



Universidad
del Cauca

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN

***LA GASTRONOMIA: MANIFESTACION DE SENTIMIENTOS QUE
CONTRIBUYEN A SOCIALIZAR A UN INDIVIDUO DENTRO DE UNA
COMUNIDAD.***

Presentado por:
JUAN PABLO GUTIERREZ LOPEZ

Trabajo de grado presentado como requisito para obtener el título de
Licenciado en Etnoeducación

Popayán, noviembre de 2014

LA GASTRONOMIA: MANIFESTACION DE SENTIMIENTOS QUE CONTRIBUYEN A SOCIALIZAR A UN INDIVIDUO DENTRO DE UNA COMUNIDAD.

FACTORES QUE HAN INSIDIDO EN LA PERDIDA DE LAS COSTUMBRES GASTRONOMICAS EN LA VEREDA AIRES DE OCCIDENTE EL TAMBO CAUCA.

Resumen

Este artículo pretende analizar y evidenciar de qué manera la gastronomía hace parte de la cultura de una de comunidad, al igual que hace parte de su identidad, y que por factores externos e internos a ellas ha generado una pérdida de costumbres y tradiciones propias.

La recopilación de las apreciaciones de las amas de casa y agricultores que aquí se presentan, son una herramienta importante para el análisis de los diferentes factores que pueden haber influido en el debilitamiento de las costumbres gastronómicas de esta comunidad, propiciando dentro de las nuevas generaciones pérdida de identidad y viéndose sometidos intrínsecamente a adoptar nuevos modelos de vida, en este caso de modos de alimentarse; al igual se puede analizar que los medios de comunicación, los cambios atmosféricos y la forma de pensar de las nuevas generaciones hacen parte de las transformaciones que han originado esta problemática.

Palabras claves: gastronomía, recetas culinarias, agricultura tradicional, identidad, cultura, Etnoeducacion.

Abstract

This article seeks to analyze and to evidence the gastronomy makes part of the culture of one of community of what way, the same as he/she makes us identity part, and that for external and internal factors to them has generated a loss of customs and own traditions.

The summary of the appreciations of the housewives and farmers that here show up, they are an important tool for the analysis of the different factors that can have

influenced in the debilitamiento of the gastronomic customs of this community, propitiating inside the new generations loss of identity and being subjected intrinsically to adopt new models of life, in this case in ways of feeding; to the equal you can analyze that the media, the atmospheric changes and the form of thinking of the new generations make part of the transformations that have originated this problem.

Key words: gastronomy, culinary recipes, traditional agriculture, identity, culture, Etnoeducacion.

INTRODUCCION

Este artículo pretende dar a conocer como las costumbres gastronómicas hacen parte de la identidad de un pueblo y cuáles son los posibles factores que han incidido en su debilitamiento en la vereda Aires de Occidente municipio de El Tambo Cauca, identificando dentro del texto las formas de alimentación tradicionales que aún se mantienen y las que se han perdido o debilitado a través del tiempo, buscando establecer un vínculo entre las formas como las amas de casa tradicionales y las actuales se pueden haber visto afectadas en sus formas de preparar los alimentos, posiblemente por la influencia de los medios de comunicación y por los cambios en las formas de cultivo de los agricultores.

Entonces ¿será posible que de alguna manera los medios de comunicación y los cambios en las formas de cultivo puedan influir en las costumbres gastronómicas de una determinada región? Entendiendo que la gastronomía esta inexorablemente vinculada a la cultura de una comunidad y que el debilitamiento o la pérdida de esta afecta su identidad.

Del mismo modo a lo largo del texto retomaremos conceptos de autores como Jack Goody, Claude Fischer, Estera, y Polan Lacki, pero los principales protagonistas serán las voces de las amas de casa tradicionales y los agricultores de esta vereda, los cuales con sus apreciaciones nos permitirán establecer la realidad de la hipótesis que aquí se plantea, ya que estos nos darán a conocer cuáles han sido las trasformaciones alimenticias que se han dado, haciendo una recopilación de recetas que se han perdido y otras que aún existen pero se están debilitando, al igual que los agricultores nos darán a conocer los diferentes factores que han incidido en el cambio de las formas de cultivo tradicionales.

De igual manera para adentrarnos en el desarrollo de este escrito es de aclarar que metodológicamente el proceso de investigación se desarrolló teniendo en cuenta el enfoque cualitativo, interactuando con la comunidad para conocer

desde su realidad lo concerniente a las prácticas culturales más específicamente sobre la gastronomía. En el trabajo de campo se generó una comunicación muy estrecha, directa y permanente con las amas de casa y agricultores de la comunidad, participando de las prácticas gastronómicas y agrícolas, además de otros espacios de encuentro los cuales permitieron acercarse al conocimiento que ellos poseen.

También mi papel como investigador dentro del proceso fue el de promover la producción de información y recopilar datos que permitieran describir la situación para luego avanzar en el análisis de la problemática (desde lo cualitativo), esto permitió acercarse a un conocimiento más claro e interpretar la situación para tener una visión más detallada de la realidad social del contexto.

Este trabajo nos permitirá conocer y comprender nuestra propia cultura, y tener una visión más profunda y con un sentido crítico y analítico de nuestra historia, la cual nos adentrara en los saberes que poseen las amas de casa y agricultores para de esta manera recrearlas, aplicando técnicas propias de la etnografía, como la observación, el diario de campo, las entrevistas y los diálogos individuales y colectivos.

Es así como dentro del trabajo se analizó la problemática existente en relación con la pérdida de las costumbres gastronómicas que caracterizaban a las amas de casa nativas de la región, teniendo en cuenta que son ellas quienes poseen esos saberes tradicionales los cuales son desconocidos por la juventud actual, recopilando información que pueda ser retomada como una memoria y tomar elementos de esta para que con el transcurrir del tiempo no se sigan debilitando estas costumbres gastronómicas.

Dentro del recorrido por el texto conceptualizaremos algunos términos que nos permitirán argumentar los planteamientos que aquí se esbozaran articulándolos al término gastronómico, como también se hará una contextualización del sitio de estudio ya que este nos permitirá ubicarnos y mirar algunas características muy generales de esta vereda.

“La cultura empieza cuando los alimentos crudos se cocinan”¹

En la comunidad campesina de esta vereda podemos evidenciar que existe una relación entre la gastronomía y la forma de vivir de las familias teniendo en cuenta

¹ Felipe Fernández-Armesto (2001:23).

las costumbres gastronómicas desde una perspectiva cultural y para esto tomaremos los planteamientos de Felipe Fernández-Armesto (2001:23) quien dice:

La cultura empieza cuando los alimentos crudos se cocinan, cocinar no solo es una forma de preparar los alimentos, sino de organizar la sociedad alrededor de las comidas comunitarias y de horas de comer previsible. Introduce nuevas funciones especializadas así como placeres y responsabilidades compartidos. Es una actividad más creativa y crea vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida, puede incluso reemplazar a las comidas comunitarias como ritual de cohesión social.

Las costumbres gastronómicas al igual que otros aspectos son parte fundamental en la identidad de una comunidad y su debilitamiento indudablemente influye en el ámbito social y cultural de las personas, por ende en la representación cultural de toda comunidad, todos estos aspectos los podemos asociar al cambio que se han venido dando en las recetas culinarias que tradicionalmente se utilizó y las implicaciones socioculturales que éstos cambios acarrearán, del mismo modo los podemos articular a las prácticas de cultivos tradicionales y asociarlas con las gastronómicas que por diferentes factores tienden a desaparecer generando cambios socioculturales entonces encontramos que:

La función social del alimento es la manifestación de sentimientos que contribuyen a socializar a un individuo como miembro de la comunidad[...] y las diferentes formas de consumo en las sociedades jerárquicas no son simples transformaciones de un patrón de cultura intemporal que continúa indemne en un sistema social cambiante: están en conflicto entre sí, no solo en el nivel formal sino también en la acción, pueden generar conflicto y el conflicto puede generar cambio, es por esto que, el cambio en la cocina también se produce resultado de la introducción de ingredientes y técnicas del exterior, el alimento está vinculado al modo de producción de bienes materiales, el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución del poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas, sin dejar a un lado que, en la mayoría de las culturas, existe un conjunto de estrechas y extensas relaciones entre alimento por una parte, y las creencias cosmológicas e ideológicas por la otra. (Jack Goody 1995:27, 53, 55, 158,245).

Al respecto podemos anotar que los diferentes cambios que se dan a nivel interno en una determinada comunidad y que afectan sus costumbres, hacen parte de las problemáticas etnoeducativas que aquejan a nuestra sociedad ya que las manifestaciones de pérdida de identidad en cualquier contexto o territorio rural o urbano, y en este caso en una comunidad campesina mestiza, el debilitamiento o pérdida de las costumbres gastronómicas hacen parte de estas problemáticas.

La pérdida de los conocimientos tradicionales, implica la pérdida de nuestras identidades culturales y tradicionales para nuestro pueblo, el conocimiento tradicional, además de ser la base de la identidad, nos da la sensación de paz y vida. El conocimiento tradicional contribuye a la conservación de la diversidad biológica y por ende es la base de sustento y desarrollo de nuestros pueblos (Universidad del Pacífico 2003:37).

Por otra parte podemos tener en cuenta los planteamientos de Claude Fischer, (1995:61, 66,68) cuando argumenta que:

Cada transformación de la economía que afecta los procesos de producción y distribución tienen influencia en la cocina pero ninguna ha sido más radical en su efecto que el proceso de industrialización que ha afectado a todos los tipos de sociedad moderna, incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: Llegamos a ser lo que comemos, la incorporación funda la identidad, la alimentación y la cocina son un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia, los hombres marcan su pertenencia a una cultura o a un grupo cualquiera por la afirmación de su especialidad alimentaria o lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros.

