

PATRIMONIO, COCINAS Y TRADICIONES: “TENSIONES ALREDEDOR DE LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES EN LAS PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN – CAUCA”

**Tesis de doctorado:
ALEJANDRA MARÍA RODRÍGUEZ GUARÍN**



Iniciando el recorrido: cocinas, fogones y sazones.

Cocina tradicional en plastilina. Elaboración propia.

Fuente: Trabajo de campo Alejandra María Rodríguez Guarín (2019).

**PATRIMONIO, COCINAS Y TRADICIONES: “TENSIONES
ALREDEDOR DE LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES EN LAS
PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN – CAUCA”**

Tesis de doctorado

ALEJANDRA MARÍA RODRÍGUEZ GUARÍN



**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DOCTORADO EN ANTROPOLOGÍA
SEPTIEMBRE DE 2023**

**PATRIMONIO, COCINAS Y TRADICIONES: “TENSIONES
ALREDEDOR DE LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES EN LAS
PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN – CAUCA”**

Tesis de doctorado

**Estudiante:
ALEJANDRA MARÍA RODRÍGUEZ GUARÍN**

**Director tesis doctoral:
ADOLFO ALBÁN ACHINTE (PHD)**

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE
DOCTORA EN ANTROPOLOGÍA**



**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DOCTORADO EN ANTROPOLOGÍA
SEPTIEMBRE DE 2023**

DEDICATORIA

A la memoria de Salomón Rodríguez Preciado, mi Padre y compañero en este camino de las sazones y los saberes para la vida. A mi madre Ruby Amparo Guarín Villa, quien me alienta a ser mejor cada día y terminar mis metas con total entrega.

A mi hijo Manuel Alejandro Rodríguez G., quien me enseña un nuevo ingrediente cada día, entre sonrisas y abrazos. A mis amados hermanos Salomón y Manuel Andrés Rodríguez G., fieles amigos y amorosos seres humanos.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradezco a Dios por siempre colocar en mi corazón nuevos sueños, y mostrarme los caminos para cumplirlos, no dejarme desfallecer en esta ruta y enaltecer el nombre de mi padre y mi madre a través de este logro.

Agradezco a mi familia, mi Madre, mi Hijo y mis Hermanos, porque me acompañan con cariño y paciencia, especialmente cuando me faltan fuerzas para continuar, sus abrazos de afecto me dan fuerzas para retorna a la fe.

A la Universidad del Cauca, quien nos abre caminos y formas de pensamientos a partir de doctorados de esta naturaleza, sensibles, retadores y transformadores de vida y de pensamiento.

A mi director de la tesis Maestro Adolfo Albán Achinte, quien creyó en este proceso, en mi proceso, y me acompañó con sus aportes y paciencia a concretar este documento, en la ruta se seguir abriendo caminos para pensarnos unos sures más amables y coherentes con las culturas que los habitan.

Al director del doctorado en Antropología de la Universidad del Cauca, maestro Cristóbal Gnecco, apoyo incondicional en todo el ejercicio de crecer profesional y personalmente, sus luchas permitieron que muchos de nosotros lográramos culminar con éxito la meta propuesta. Igualmente, a los compañeros y las compañeras del doctorado, quienes con sus reflexiones me dieron nuevas miradas para la construcción de esta investigación.

A mi amiga Yenny Enerieth Tosse Collazos, quien siempre me ha acompañado en cada una de mis metas personales y profesionales; hoy disfruta tanto como yo, la culminación de este peldaño en mi vida.

A mi amigo Einer Casanova Rodríguez, quien ha creído siempre en mí, en mis procesos académicos, y quien ha sido un co-equipero en esta ruta de saberes; las imágenes que captó son un fiel reflejo de su amistad y cariño sincero.

A las instituciones que contribuyeron durante la indagación y procesos surgidos durante mi investigación doctoral entre ellas: la Corporación Gastronómica de Popayán, Coopmesalarga, Corpoguardianas, el grupo de Investigación Investigarte y la Oficina de Turismo de Popayán, en cabeza de Monika Anacona, y demás personas que se fueron sumando al proceso.

Con profundo agradecimiento a los cocineros y las cocineras de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y de La Trece, participantes de la investigación, quienes me brindaron su tiempo, con generosidad absoluta su saber y me permitieron descubrir las sazones de sus recetas. Estas líneas, imágenes y reflexiones son un tributo a su tesón y amor por la cocina, y lo que su persistencia ha generado en la ciudad de Popayán y el departamento del Cauca. Finalmente, con profundo cariño y respeto, agradezco a la memoria de Sonia Stella Chiquinque Gómez, quien me enseñó el lado luminoso de la vida, pese a la adversidad y para quien la cocina significaba más allá de una preparación, era la forma de vivir, de tejer familia y amigos, de resistir ante los inclementes avatares de la cotidianidad, sus enseñanzas son un legado para futuras generaciones de cocineros y cocineras.

