio Andrés Bello.

- Sánchez, Enrique & Sánchez, Carlos Eduardo.** (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Vol.10. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Sanz Moncayo, Rafael.** (2006). Diccionario de la “Lengua” Pastusa. San Juan de Pasto, Nariño: Audiovisuales Minacuro.
- Sañudo, José Rafael.** (1938). *Apuntes sobre la historia de Pasto*. Imprenta nariñense. Pasto.
- Sevilla Larrea, Carmen.** (2007). “La memoria desde el fogón. Espacios y prácticas culinarias como texto y objeto de estudio histórico.” En *II Congreso de antropología y arqueología ecuatoriana*. Quito, Abya-Yala.
- Toquica Clavijo, Constanza.** (2001), “Religiosidad femenina y vida cotidiana en el convento de Santa Clara de Santafé, siglos XVII y XVIII: una mirada detrás del velo de Johanna de San Esteban.” En *Revista Colombiana de Antropología*. (37), (pp. 152-186). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=15586&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=15586&forceopen)
- Turner, Víctor.** (1980). *La selva de los símbolos: aspectos del ritual Ndembu*. Madrid, España: Siglo XXI Editores.
- Unigarro, Catalina.** (2014). *De la chacra al fogón. Travesías por la ruta de la papa, el plátano, la yuca y el maíz*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura y Patrimonio. Subsecretaría de Patrimonio. Proyecto de Patrimonio Alimentario.
- Uribe, María Victoria.** (1977). "Asentamientos prehispánicos en el altiplano de Ipiales, Colombia". En: *Revista Colombiana de Antropología*. V21.p-57-195. Instituto Colombiano de Antropología
- \_\_\_\_\_(1995) “Los Pastos y etnias relacionadas: arqueología y etnohistoria”. En: *Área Septentrional Andina Norte: Arqueología y Etnohistoria*: 367-438. Compiladores José Echeverría y María Victoria Uribe. Colección Pendo

neros 8. Instituto Otavaleño de Antropología. Banco Central del Ecuador. Ediciones Abya-Yala. Quito.

- Uribe, María Victoria & Echeverría, José.** (1995). *Área septentrional Andina Norte: arqueología y etnohistoria*. Colección Pendoneros. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Urrutia, Jaime.** (Noviembre, 2009). Conferencia magistral Fiestas e identidades. En J. Galán Casanova (Ed), *Fiestas y rituales. X Encuentro para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos*. Memorias. Lima, Perú.
- Uscategui Mendoza, Néstor.** (1954). "Contribución al estudio de la masticación de la hoja de coca." *En Revista Colombiana de Antropología.*" (3), (pp. 208-289). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14491&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14491&forceopen)
- \_\_\_\_\_ (1963). "Notas etnobotánicas sobre el ají indígena" *En Revista Colombiana de Antropología.*" (12), (pp. 90-98). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14577&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14577&forceopen)
- Velázquez, Rogelio.** (1961). "Apuntes socio-económicos del Atrato Medio" *En Revista Colombiana de Antropología.*" (10), (pp.158-225). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14211&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14211&forceopen)
- Vélez, Luz María.** (2012). "Tres herencias gastronómicas. De África: boca'o bueno, boca'o malo. Magia y alimentación en el Pacífico colombiano" En Ramiro, Salazar Delgado., Daniel, Gómez Roldan & Germán, Negrete Andrade (Compiladores), *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*. (pp. 43-67). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Vollmer R, Loraine.** (1977). "Doña Rosa." *En Revista Colombiana de Antropología.*" (21), (pp. 315-374). Disponible en

[http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14681&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14681&forceopen)

**Wassem, Henry.** (1955). “Algunos datos del comercio precolombino en Colombia.” En *Revista Colombiana de Antropología.*” (4), (pp. 88-109). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14497&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=14497&forceopen)

**Yagüe, Blanca.** (2015). “Hacer “comestible” la ciudad. Las redes como estrategias alimentarias de los indígenas urbanos de Leticia, Amazonia colombiana.” En *Revista Colombiana de Antropología.*” 50(2), (pp. 141-166). Disponible en [http://kt.micrositios.net/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=18413&forceopen](http://kt.micrositios.net/action.php?kt_path_info=ktcore.actions.document.view&fDocumentId=18413&forceopen)