Cuando una comunidad se ha caracterizado por tener una serie de valores morales y culturales los cuales han servido de base para constituir una familia y no permitir que sus miembros abandonen las creencias y costumbres pero que de un momento a otro se viene una gran avalancha llamada globalización, el sentido social característico de la comunidad se ve afectado y de esta manera la cultura ha comenzado a sufrir cambios negativos para la sociedad, en este sentido:

Los sistemas culinarios contribuyen así a dar un sentido al hombre y al universo, situando a uno en realidad con el otro en una continuidad y una contigüidad global. Así el alimento (o la bebida), el contexto de su consumo, los ritos que la rodean, ejercen una serie compleja de funciones imaginarias, simbólicas y sociales. La carga imaginaria de los alimentos hace de alguna manera viajar en el espacio y en el tiempo, impulsa al menos fantásticamente a los individuos a través del espacio social. (Claude Fischer, 1995:86)

De igual manera retomaremos la cultura como parte fundamental de la identidad de una comunidad campesina que durante muchos años ha mantenido unas características sociales basadas en unos ideales morales, religiosos, y que a partir de estos se construyeron una serie de costumbres y creencias las cuales

culturalmente la hacían diferentes de otras regiones, entonces, entendida desde el punto de vista de Estera, (1984) quien nos plantea que:

El concepto de cultura, encierra como vemos, un ámbito de acción referido a lo material y a lo espiritual: El primero alude a los productos que resultan de la aplicación del pensar organizado, verbigracia, la vivienda, el equipo doméstico, el vestido y la tecnología relativa a la producción de alimentos, las armas, los monumentos y todo aquello que constituyendo artefactos, expresan un efecto del pensamiento implícito en la producción material visto como un instrumento de la supervivencia y del vivir de los hombres; el segundo se refiere a las ideas, valores, orientaciones de la personalidad que regulan las relaciones sociales, por una parte, y que dan significado, por otra, al comportamiento individual y colectivo, al mismo que explican y racionalizan, en forma coherente, este comportamiento. Una característica de la cultura es que es histórica, en el sentido en que antecede a los miembros de la comunidad, a través de las generaciones y transmitida en el proceso de socialización. (pág.66)

La gastronomía como expresión cultural de una comunidad

Cuando en una comunidad nos referimos al término gastronomía rápidamente nos remitimos a pensar en el oficio de preparar los alimentos, sin tener en cuenta que la gastronomía está estrechamente vinculada a la cultura de las personas que giran en torno a esta, para entender esta afirmación retomaremos el siguiente planteamiento:

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, de esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimentario del ser humano. Como podemos observar la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en el planeta, por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada a la cultura de los países.(<http://es.wikipedia.org>)

De igual manera retomaremos algunos planteamientos importantes sobre la gastronomía colombiana ya que esto nos permitirá tener una visión más amplia del alcance cultural de este tema, teniendo en cuenta que la gastronomía hace parte

de la identidad de un país, un departamento, un pueblo, una comunidad y hasta de cada familia:

Al igual que con las demás manifestaciones culturales, la gastronomía en Colombia varía entre sus distintas regiones: antioqueña, costeña, Cundiboyacence, Tolimense-opita, Nariñense, Santandereana, Valluna, Llanera, entre otras. Sin embargo, en lo que más se distingue Colombia a nivel de cocina con respecto a otros países es en la gran variedad de sopas y caldos que se preparan y que generalmente acompañan los platos tanto modernos como los más tradicionales a la hora de las comidas. Aunque no hay consenso en cuanto a un único plato que represente a toda la gastronomía colombiana, se destacan la arepa y el sancocho como los más representativos. Otros platos regionales destacados son la bandeja paisa, el ajiaco santafereño, la lechona tolimense y el mote de queso costeño, entre otros. ([http://es.wikipedia.org/gastronomía colombiana](http://es.wikipedia.org/gastronomía%20colombiana))

La transformación de la agricultura

Las comunidades campesinas han sufrido una serie de transformaciones en la forma de cultivo debido a diversos factores, ocasionando que la agricultura tradicional desmejore notablemente, siendo una de las principales causas las políticas agrarias, estas han desencadenado una serie de obstáculos para la continuidad de una agricultura tradicional que se ha caracterizado por ser de una calidad nutricional bastante alta y además con diversidad de cultivos, permitiendo de esta manera que la canasta familiar fuera bastante equilibrada, y una soberanía alimentaria en la comunidad, además con una buena forma de vida para un mejor bienestar.

Teniendo en cuenta esta problemática retomaremos el siguiente planteamiento, el cual dice que:

La política agraria es muy compleja debido a la necesidad de equilibrar la ecología, las necesidades del país y los problemas sociales de quienes viven del campo.

La agricultura es un tema clave en la lucha por la justicia global. A pesar de existir un exceso de comida en los mercados mundiales, que hace que los precios caigan de forma continuada, aún no se ha resuelto el problema del hambre en el mundo. La rápida pérdida de tierras cultivables y la disminución de la cantidad de agua dulce disponible, de la que un 70% se utiliza para la agricultura, son hoy una de las principales causas de la pobreza. La lucha contra el hambre que sufren 800 millones de seres humanos no es posible sin una profunda reforma de la política agraria global.

Los países ricos protegen a sus agricultores, bien a través de subvenciones a la producción, bien a través de fuertes aranceles a los productos extranjeros. Esto causa que los agricultores de países pobres se vean incapaces de competir en igualdad, por lo que actualmente existe una gran oposición por parte de muchos sectores a estos apoyos.(<http://es.wikipedia.org>)

De igual manera debemos tener en cuenta que a la agricultura no se le ha dado el suficiente valor y son los más afectados los pequeños agricultores que debido a la falta de recursos económicos y la poca comercialización se han visto obligados a cambiar sus formas de cultivo, dejando a un lado los pequeños cultivos tradicionales para utilizar los monocultivos de café, buscando con estos mayor comercialización y por ende mejores ingresos económicos, para de esta manera suplir las necesidades de la familia. Esto ha ocasionado que en las comunidades se descuiden los pequeños cultivos como los árboles frutales, las hortalizas, y otros cultivos nativos como la sidra, la alchucha, el zapallo, la yuca, el maíz, el frijol, el plátano los cuales hace algunas décadas eran cultivos esenciales en las fincas de esta región.

En cuanto a la práctica de cultivo se plantea que:

En los países de América Latina tradicionalmente la agricultura fue considerada en forma despectiva como un sector arcaico que simbolizaba el atraso y el subdesarrollo: en tales circunstancias, cuando más rápido la economía de cada país pudiese disminuir su dependencia de ella, tanto mejor. Se pensaba que país desarrollado debía ser sinónimo de país urbanizado, industrializado, prestador de servicios y exportador de bienes manufacturados.

Ahora que en varios países tal ilusión se desvaneció y están apareciendo las consecuencias de este grave error, se está reconociendo que en muchos casos una agricultura moderna y eficiente es la mejor alternativa para empezar a solucionar, a partir de ella, los principales problemas nacionales, inclusive los del sector urbano industrial.

Sin embargo la agricultura que gracias a sus inmensas potencialidades podría ser la principal “locomotora” del desarrollo, no está cumpliendo en forma adecuada esta importantísima función; ello ocurre porque debido al histórico abandono del sector rural, los agricultores han sido víctimas de crónicas ineficiencias y distorsiones, que están presentes dentro y fuera de sus fincas. (Polan Lacki, 1995:7)

De manera equivocada, la construcción que el campesino hace de su medio social y simbólico, ha sido entendida como algo sin importancia porque se lo ha relacionado solo con el campo de lo productivo; sin embargo, para el campesino la

importancia que tiene la tierra está en estrecha relación del uso que hace de ella, que es principalmente, para su existencia. De aquí se desprenden un sin número de prácticas cotidianas que hacen del campesino un ser diferente que va construyendo ciertas características y capacidades según su desarrollo y es así como cada cultura tiene una manera de mirar el mundo y de poseer una serie de elementos que en su conjunto la conforman y la caracterizan, desde allí se produce conocimiento, al interactuar con la naturaleza y esto no es solo característico de los pueblos indígenas.

La vereda de Aires de Occidente.

A 18 km.de la cabecera municipal de El Tambo Cauca se encuentra la vereda Aires de Occidente, la cual cuenta con aproximadamente 263 habitantes distribuidos en 60 familias, sus habitantes son 100 % campesinos mestizos dedicados a la agricultura principalmente de café, plátano, yuca, maíz y caña panelera.

Tradicionalmente la gente de la vereda ha mantenido unas costumbres alimentarias muy variadas y basadas principalmente en el consumo de alimentos que se cultivan en la región, la amas de casa principalmente las más veteranas en el arte de preparar las comidas han criado a sus hijos con comidas muy tradicionales aprendidas de sus madres y abuelas, que por lo general utilizaban productos que cultivaban de forma muy variada en las fincas, del mismo modo los agricultores de esta región han sido campesinos que se esmeraban por cultivar variedad de alimentos principalmente para el consumo de la familia, entre estos productos tenemos la caña panelera, que se molía en los tradicionales trapiches de madera que según las abuelas era mucho más demorada su molida, pero producía un guarapo muy limpio que a su vez al momento de sacar la panela era de unas características alimenticias muy sanas, también se cultivaba el café, el plátano, la yuca, el banano, la papa china, arracacha, el maíz, el frijol y hasta la caña brava biche que en navidad se utiliza para hacer el tradicional Chulquin²; además estos productos se cultivaban sin químicos y con abono orgánico como desechos vegetales que salían de la cocina, el estiércol del curí y conejo, que nunca faltaba en la cocina de las ama de casa ya que estos pequeños animales también hacían parte de la tradicional comida de esta región.

² Chulquin: alimento tradicional en temporada navideña elaborado con caña brava biche, frijol verde y papa colorada.

Expresiones gastronómicas en las principales festividades.

En esta comunidad tradicionalmente se ha celebrado las festividades de navidad, semana santa, las fiestas patronales de San Pedro y algunos eventos familiares como los cumpleaños, las primeras comuniones, los bautismos y los matrimonios. Estas celebraciones con el transcurrir del tiempo han ido sufriendo una serie de transformaciones en cuanto a la forma como se realizaban hace 30 años aproximadamente, en cuanto a la gastronomía, ya que en esa época se preparaban comidas típicas de esta región y se utilizaban productos nativos que generalmente se cultivaban o se producían en la mayoría de las fincas.

De igual manera las amas de casa de ese entonces eran expertas en el ejercicio de preparar comidas típicas con los productos que tenían a su alcance en la finca, en la actualidad la mayoría de las amas de casa han cambiado su estilo de preparar los alimentos ya que utilizan los productos que se venden ya empaquetados en diferentes supermercados y a los cuales se les hace mucha publicidad en los diferentes medios de comunicación, los cuales han entrado a reemplazar las comidas que tradicionalmente preparaban las ahora ya abuelas pues según las actuales amas de casa esas comidas ya pasaron de moda.

La semana santa.

Esta celebración es una de las más antiguas de esta comunidad y su tradición se ha transmitido año tras año a través de la oralidad siendo las principales trasmisoras las personas más antiguas de la comunidad, las cuales se han encargado de inculcar desde sus hogares el respeto por esta semana que iniciaba con la procesión de domingo de ramos y luego durante la semana la oración, el ayuno, la participación en eucaristía y en los diferentes ritos como el lavatorio de los pies, la última cena y la vigilia, actualmente la mayoría de estas costumbres se han perdido en la juventud que se dedican a jugar fútbol, bailar, ir a pesca deportiva entre otros.

De igual manera en cuanto a la gastronomía es muy notorio el cambio que se ha dado ya que anteriormente se consumía el envuelto de choclo, la arepa de choclo, las masas de choclo, el mote de choclo, el mote de maíz y el plátano asado, actualmente son muy pocas las amas de casa que aun practican esta tradición alimenticia ya que en la actualidad durante esta temporada en la mayoría de las familias la alimentación es igual que cualquier otro día del año.

La navidad.

Esta es una de las celebraciones que aún se mantiene viva y con mayor fuerza, y a la cual la comunidad se vincula de manera masiva siendo los principales

participantes los niños quienes asisten en las novenas, del mismo modo durante esta temporada se ha logrado mantener aun algunas costumbres gastronómicas típicas de esta región como por ejemplo el Chulquin de caña brava, el majarillo y el sancocho de gallina, claro que de todas maneras estos alimentos han sufrido cambios en la forma de su preparación pues a estos platos se ha agregado otro tipo de ingredientes los cuales hacen que se pierda la esencia del plato a preparar. Según el testimonio de las abuelas, el sentido navideño que antes se sentía alrededor de las comidas que se preparaban se ha perdido ya que cuando se preparaba el majarillo se hacía con un sentido de unión familiar y comunitaria, ya que se acostumbraba repartir mates de dulce a los vecinos y familiares en señal de amistad y estos al igual hacían lo mismo, es así como durante todo el mes de diciembre se recibía majarillo, y la navidad tenía un sentido de amistad y unión muy bonito, actualmente a duras penas se comparte en familia un plato navideño y son muy pocas las familias que preparan el tradicional majarillo, ya que actualmente se compra el majar blanco y lo que acompaña el plato navideño las rosquillas y el queso. Al igual otros platos tradicionales han sufrido transformaciones en la forma de preparación y en el sentido con el que se preparaba.

Fiestas patronales de San Pedro.

En cuanto a la gastronomía se puede caracterizar que en las familias donde se ha celebrado algún sacramento se preparan comidas especiales como el arroz con pollo, el sancocho de gallina y el pastel, esta ha sido la tradición en la actualidad, la mayoría de familias se esmeran por preparar comidas diferentes como la carne en rollo, el arroz oriental, pollo relleno, torta fría, en fin, es notoria la intención de incorporar nuevos platos a las celebraciones quedando relegados los platos típicos. Otra de las muestras gastronómicas que se puede decir permanece latente en estas festividades es la que se realiza en la cocina donde queda ubicada la caseta comunal, aquí durante todo el día y toda la noche en los días de la fiesta se pueden encontrar las empanadas, los tamales y alimentos derivados del cerdo; como la asadura, las rellenas, los frijoles con garra, el chicharrón, la carne de cerdo, los chorizos y el guarapo de caña dulce, estos últimos alimentos también los podemos encontrar en la celebración de los diferentes festivales en homenaje a la madre, el padre, las navideñas y de fin de año, de igual manera en otra de las celebraciones importantes de esta vereda que es la celebración de los carnavales de blancos y negros que tiene lugar el tercer fin de semana de cada mes de enero, los cuales giran en torno a una bebida típica de la región que es el guarapo de caña dulce.

Las reuniones sociales.

Las principales reuniones sociales que en esta vereda se realizan son por motivo de cumpleaños, primeras comuniones, bautizos, matrimonios y aniversarios donde los anfitriones atienden a sus invitados con comidas más modernas, según la señora Dennis López:

Actualmente en las celebraciones o reuniones familiares ya no se prepara el sancocho de gallina en fogón de leña y con las gallinas que se criaban a punta de maíz y plátano, yuca y caña picada, ni tampoco con el plátano y la yuca que se cultivaba en la finca, porque ese si era un verdadero sancocho, no como ahora que lo preparan es con pollo de granja o bandejas de las que venden en la tienda, porque actualmente la juventud le da pereza criar una gallina, claro que hay que tener en cuenta que ahora las fincas ya no tienen ni la mitad de los productos que antes cultivaban nuestros papás[...].³

Del mismo modo se puede entender que la llegada de infinidad de productos como los enlatados, las pastas, las gaseosas, las harinas, los lácteos entre otros que son vendidos a través de los medios de comunicación, han incidido de manera directa en la mentalidad de las amas de casa del campo, produciendo que se remplacen las comidas típicas de la región.

Transformaciones gastronómicas

Las transformaciones gastronómicas comenzaron a darse a partir de los noventa con la llegada de la luz eléctrica la cual era un servicio muy útil para la calidad de vida de la comunidad, pero con la energía llegó la televisión siendo de alguna manera un factor decisivo en el cambio de la forma de vida de los habitantes de esta comunidad ya que a través de este medio la comunidad empezó a mirar otras formas de vida y a querer copiar esos estilos tanto en la forma de actuar, de hablar, de vestir y de alimentarse .

Cuando la energía llegó a nuestra vereda fue algo muy importante para el bienestar de nuestra comunidad, pero con esta llegó la televisión, la cual estoy segura llegó influyendo en la forma de vida de las personas, y una de esas influencias recayó principalmente en la forma de alimentarse de las personas, pues este medio a través de su publicidad hizo que las personas miraran nuevos productos los cuales al parecer eran mucho más fáciles de preparar y además mucho más exquisitos, luego estos alimentos comenzaron a llegar a las tiendas y como a las mujeres de

³ Entrevista realizada a la señora Denis López, ama de casa de la vereda Aires de Occidente el 14 de marzo de 2010.

ahora le gusta lo más fácil pues deciden ir cambiando su forma de alimentarse, pero es que la gente no se da cuenta que las enfermedades estomacales que han surgido actualmente en los niños principalmente, son a causa de esos productos que vienen empaquetados y no solamente para la cocina sino también la cantidad de mecate que ahora hay en las tiendas, es que yo he visto madres que le dan a sus hijos gaseosa con papitas fritas en el desayuno para mandarlos a la escuela, antes cuando se miraba una cosa de esas[...].⁴

La gastronomía, las amas de casa, y la agricultura.

La culinaria de las amas de casa tradicionales.

Las amas de casa tradicionales se han caracterizado por tener unas costumbres alimentarias muy sanas, lo cual se les facilitaba en su época ya que dentro de su núcleo familiar y el entorno donde se desenvolvían era muy fácil encontrar una variedad de productos que se daban y se cultivaban en la finca, además estos productos eran muy saludables, ya que no eran abonados ni fumigados con ninguna clase de químicos; también eran mujeres muy trabajadoras de la tierra y entregadas a los oficios del campo, pues además de ayudar a cultivar la tierra criaban animales como las gallinas criollas, los curíes, los conejos y el ganado. Como nos podemos dar cuenta las amas de casa tradicionales contaban con una serie de elementos agrícolas y pecuarios que les permitían alimentar de una manera muy saludable a los miembros de su núcleo familiar.

Además otra de las características importantes en ellas era que practicaban una serie de valores morales muy sólidos con los cuales educaban a sus hijos para la vida en sociedad y para el trabajo en el campo.

Sin embargo, estas prácticas de trabajo y de valores se fueron desvaneciendo poco a poco, ya que las nuevas generaciones les tocó vivir en un mundo cambiante el cual generó que fuera más difícil mantener unas tradiciones culturales y de valores en una nueva generación, que ya no le gusta el trabajo de campo.

A raíz de estos cambios la juventud le resulta más favorable desplazarse a otros lugares en busca de trabajo; por ejemplo los jóvenes prefieren irse a la cordillera a trabajar con la coca y las jovencitas se desplazan a las ciudades en busca de

⁴Entrevista realizada a la señora Dennis López, ama de casa de la Vereda Aires de Occidente el 14 de marzo de 2010.

trabajo como empleadas de servicio doméstico, quedando el campo paulatinamente sin apoyo humano que quiera trabajar en él, y las personas que quedan se han dedicado al cultivo de café, plátano y caña panelera, en su mayoría sin tecnificación y esto según los agricultores hace que las producciones sean muy bajas generando poco desarrollo y pobreza entre los habitantes de esta región.

Las recetas tradicionales que se están debilitando y que aún se mantienen.

En este apartado se tendrá en cuenta la forma como las amas de casa narran la forma de preparar cada uno de los alimentos, inicialmente la señora Vicenta López nos cuenta que **EL CHULQUIN DE CAÑA BRAVA** es uno de los alimentos tradicionales que aún se prepara en su familia y que además ha tratado de mantener en los hogares de sus hijos y nietos, ella nos dice:

Los ingredientes que se necesitan para preparar este plato son: Caña brava viche, Frijol verde, Papa colorada, Cebolla larga, Tomate, Sal (al gusto), Color (la cantidad de los ingredientes son dependiendo del gusto o la cantidad que se quiera preparar) y Arroz.

Este alimento se prepara hace muchísimos años en las familias de esta vereda y es uno de los platos típicos que se prepara en la fiesta de navidad, especialmente el 25 de diciembre, entonces cuando se iniciaban las novenas del niño Dios nos íbamos para el cañaveral a buscar la caña brava biche, esa que apenas está comenzando a retoñar, la quebrábamos con la mano la echábamos al costal y luego de haber recogido la necesaria o la que necesitábamos le quitábamos la cascara en la huerta para no llevar esa basura, y la caña pelada nos la llevábamos para la casa, allí picamos la parte blandita de la caña en rodajas muy delgadas la echamos en una olla o tarro y le echamos agua suficiente que tape toda la caña picada, luego la dejamos durante ocho días en agua, claro que hay que cambiar de agua día de por medio para que no se enfuerce, luego de este proceso se saca, se echa en agua limpia y se pone a cocinar el tiempo necesario hasta que se ponga blandita (aproximadamente 30 minutos). Luego se echa en un trapo limpio para cernirle el agua o sea apretarlo para que vote el agua, claro que ahora se utiliza es un cernidor, después se muele en el molino y que este bien apretado para que pase bien triturado. Aparte se prepara un guiso con frijol verde, papa colorada picada, tomate de cocina y cebolla picada que se le agrega se revuelve dejando cocinar durante unos cinco minutos y queda listo para servirse con arroz principalmente. Este plato ha sido tradicional por mucho tiempo y hay que tener cuidado de no comer mucho porque si es una persona delicada del estómago le puede caer mal, claro que para que esto suceda tendría que comerse más de cuatro

porciones diarias, pero eso era antes se hacía bastante porque había abundante caña brava y frijol verde en la finca, pero ahora los cañaverales son pocos y el frijol verde hay que irlo a comprar al mercado del pueblo el día sábado y es bastante caro, entonces a duras penas uno prepara lo necesario como para una sola comida.⁵

MAJARILLO (DULCE DE LECHE)

La señora Denis López nos indica la manera como se prepara el majarillo, de la manera como ella lo aprendió de sus padres, utilizando los siguientes ingredientes: leche líquida pero de ordeño, panela, arroz molido, canela y clavos al gusto.

Cuando el fogón esté listo con la leña ardiendo se coloca la paila con la leche que se va a preparar y se deja hervir, cuando esta esté hirviendo se le agrega la panela picada en trozos, la canela los clavos y el arroz molido este último debe estar disuelto previamente en leche al clima y se agrega a la leche que se encuentra hirviendo y se continua meneando constantemente para evitar que la mezcla se pegue en el fondo del recipiente, el fuego debe ser constante pero no tan intenso para evitar que el dulce se vaya a quemar, a medida de que el dulce hierve se va consumiendo y se vuelve mucho más espeso y es en este punto donde hay que revolver con mayor intensidad para que no se vaya a quemar, es también por este motivo que es necesario tener dos cagüingas para que cuando una se desgaste se utilice la otra, luego de que el dulce comience a espesar hasta el punto que pupea es porque el dulce esta ya casi listo entonces con una cuchara se saca un poquito y se coloca sobre el lomo de un plato y si al enfriar se despega como si fuera un pedazo de plastilina es porque ya está listo, entonces se saca en pequeños recipientes antes se servían en mates ahora se hace en recipientes plásticos.

Anteriormente el majarillo se preparaba en las familias con el propósito de intercambiar con los vecinos como señal de unión y amistad, esta costumbre se tenía principalmente en la navidad, en la actualidad son pocas las familias que aún lo preparan y mucho menos se realizan los tradicionales intercambios, y es que también hay que tener en cuenta que es muy difícil conseguir la leche pues las personas que tienen ganado solo

⁵Entrevista realizada a la señora Vicenta López, ama de casa tradicional el 26 de mayo de 2010.

ordeñan para el gasto de la familia, no es como antes que había suficiente leche, ahora la mayoría del ganado es para la pesa.⁶

SANCOCHO DE GALLINA

Para conocer la forma de preparar este alimento tendremos en cuenta el testimonio de la señora Sara Montero quien nos dice: Para la preparación se utilizan gallina de campo, plátano, yuca, papa guata, cilantro, tomillo, orégano, ajos, zanahoria y sal.

El sancocho de gallina de campo es uno de los platos quizá más fuertes aun en la tradición gastronómica de esta comunidad ya que por lo general las familias campesinas tienen aún la costumbre de criar gallinas de patio o de campo, claro que ya no es como antes que las amas de casa tenían de quince a veinte gallinas en su patio, ahora podemos hallar máximo diez gallinas, porque lo que pasa es que antes había mucha abundancia de maíz ahora la mayoría del maíz con el que se crían las gallinas es comprado en las tiendas y esto hace que criar muchas gallinas salga muy costoso, pero de todas maneras las familias tienen sus gallinas de patio para el consumo propio o las crían para preparar un sancocho en alguna fecha especial.⁷

Para preparar el sancocho de gallina se tiene en cuenta los siguientes pasos:

Se coloca la olla con el agua en el fogón de leña porque otro de los secretos de un buen sancocho de gallina es que se cocine en un fogón de leña, luego al agua se le agrega las presas junto con las vísceras y las verduras bien picadas como el ajo, el tomillo, el orégano, la zanahoria y sal al gusto.

Luego de que esta mezcla hierba bastante y calculando que las presas estén bien cocinadas se sacan las presas de la olla y se le agrega el plátano picado con la mano, la yuca en tajadas, la papa y se deja hervir hasta que todo esté bien blando y bien cocinado y cuando el sancocho este espesando se baja de la candela y se le agrega el cilantro bien picado. Seguido se prepara el ahogado con tomate de cocina, cebolla bien

⁶ Entrevista realizada a la señora Denis López, el 24 de octubre de 2010.

⁷ Entrevista realizada a la señora Sara Montero, ama de casa de la vereda Aires de Occidente, el 15 de agosto de 2010.

picada y se le agrega un poquito de color, cuando ya esté listo se revuelve junto con las presas, las yuca o las papas que se pueden sacar de las que se echaron en el sancocho y queda listo para servirse el sancocho con el arroz y las presas guisadas.⁸

Del mismo modo podemos incorporar dentro de estas recetas de manera muy general pero importante dentro de la tradición gastronómica de esta vereda, recetas que se han apropiado por parte de las amas de casa como lo son: el arroz con leche, el perico y las albóndigas las cuales en la actualidad son platos que regularmente se utilizan dentro del menú de los hogares.

Envueltos de choclo.

Los ingredientes para la preparación de este plato son: los choclos, hojas de choclo, sal y panela.

Para conocer el proceso de preparación de este alimento retomaremos el testimonio de la señora Soledad Orozco quien dice:

Anteriormente en el cultivo de maíz se destinaba una gran parte de este para preparar los envueltos de choclo, ya que para prepararlos hay que utilizar un choclo que no esté ni muy biche ni muy sarazo⁹, para que así al molerlo quede una masa adecuada para los envueltos, entonces después de que se recolecta el choclo se le quita las primeras hojas que recubren la mazorca y con un cuchillo se le hace un corte que redondee la parte de arriba del choclo y se le comienzan a sacar las hojas ya que en estas luego se echa la masa para cocinarlos, luego de que se sacan las hojas más sanas se termina de pelar para luego desgranar, después de este paso se muele de tal forma que quede bien triturado, a medida que uno va moliendo el grano va soltando una leche y esta hay que ir la recogiendo en un recipiente aparte porque luego si la masa está muy seca hay que remojarla con esta leche.

Luego de que el choclo este molido a la masa se le agrega panela rayada y sal de forma moderada y luego que esto se mezcla bien se comienza a formar los envueltos en las hojas de tal manera que estos no queden tan gruesos y para envolverlos hay que doblar la parte de abajo de la hoja

⁸ Entrevista realizada a la señora Rosmary Mambuscay, ama de casa de la vereda Aires de Occidente, el 4 de septiembre de 2010.

⁹ Sarazo: cuando la mazorca del maíz está muy dura, o sea ya casi este maíz duro y amarillo.

hacia arriba y luego se hace un doble hacia el centro y se aprieta un poco para darle forma al envuelto, después de que estos estén listos se coloca la olla al fuego con poca agua calculando que esta se evapore y en el fondo de la olla se colocan unas tusas¹⁰ para evitar que los envueltos se peguen en el fondo y en la parte de arriba unas hojas del mismo choclo para que los envueltos queden bien cocinados, luego se dejan cocinar a fuego lento aproximadamente durante una hora o uno ya mira si están listos, luego de que estos ya estén listos se dejan reposar y quedan listos para comer ya sea con queso, huevo, carne frita, perico, o al igual estos se pueden re-fritar un poco para que queden más duritos.¹¹

Dentro de las recetas que se están debilitando y que aún se mantienen también podemos clasificar las que se derivan del maíz como lo son: las arepas, las masas y el mote de choclo, las cuales según amas de casa tradicionales eran un alimento fuerte dentro del menú de esta comunidad, pero que al igual de las demás recetas que hemos analizado dentro de este apartado han sufrido transformaciones y un debilitamiento debido a factores similares de los demás platos tradicionales.

También se puede analizar que dentro de las costumbres gastronómicas que aún se mantienen y que se están debilitando han sido influidos por un lado por factores externos que están dentro del proyecto globalizante y homogeneizador de la cultura occidental y por otro lado los cambios en la forma de cultivo y las políticas agrarias.

Las recetas que ya no se preparan.

Para profundizar un poco más en el posible motivo por el cual algunas recetas se han dejado de preparar retomaremos el testimonio de algunas amas de casa las cuales desde su experiencia, nos darán sus apreciaciones y a partir de estas podremos analizar y al mismo tiempo profundizar en la problemática de la pérdida de las costumbres gastronómicas de esta región.

Según las apreciaciones de las amas de casa la mayoría de los platos típicos que se han dejado de preparar han sido en primera instancia por la incorporación de nuevos productos en la canasta familiar, como los enlatados, las pastas, entre otros y segundo porque en esta región actualmente se ha disminuido notablemente la producción de algunos productos agrícolas de pan coger tradicionales.

¹⁰ Tusa: lo que queda de la mazorca después de desgranada.

¹¹ Entrevista realizada a la señora Soledad Orozco, ama de la casa de la vereda Aires de Occidente, el 21 de abril de 2010.

MOTE DE MAIZ BLANCO

Para conocer un poco sobre la preparación de este alimento retomaremos el testimonio de una de las amas de casa más antiguas, quien nos dice: Los ingredientes son: maíz blanco, plátano guineo, frijol, papas, yuca y sal.

El mote con maíz blanco era uno de los platos tradicionales que nuestras mamás preparaban con frecuencia ya que por los ingredientes que este plato tiene lo hacen un alimento muy nutritivo, el cual era apropiado para darles a los trabajadores y a la familia a los cuales les tocaba jornadas de trabajo muy arduas desde muy tempranas horas de la madrugada hasta que se ocultaba el sol, recuerdo que este plato se preparaba de la siguiente manera: Se coloca a cocinar el maíz hasta que esté completamente blando, luego le agregamos el agua según lo deseemos dejamos hervir nuevamente y en seguida agregamos el frijol verde hasta que está blando para añadir la papa, la yuca y el guineo picado, se deja hervir hasta que esté todo bien cocinado, quedando así una sopa un poco espesa. Este es un plato especial que se preparaba generalmente para el almuerzo.¹²

TAMAL CAMPESINO

Según algunas de las señoras amas de casa tradicionales, en la actualidad las muchachas o jovencitas no se complican la vida preparando comidas que impliquen mucho tiempo, trabajo y dedicación, pues para preparar unos buenos tamales campesinos hay que tener todo esto, y además como alguna de ellas lo dicen, hay que tener mucho amor cuando se preparan no solo este plato sino cualquiera que sea, al respecto la señora Margarita Montenegro nos dice: Los ingredientes son: papa guata, pollo, cebolla larga, masa de maíz y hojas de plátano.

Nuestras mamás tenían un conocimiento y una práctica para preparar este plato única, porque una cosa es que yo le cuente la manera como este plato se preparaba pero hay tantas cosas que giran alrededor de la preparación de una comida que sería muy difícil de explicárselas y de que usted me las entendiera, porque es que cosas como la manera de combinar los ingredientes, del tiempo de la cocinada y hasta la forma de cómo envolver el tamal, de tal manera que den un punto de exquisitez,

¹² Entrevista realizada a la señora Vicenta López, el 24 de Octubre de 2010.

todo esto es un conjunto de cosas que llegan a dar una sola cosa. Pues para preparar los tamales campesinos hay que hacer lo siguiente:

Se coloca a hervir el pollo hasta que esté bien cocido y el agua de este cocimiento la utilizamos para preparar el guiso de la papa que debe ir picada en cuadros pequeños, con poca agua para que espese, además de agregar aliños al gusto como sal, color, cebolla picada y refrita en aceite y pimientas. Esperamos a que se cocine bien y quede un poco seco, se deja enfriar. Luego preparamos la masa, la cual vertemos harina de maíz en una olla con un poco de agua dejándola blanda y colocándola a fuego lento para que se diluya revolviendo continuamente por unos cinco minutos, esta mezcla debe quedar un poco blanda y se deja enfriar.

Las hojas de plátano se pasan por el fuego para que se marchiten y sean fáciles de utilizar en trozos cuadrados, sobre ellas se extiende la masa preparada con una cuchara dejándola delgada, y sobre esta colocamos dos o tres cucharadas de guiso según lo estimemos conveniente, además sobre el guiso un trozo de pollo. Se cierra la hoja muy bien y amarramos con tiras delgadas que pueden ser de cincho de plátano o fibras, estas deben quedar amarradas en cruz. Según la cantidad de tamales que hagamos la mitad de la olla debe ir con agua para cocinarlos, el agua debe estar previamente hirviendo, se dejan unos 30 minutos que se cocinen en el vapor.¹³

MAZAMORRA DE MEJICANO

La señora Sara Montero nos plantea lo siguiente: Los ingredientes son: mejicano, panela, leche y canela.

La preparación de la mazamorra de mejicano es una receta que requiere de tiempo y paciencia, es por esto que las jovencitas amas de casa no les gusta prepararla, y es que además actualmente es muy difícil conseguir un mejicano, primero que todo porque el mejicano es un fruto que se da en la zona fría, entonces antes íbamos arriba al sitio conocido como Boca del Monte que era el lugar donde abundaba mucho este fruto, porque uno iba a este lugar y la gente le regalaba los mejicanos, ahora es muy difícil conseguirlo, cuando yo me antojo de hacerla tengo que primero encargar el mejicano y si estoy de buenas, lo consigo rápido, o si no me toca esperar, por otro lado hay que encargar la leche de vaca, entonces como

¹³ Entrevista realizada a la señora Margarita Montenegro, ama de casa de la vereda Aires de Occidente, el 23 de agosto de 2010.

usted lo puede ver es todo un proceso para preparar este alimento, ya la preparación es muy sencilla y se hace de la siguiente manera:

Se pela el mejicano quitando muy bien la cascara con un cuchillo grande, luego lo repicamos y vamos sacando los cuadritos de la parte superior, en el centro encontramos la fibra y las semillas las cuales deben ser retiradas, la fibra también se repica y luego agregamos un poco de agua, la canela, la panela al gusto y se deja cocinar aproximadamente una hora dejándolo un poco espeso, para servir le agregamos a cada porción la leche fría y queda así una mazamorra deliciosa.¹⁴

AREPAS DE MAIZ BLANCO

La señora Rosmira Muñoz nos plantea lo siguiente: Los ingredientes son: maíz blanco, sal y queso o cuajada.

Antes no faltaba la arepita de maíz azada en callana y a fuego de leña en el desayuno de los hogares de esta vereda, pero eso era porque las señoras madrugaban a moler el maíz para tenerle listas las arepas a su familia, ahora se prepara la arepa pero con la harina que se compra en la tienda, que únicamente es destapar la chuspa echarla en un recipiente, agregarle agua tibia, amasar y está lista para azar sin necesidad de tanto trabajo, por eso es que la juventud actualmente es tan debilucha, porque desde niños la alimentación que reciben no es de la misma calidad alimenticia que nosotros recibíamos cuando éramos niños. Para preparar la arepa se cocina muy bien el maíz, este debe quedar blando se le retira el agua y se muele obteniendo una masa suave a la que agregamos sal al gusto, queso o cuajada y se arman las arepas que asamos en callana sobre el fogón o en una plancha para asar. Se dejan dorar y listo.

Lo mismo sucede con los **envueltos de maíz**, porque ya en ningún hogar se prepara, y los que aún no han perdido la costumbre y les gusta este alimento lo compran el día sábado en el mercado del pueblo; pero es que no es lo mismo el significado de comer envuelto comprado en el mercado con el que se prepara en familia y con el producto que se saca de la finca y que la familia de una u otra manera aporta a sacar ese alimento que luego se va a consumir en familia. La preparación de los envueltos es de la siguiente manera:

¹⁴ Entrevista realizada a la señora, Sara Montero, ama de casa de la Vereda Aires de Occidente, el 26 septiembre de 2010.

Se cocina bien el maíz, luego se muele, a esta masa agregamos sal y se coloca a cocinar con un poco de agua durante unos 10 minutos obteniendo una mezcla blanda pero espesa, esta se coloca con cuchara sobre los trozos de hoja de plátano soasada, aproximadamente tres cucharadas de esta mezcla, y envolvemos amarrando con cincho o fibras delgadas, se colocan a cocinar en un poco de agua bien caliente al vapor, durante unos treinta minutos y se dejan enfriar muy bien.¹⁵

Teniendo en cuenta algunos planteamientos de las señoras amas de casa tradicionales también se pueden clasificar dentro de las recetas que ya no se preparan el guiso de sidra, de zapallo y el de alchucha, estos tres platos en especial se consideraban en su tiempo como los más nutritivos, y hasta hace aproximadamente unos veinte años no faltaba en el menú semanal de las familias, pues estos guisos se comían como principio de comida y eran muy apetecidas por la gente antigua de la región.

Frente a las anteriores recetas del guiso de sidra, de zapallo y de alchucha retomaremos el punto de vista de la señora Denis López quien frente a estas recetas tiene la siguiente opinión:

Lamentablemente el guiso de sidra, zapallo y alchucha han desaparecido del menú tradicional de las familias y no es porque de pronto la gente ya no le guste, lo que pasa es que estos productos ya no los encontramos en las fincas porque antes estos se daban de forma casi que silvestre y digo que casi porque se daban en la huerta de forma natural pero las abuelas cuidaban mucho de estas matas, luego las nuevas generaciones como no les gustaba consumir estos productos los fueron desechando poco a poco hasta que desaparecieron, en la actualidad es muy poco probable encontrar en una huerta una mata de sidra, alchucha o zapallo.

Por eso yo siempre digo que nuestros padres y abuelos vivían muchos años más y sin tantos achaques de salud porque ellos fueron criados bajo unas costumbres alimentarias mucho más sanas, la verdad no me quiero ni imaginar lo que sucederá más adelante si nada mas ahora estamos mirando que los niños desde que nacen ya tienen enfermedades raras y la

¹⁵ Entrevista realizada a la señora, Rosmira Muñoz, ama de casa de la vereda Aires de Occidente, el 27 de junio de 2010.

verdad me preocupa las futuras generaciones ojala que Dios los proteja de tantas cosas que día tras día van surgiendo.¹⁶

Las abuelas como reproductoras de conocimiento a través de la tradición oral.

Dentro del proceso de socialización y de reproducción de conocimientos las abuelas han cumplido un papel muy importante dentro de la comunidad ya que las abuelas manejaban un diálogo muy estrecho con sus hijos e hijas hasta que estos estaban bastante adultos, además ellas ejercían un dominio ante sus hijos, nietos, sobrinos y hasta las nueras o yernos, mediante el cual se consolidaba una familia extensa bajo unas normas muy estrictas, esto generaba que dentro de los núcleos familiares se mantuvieran y se pusieran en práctica muchos valores que actualmente se han perdido. Por su parte los abuelos cumplían con las mismas funciones, siendo el pilar de una familia y junto con su pareja siempre enseñaban con el ejemplo, de tal manera que sus hijos, hijas y demás familiares no tuvieran excusa para actuar ante la sociedad de otra manera.

Por otro lado las abuelas se esmeraban mucho para que sus hijas aprendieran los oficios del campo desde muy niñas, y es de esta manera como ellas aprendían a preparar los alimentos usando lo que cultivaba en la finca, a criar animales para el mismo sustento de la familia y además a mantener las costumbres y tradiciones que se tenían durante todo el año, siendo de mayor relevancia durante la temporada de navidad, semana santa, fiestas religiosas y eventos familiares como los cumpleaños, las primeras comuniones, los bautizos, los matrimonios y los encuentros familiares.

Del mismo modo los abuelos enseñaban desde muy niños a sus hijos a trabajar la tierra, teniendo en cuenta la naturaleza para la siembra como por ejemplo las fases de la luna, el tiempo de siembra, la temporada de cosecha y a guardar las mejores semillas para las próximas siembras; como también limpiar la finca teniendo en cuenta los cuidados que se requerían en los diferentes cultivos para que hubieran nuevas producciones.

Sin embargo, la caracterización que se realiza a cambiado notablemente en la actualidad ya que desafortunadamente muchos de los abuelos y abuelas ya no están y las nuevas generaciones de abuelos, abuelas y padres se les ha salido de las manos mantener esas costumbres, ya que la juventud actual vive en un

¹⁶ Entrevista realizada a la señora Denis López, ama de casa de la vereda Aires de Occidente el día 23 de mayo de 2010.

mundo con otras necesidades, además el dinero se ha desvalorizado, la comunidad quiere modernizarse para estar a la par con la tecnología, y la tierra pareciera que se ha vuelto menos productiva, al respecto el señor Alirio Montilla nos dice:

Póngase a analizar que anteriormente uno se iba para la huerta limpiaba con azadón, regaba las semillas o sembraba los cultivos y no había necesidad sino de estar pendiente de quitar la maleza, porque los cultivos se daban de manera muy bien, en cambio ahora si uno quiere tener una buena cosecha hay que empezar por comprar el abono y tratar de sembrar semillas de buena calidad que igual estas ya son cada vez más difíciles de conseguir y además de estas dos dificultades se suma el descontrol del tiempo que ahora tenemos, porque es que ahora uno tiene que rogar para que el verano o el invierno no sean tan fuertes para que los cultivos no se vean afectados, porque es que antes uno ya tenía los tiempos de siembra bien establecidos de acuerdo al clima que se presentaba en cada mes del año, pero esto ahora ya varia. Porque es que es así, ya es muy notorio el bajón que se observa a nivel general en la agricultura y la producción de los productos en esta región e incluso hay lugares que la cosa es más crítica.¹⁷

Factores que han incidido en la pérdida de las costumbres gastronómicas.

Las costumbres gastronómicas a través del tiempo se han venido debilitando ocasionando una serie de transformaciones en la forma de vida de la comunidad, estos cambios han afectado principalmente la identidad y la salud de las nuevas generaciones, porque como lo plantean las personas más antiguas de la comunidad, ellos aún continúan vivos porque en su niñez y parte de su juventud fueron alimentados a base de un menú muy sano, por lo cual ellos aseguran que actualmente no sufren de las enfermedades que aquejan a las nuevas generaciones, como por ejemplo la deficiencia en la visión, o problemas del estómago e intestinales, enfermedades que el ser humano actual sufre desde muy pequeños a causa de los malos hábitos alimenticios.

Para iniciar con el análisis de estos factores se retomaran las palabras de una de las amas de casa nativas de la región:

Yo creo que uno de los principales factores que han propiciado el cambio en nuestra forma de vivir son las nuevas tecnologías porque pues la gente

¹⁷ Entrevista realizada al señor Alirio Montilla, agricultor de la vereda Aires de Occidente, el 24 de abril de 2010.

ha estudiado mucho ya ha encontrado las maneras de preparar los alimentos de hacerlos que se conserven por mucho tiempo e inclusive por años, entonces eso ya ha facilitado de que las cosas ya sea más cómodo que usted simplemente va a la tienda ya trae todo listo ahí si es posible hacer una sopa, lo trae en un tarrito y uno tiene el agua hervida ahí coge y lo echa y listo, entonces estuvo la comida pero pues imagine usted cuanto tiempo tendrán esas verduras por decirlo ahí empacadas, entonces que nutrientes va a tener, antes eso trae cosas que le hacen daño a uno; lo que antes si usted quería comer tenía que ir a la finca traer los elementos y ponerse a preparar las comidas, entonces yo pienso que era una alimentación más sana y ahora todo es a base de conservantes.

Entonces lo que le digo ya la gente ha estudiado tanto que han encontrado la manera de conservar los alimentos, supuestamente alimentos es algo como para llenarse únicamente; y pues ya tampoco uno puede confiarse en los pollos que uno cría por ejemplo esos pollos blancos, imagine usted un pollo de 45 días ya de seis libras cuantas hormonas, cuantas cosas no le habrán dado en la alimentación y eso es lo que uno consume, eso tampoco es un buen alimento, simplemente pues porque es un animal que uno lo crió y dice que es un buen alimento pero no, yo pienso que las gallinas de patio que uno las cría con maíz, eso sí, pienso que puede ser una alimentación sana; lo mismo que los huevos de esas gallinas de granja tampoco son un buen alimento porque las gallinas también están hechas porque eso ya es hecho, para que pongan únicamente en su determinado tiempo, entonces el alimento que se les da es algo que influye muchísimo para que esa gallina ponga diariamente, entonces eso es puro químico lo que uno se come; ya no es lo mismo que los huevos de una gallina de patio que uno le llama.¹⁸

De igual manera según se percibe en las manifestaciones de los entrevistados surgen una serie de elementos que son posibles factores que han ocasionado que las prácticas culinarias tradicionales tiendan a desaparecer; inicialmente la televisión la cual llega cuando se instala la energía eléctrica y este medio de comunicación incide de forma directa en la forma de vida de esta comunidad, cuando las personas comienzan a mirar otras formas de vida a través de los programas televisivos los cuales tratan siempre de marcar una línea o unas posiciones sociales para incentivar en el televidente una necesidad de copiar y reproducir, esta situación ha afectado la cultura de las comunidades campesinas y

¹⁸Entrevista realizada a la señora Rosmira Muñoz, ama de casa de la vereda Aires de Occidente, el 27 de junio de 2010

más específicamente las costumbres gastronómicas ya que el campesino ha incorporado nuevas formas de alimentarse tratando de copiar una forma de vida más consumista y menos saludable que la tradicional.

Referente a esto el señor Raúl Gutiérrez nos plantea lo siguiente:

Yo personalmente no comparto con la opinión de la mayoría de las personas que dicen que la televisión es lo mejor que el ser humano ha podido inventar, porque es un medio por el cual uno se puede distraer y aprender cosas nuevas, si está bien que es cierto que en la televisión hay una serie de programas proyectados a dar a conocer al televidente conocimientos, información y de concientización de lo que sucede a nuestro alrededor, pero me pongo a analizar que la mayoría de programas no tienen nada de lo que uno les pueda sacar provecho, al contrario porque la juventud está aprendiendo mañas y extraen de la televisión las cosas negativas.

Refiriéndonos al tema de la alimentación por ejemplo actualmente la televisión es un medio más que todo con el ánimo de vender y entonces las personas quieren consumir lo que está de moda, según lo que se proyecta en las pantallas, entonces ya la gente se ve en la necesidad de consumir los alimentos que ya vienen preparados, y que por la manera como son proyectados se ven mucho mejor que las comidas tradicionales las cuales pasan a ser comidas de bajo nivel, porque es que eso es lo que en últimas la televisión a impuesto, unos niveles sociales y por su puesto los de “abajo” tratan de estar a la par con los de “arriba”.

En fin yo creo que los alimentos tradicionales cada día se van a debilitar mucho más y llegará el tiempo que desaparecerán y la humanidad se dedicara a conseguir la comida que preparan las fábricas, mejor dicho a consumir lo que ya viene preparado.¹⁹

Por otro lado un gran factor que ha influido en el tema ha sido el cambio en la forma de cultivo de los campesinos, los cuales parecieran que se han vuelto menos fértiles, ocasionando que muchos de los cultivos que anteriormente fácilmente se producían ahora hay que realizar un gran esfuerzo para sacar una cosecha, entonces todo pareciera coincidir: uno la llegada de la televisión y su propósito de vender una imagen y unos productos ya industrializados, segundo la baja en la producción de algunos productos agrícolas, y tercero un cambio total en

¹⁹ Entrevista realizada al señor Raúl Gutiérrez, agricultor de la vereda Aires de Occidente, el 21 de marzo de 2010.

la forma de pensar en las nuevas generaciones de jovencitos y jovencitas que ya no les gusta ni se interesan por guardar unas costumbres que han sido transmitidas de generación en generación y mucho menos las jóvenes les interesa cultivar la tierra con diversos productos, solamente actualmente se quiere tener es café y uno que otro árbol frutal o cultivo de pan coger.

Al respecto el joven agricultor Jhon Jairo Llantén dice:

Yo tengo experiencia con cultivos de yuca y maíz en los cuales he perdido tiempo y plata porque son productos que acá tienen muy poca salida y es muy barata comparada con la inversión de trabajo que uno tiene que hacer para que el cultivo se de bien y lo mismo sucede con el plátano pero este al menos se utiliza para el sustento de la familia porque como para comercializarlo tampoco resulta rentable, en cambio el café y la caña panelera tienen más salidas y a pesar que los precios por lo general son bajos uno logra sacar la inversión y que le quede algo para el sustento diario y mantener la finca, es por esto que uno no dedica tiempo para cultivar productos que indudablemente son buenos pero que la misma tierra ya no los produce de forma natural sino que habría que hacerles algún tipo de inversión que uno luego nunca recuperaría.

Póngase a analizar que en este momento están saliendo ayudas y capacitación para el cultivo de café y hay unas entidades que están prestando dinero para cultivar aguacate de uno que se da en árbol pequeño no del común que hay por acá sino que es una planta diferente que carga más y su producción es más rápida, además de que ellos prestan el dinero para plantar el cultivo también dan asesoría y cuando el cultivo empiece a producir entonces uno comienza a pagar el crédito, y es por este lado que uno analiza que puede tener mejores opciones porque la verdad es que uno tiene que tirar a ganar económicamente algo para poder de pronto algún día salir de esta pobreza.²⁰

Es evidente que el campesino actual solo busca la manera de generar plata, dejando a un lado los pequeños cultivos para consumo de la familia y buscando un ingreso monetario alto para comprar los productos industrializados.

Teniendo en cuenta esta situación no es muy difícil deducir que la problemática presentada es consecuencia del proceso de globalización, el cual busca la homogeneidad de la sociedad terminando con la cultura de una comunidad la cual

²⁰ Entrevista realizada al joven agricultor Jhon Jairo Llantén, joven agricultor de la vereda Aires de Occidente, el 25 de febrero de 2010.

al no tener unas bases educativas bien establecidas terminan siendo muy vulnerables y fácilmente son intervenidas por factores externos que logran cambiar fácilmente la mentalidad de una comunidad.

Principales dificultades de los agricultores de la comunidad de Aires de Occidente.

La agricultura de esta vereda presenta en la actualidad una serie de dificultades a las cuales el campesino se tiene que enfrentar en su labor cotidiana, y entre las más difíciles tenemos:

Dificultades de comercialización de los productos agrícolas, ya que el campesino se queja de no tener un destino fijo para vender sus productos, esta situación genera que ya no se cultive en gran extensión el frijol, el maíz, la caña panelera, la yuca, el plátano y las hortalizas, dedicándose principalmente al cultivo de café que es más fácil de comercializar en este municipio, quedando muchas veces el agricultor a merced de este producto para satisfacer todas las necesidades de la canasta familiar y demás necesidades. Al respecto el señor Raúl Gutiérrez nos comenta lo siguiente:

Bueno lo que pasa es que realmente el café ha sido a través del tiempo un producto que ha servido como sostenimiento económico de los agricultores de esta zona, y los demás cultivos que han existido como el plátano, yuca, maíz, frijol, caña panelera y frutales como la naranja, la piña, la mora, el aguacate, y la guayaba eran productos que contribuían al fortalecimiento de la canasta familiar, entonces uno tenía en la finca un sostenimiento alimenticio bien variado, he inclusive sobraban los productos para llevar a la plaza de mercado.

Pero en general los pequeños agricultores nunca hemos tenido la oportunidad o la posibilidad de comercializar nuestros productos de manera continua, pues la realidad es que no tenemos los recursos económicos suficientes para cumplir con las exigencias que sabemos que un contrato de mercadeo tiene, esta situación produjo en los agricultores un estancamiento y lo que nosotros mirábamos como alternativa de salida es dedicarnos a cultivar en mayor cantidad el café, que a pesar de todas las crisis que ha tenido en cuanto a bajo precio y las enfermedades que lo han atacado, por lo general ha sido fácil comercializarlo, en cambio los demás productos que le mencione hace un momento ya se cultivan pero en menor cantidad, porque lo que pasa es que antes uno plantaba el cultivo y listo, no era sino nada más hacer la deshierba y los cultivos se

daban lo mas de bien, en cambio ahora hay que hacer inversión de abonos y fertilizantes y así no resulta porque toca hacer mucho gasto a cultivos que no la van a devolver, pues no tienen la suficiente salida en cuanto a comercialización, es por esto que la mayoría de agricultores nos hemos dedicado más a unos cultivos que a otros, buscando que productos tienen mayor posibilidad de comercialización.²¹

La aparición de enfermedades y plagas en los cultivos; a raíz de este problema es que los agricultores se han tenido que ver enfrentados a la necesidad de utilizar químicos en sus prácticas agrícolas, ya que muchos de sus plantíos se han visto afectados por diversas enfermedades y plagas que antes no existían en la región, esta situación ha generado que la calidad nutricional del producto se desmejore y de igual manera se ha desmejorado la calidad y productividad de las semillas, produciendo que las próximas cosechas cada vez sean menores y con productos de muy baja calidad.

Haciendo memoria de este proceso, el señor Eladio López nos brinda su versión de estas situaciones:

Yo en la finca siempre me ha gustado tener variedad de cultivos, porque es que hasta hace aproximadamente unos treinta años esta variedad le permitía mantener una alimentación variada en la familia, pero lo que pasa es que en ese tiempo los cultivos se daban casi que de forma natural, porque uno únicamente tenía que sembrar en el tiempo que era, limpiar maleza a machete o azadón y los abonos que uno utilizaba eran los desechos orgánicos de la cocina y el estiércol de los cuyes y los conejos que en ese tiempo generalmente se tenían en la casa, y de esta manera los cultivos se daban muy bien y sin necesidad de químicos como ahora, porque ahora para sacar un cultivo adelante hay que utilizar venenos y fertilizantes para que las plagas y las enfermedades no acaben con los cultivos y es por esto que muchos productos han mermado su producción porque es muy difícil mantener en buenas condiciones varios cultivos, es por esto que yo le digo que la llegada de nuevas enfermedades y plagas se han convertido en un factor bastante negativo para el desarrollo del pequeño agricultor y es que no es únicamente aquí porque yo he ido a otras veredas y he hablado con amigos y el panorama no es nada diferente, porque es que de un momento a otro aparece un bicho o una enfermedad y si uno no se pone las pilas con el cultivo se lo acaba, y lo

²¹ Entrevista realizada al señor Raúl Gutiérrez, agricultor de la vereda Aires de Occidente, el 20 de febrero de 2010.

que sucede es que la situación económica no es la mejor para estar comprando abonos, venenos y fertilizantes, pues la verdad la situación cada día está más difícil.

Por toda esta situación que le estoy contando es que uno ve más viable dedicarse al cultivo de café y caña panelera principalmente, pues estos son un poquito más fuertes y si bien uno tiene que hacer una inversión en ellos logra sacarla y que le quede algo para invertir en la finca, o mejorar la casa, bueno en fin buscar un mejoramiento en la calidad de vida de nuestras familias, porque es que también hay que pensar en el estudio de los hijos, porque antes los viejos o sea nuestros abuelos le podían dar estudio a uno máximo hasta quinto de primaria y con la enseñanza que ellos nos daban sobre trabajo en el campo y luego uno se defendía trabajando en la finca, pero en las actuales circunstancias hay que pensar en que los muchachos estudien una carrera y se puedan abrir paso en la vida, pues el trabajo en el campo cada día es más difícil y los muchachos actualmente no les llama mucho la atención trabajar en la finca.²²

La baja fertilidad de la tierra, por que como lo expresaba don Apolinar Tintinago antiguo agricultor de la región “una desgracia atrae a la otra” refiriéndose a que el uso de los químicos posiblemente ha ocasionado que la tierra sea menos fértil ya que al fumigar una planta se controla una enfermedad o una plaga, pero igual mueren muchos microorganismos que existen en la capa terrestre y que de alguna manera ayudan al proceso de fertilización de la tierra, ocasionado entonces la necesidad de utilizar abonos para que el cultivo prospere y produzca. Refiriéndose al tema don Apolinar Tintinago, nos comenta lo siguiente:

Pues desafortunadamente parece que la tierra se hubiera cansado de producir, porque yo me pongo a comparar que antes uno tenía en la finca muchos productos que se daban de forma natural como la sidra, la alchucha, el azafrán, la batata, el achote y el zapallo entre otros. Porque donde había una planta de estas daba la cosecha y generalmente durante el transcurso del año había frutos, pero ahora es muy poca la disponibilidad de estos productos porque sencillamente ya no se dan de la misma manera, por eso uno tiene que comprar la mayoría de alimentos, y lo mismo sucede con las plantas medicinales porque antes uno encontraba en la huerta de las fincas el poleo, el orosul, la hierbabuena, el cidrón, el paico, la verdolaga, el apio, la sábila entre otros, o sea que uno tenía una

²² Entrevista realizada al señor Eladio López, agricultor de la vereda Aires de Occidente, el 27 de mayo de 2010.

farmacia natural en la casa para cualquier tipo de dolencia, pero ahora póngase a ver que todo es pastillas porque para uno encontrar una mata de estas es muy difícil conseguirla, al igual que los alimentos las plantas medicinales poco a poco también han ido desapareciendo. Pero lo peor de este problema es que día tras día la situación va empeorando porque como ahora toca utilizar químicos para evitar que las plagas y las enfermedades acaben con los cultivos, esto también está ayudando a que la tierra entre más días sea más estéril, como quien dice “una desgracia atrae a la otra” porque cuando las enfermedades empezaron a atacar a los cultivos toco empezar a utilizar los químicos y esto a su vez ha ocasionado que los suelos se vuelvan menos productivos.²³

Poca asistencia técnica: los agricultores de esta región se han tenido que ver enfrentados a trabajar la tierra con los conocimientos que aprendieron de sus padres, que lógicamente son muy valiosos pero que en las actuales condiciones son algo deficientes pues antes la agricultura se desarrollaba dentro de unas condiciones diferentes, ya que el campo era muy fértil y la técnica tradicional que consistía entre las más comunes era utilizar abonos orgánicos como los desperdicios de la cocina y estiércol de algunos animales, también se utilizaba la deshierba a machete y azadón entre otras, eran técnicas tradicionales que funcionaban muy bien en los agricultores de la región, luego por factores como los cambios climáticos, la baja en la fertilidad de la tierra, la pérdida de semillas tradicionales y la implementación de nuevos tipos de semillas, los agricultores se ven en la necesidad de tecnificar sus cultivos buscando la manera de que sus cosechas sean mejores, y es de esta manera donde se encuentran con la necesidad de buscar asistencia técnica adecuada, ya que en la actualidad la única entidad que brinda algo de orientación es el comité de cafeteros, pero únicamente para los caficultores que han renovado sus cultivos por café variedad Colombia o Caturra, quedándose aislados los caficultores que no cuentan con una solvencia económica para derribar sus antiguos cultivos de café y quedar durante un tiempo sin ingresos de este, mientras los nuevos comienzan a dar sus cosechas.

Al respecto don Alirio Montilla caficultor, nos da su versión al respecto:

La realidad de los agricultores de esta región con respecto a la asistencia técnica es muy triste, porque la verdad es que en las condiciones que nos encontramos actualmente y me refiero a que ahora nos vemos en la necesidad de implementar unas técnicas más modernas que nos permitan

²³ Entrevista realizada al señor Apolinar Tintinago, agricultor de la vereda Aires de Occidente, el 23 de abril de 2010.

contrarrestar las dificultades que se nos presentan en los diferentes cultivos en cuanto al manejo de plagas y enfermedades y también los cambios climáticos que nos han afectado, porque a nosotros nos ha tocado que confiar en las recomendaciones que nos dan los dueños o vendedores de los almacenes agropecuarios, y es aquí donde a uno le queda la duda si está utilizando los abonos, los fertilizantes o los venenos de manera adecuada, porque personalmente en cuanto al cultivo de café yo he recibido capacitación pero porque yo hice renovación de los cultivos por variedad Colombia y Caturra, entonces el comité de cafeteros me ha brindado asistencia y me ha colaborado con abonos, todo esto lo pude lograr porque yo tenía mis ahorros para realizar este cambio y también tengo el montaje del trapiche para sacar panela y el ganado que es una fuente de ingreso adicional, pero pongámonos en la situación de los demás agricultores que en su mayoría viven del ingreso de este cultivo entonces les queda muy difícil derribar y esperar que el nuevo cultivo produzca de nuevo, porque la producción de maíz, frijol, yuca o plátano a pesar de que es una ventaja en cuanto la alimentación de la familia no alcanza para todos los gastos, es por esto que además de la asistencia técnica falta inversión del gobierno para con el sector agrario campesino y en especial en los medianos agricultores, para que todos tengamos la posibilidad de mejorar nuestros cultivos, la producción y junto con esto mejorar nuestros niveles de pobreza.²⁴

Conclusiones

Espero dentro de este artículo dejar un precedente el cual pueda retomarse como punto de partida para el análisis de otros trabajos o investigaciones que tengan que ver con el tema y así se puedan generar nuevos interrogantes, ya que es muy posible que en diferentes contextos se pueda presentar la misma problemática.

Teniendo en cuenta los planteamientos que aquí hemos analizado, puedo concluir que cuando en una comunidad hay una pérdida de costumbres y tradiciones, ya sea está reconocida o no como un grupo étnico, se puede catalogar como un problema etnoeducativo, porque como podemos analizar a lo largo de este artículo, donde el problema del debilitamiento de las costumbres gastronómicas en

²⁴ Entrevista realizada al señor Alirio Montilla, agricultor de la vereda Aires de Occidente, el 23 de abril de 2010.

la vereda Aires de Occidente, la cual tiene una población campesina mestiza, comunidad que no tiene el mismo reconocimiento de base como lo tiene las comunidades indígenas, afros y raizal; pero que dentro de su contexto también se presenta problemas culturales, entre estos el que aquí hemos estudiado, convirtiéndose éste en un problema etnoeducativo, ya que a través de esta situación podemos involucrar los sistemas de producción agrícola y sus transformaciones, la incidencia de los medios de comunicación y la necesidad de la clase dominante por someter a las clases populares en un mundo global y homogenizado.

De esta manera las comunidades han dejado paulatinamente sus costumbres tradicionales a un lado para incorporar nuevas formas de vida, que de alguna manera afectan lo propio, lo que ha caracterizado por muchas generaciones a un grupo o comunidad.

Cuando inicie el trabajo de investigación, dentro de las discusiones etnoeducativas, que se daban dentro del ámbito universitario, en algunas ocasiones se me cuestiono sobre que tenía que ver la gastronomía con la etnoeducación, pero dentro de los conocimientos que manejaba al respecto, yo podía establecer una conexión, ya que las costumbres gastronómicas del lugar de estudio, estaban cambiando, y esto a la vez estaban generando unas transformaciones sociales dentro de la comunidad, en su forma de pensar, actuar y de reconocerse como campesinos, generando una pérdida de identidad y además una forma diferente de mirar la vida.

tambien se puede concluir que los factores que han influido en el debilitamiento de las costumbres gastronómicas tienen que ver con los cambios en la forma de vida de las personas, ya que por un lado las actuales amas de casa han incorporado nuevos ingredientes dentro de las recetas que tradicionalmente sus mamás y abuelas utilizaban, teniendo en cuenta que actualmente los medios de comunicación transmiten la intención que tiene el comercio por vender nuevos productos, los cuales para las nuevas generaciones son más fáciles de preparar e incorporar, dejando relegadas las recetas tradicionales.

Por otra parte los agricultores se han visto en la necesidad de cambiar su forma de cultivo ya que las técnicas tradicionales que tenían los agricultores antiguos ya no funcionan debido a que la tierra no es igual de fértil, al igual que han surgido nuevas enfermedades, viéndose de esta manera en la necesidad de utilizar abonos y químicos para que sus cultivos produzcan.

Finalmente en la lectura de este escrito surgirán nuevos interrogantes que seguramente darán pie para un o unos nuevos puntos de partida que permitan

investigar y al mismo tiempo profundizar sobre la temática analizada; pero creo que mediante este trabajo logré evidenciar los factores que han influido en el debilitamiento de las costumbres gastronómicas en esta comunidad campesina y de alguna manera asociarlo a las problemáticas etnoeducativas que actualmente aquejan a nuestra sociedad.

Bibliografía

- CLAUDE FISCHER, 1985. El (h) omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial anagrama, S.A.
- FELIPE FERNANDEZ ARMESTO, 2001. Historia de la comida, alimentos comida y civilización. Tusquets Editores.
- JACK GOODY, 1995. Cocina, cousine y clase, estudio de sociología comparada. Gedisa editorial.
- POLAN LACKI, 1995. Buscando soluciones para la crisis del agro: ¿en la ventanilla del banco, o en el pupitre de la escuela? Santiago de Chile.
- <http://es.wikipedia.org>

Entrevistas:

- NIDIA DENIS LOPEZ, marzo de 2010, ama de casa nativa de la vereda Aires de occidente.
- SARA MONTERO, septiembre de 2010, ama de casa nativa de la vereda Aires de Occidente.
- ROSMARI MAMBUSCAY, septiembre de 2010, ama de casa nativa de la vereda Aires de Occidente.
- SOLEDAD OROZCO, abril de 2010, ama de casa nativa de la vereda Aires de Occidente.

- VICENTA LOPEZ, octubre de 2010, ama de casa nativa de la vereda Aires de Occidente.
- MARGARITA MONTENEGRO, agosto de 2010, ama de casa nativa de la vereda Aires de Occidente.
- ROSMIRA MUÑOZ, junio de 2010, ama de casa nativa de la vereda Aires de Occidente.
- ALIRIO MONTILLA, abril de 2010, agricultor nativo de la vereda Aires de Occidente.
- RAUL GUTIERREZ, febrero de 2010, agricultor nativo de la vereda Aires de Occidente.
- JHON JAIRO LLANTEN, febrero de 2010, agricultor joven de la vereda Aires de Occidente.
- ELADIO LOPEZ, mayo de 2010, agricultor nativo de la vereda Aires de Occidente.
- APOLINAR TINTINAGO, abril de 2010, agricultor nativo de la vereda Aires de Occidente.