INGREDIENTES Y PROCESOS

CONCEPTOS QUE TEJEN LAS TENSIONES	15
RESUMEN	19
ABSTRACT	21
CAMINO RECORRIDO: RUTAS Y PROCESOS	23
ENTRE EVOCACIONES, MOTIVACIONES Y REALIDADES	23
PENSARSE EL PATRIMONIO Y LAS TRADICIONES, EN Y DESDE LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO	30
De lugar donde se tejen memorias alrededor de la sazón.	33
ASPECTOS METODOLÓGICOS: ENTRE ALIMENTOS Y MEMORIAS.....	35
Actores intervinientes, instrumentos y categorías de análisis.	42
Apuntes adicionales a destacar.	51
TENSIONES Y CAMINOS ALREDEDOR DE LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES EN LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO.....	57
CAPITULO I. MEMORIAS Y TEJIDOS DE SAZONES. PRIMEROS ENCUENTROS	60
1.1. PLAZAS DE MERCADO: LUGARES Y MEMORIAS	62
1.1.1. Entre significados y memorias.....	63
1.1.2. Organización de las plazas de mercado en la ciudad de Popayán.....	79
1.2. COCINAS: REMEMBRANZAS Y SABORES	85
1.2.1. Conceptos, voces e interpretaciones.....	86
1.2.2. Plazas de mercado: Barrio Bolívar y La Trece.	104
1.2.3. Ingredientes y contrastes socioeconómicos de las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece.	112
1.2.4. Corrección de sabor.	119

CAPÍTULO II. MEMORIAS, INGREDIENTES Y RECETAS DE LAS COCINAS PAYANESAS	121
2.1. RECORRIENDO LAS TRADICIONES DESDE LAS COCINAS.....	122
2.1.1. Entre imaginarios y realidades alrededor de la tradición.....	129
2.2. INGREDIENTES DE LAS TRADICIONES CULINARIAS: ENTRE LA ENSOÑACIÓN Y LA SAZÓN	134
2.2.1. Conceptos y reflexiones.	135
2.3. INTERNALIZACIÓN DEL INVENTARIO CULINARIO EN LAS COCINAS	147
2.3.1. Alimentos e internalización de prácticas culinarias.	150
2.4. LA COCINA COMO ESPACIO DE INTERNALIZACIÓN DE SABERES.....	165
2.4.1. Simbolismos de lo tradicional y la identidad culinaria.....	176
2.5. RELEVO GENERACIONAL EN LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN.....	184
CAPITULO III. PATRIMONIO Y GESTIÓN CULTURAL: REALIDADES Y MATICES PARA LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES	192
3.1. DEL PATRIMONIO Y LAS COCINAS TRADICIONALES	194
3.1.1 Primeras aproximaciones al concepto.....	195
3.1.2. Políticas culturales: entre las tradiciones y la salvaguarda.	204
3.2. GESTIÓN CULTURAL Y DEL EMPRENDIMIENTO EN LAS COCINAS TRADICIONALES PAYANESAS	217
3.2.1. Emprendimientos culturales en las cocinas de las plazas: entre la cotidianidad y los anhelos.	226
3.3. MATICES PARA LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES EN LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO	240
TOQUES FINALES	263
EN LA BUSQUEDA DE NUEVAS SAZONES	273
REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS	274
COMPLEMENTO DE LAS TENSIONES Y RUTAS RECORRIDAS	283

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1. Categorías de análisis e instrumentos a partir de los cuales se aborda el proceso de investigación.....	53
Tabla 2. Ámbitos del patrimonio inmaterial y articulación con la cotidianidad en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán.	202
Tabla 3. Consolidado de instrumentos implementados durante el proceso de investigación	283

LISTADO DE FIGURAS

Figura 1. Mapa sector histórico de la ciudad de Popayán (Cauca – Colombia).	28
Figura 2. Reflexión del diario vivir en las cocinas de las plazas de mercado. Dibujo a mano alzada.	35
Figura 3. Algunos elementos de las plazas de mercado: primeras connotaciones. ...	72
Figura 4. Relaciones e interacciones en las plazas de mercado articuladas con las cocinas y el relevo generacional.	82
Figura 5. Interacción de conceptos e interpretaciones alrededor de la cocina en las plazas de mercado.	90
Figura 6. Elementos de las cocinas tradicionales en las plazas de mercado.	103
Figura 7. Croquis general de la plaza de mercado del Barrio Bolívar.	105
Figura 8. Croquis general de la plaza de mercado de La Trece (Alfonso López).	110
Figura 9. Pirámide culinaria de Lévi-Strauss (1968).	170
Figura 10. Elementos de la práctica culinaria en las cocinas de las plazas, a partir de la pirámide culinaria de Lévi-Strauss (1968).	171
Figura 11. Biografía Jacqueline Urbano, cocinera de la Plaza del Barrio Bolívar.	179
Figura 12. Resumen de los aspectos que abordan las políticas culturales.	208
Figura 13. Elementos de la política de fomento y salvaguardia de la alimentación y las cocinas tradicionales.	213
Figura 14. Nota de archivo diario el Liberal de Popayán (versión 17).	232
Figura 15. Imágenes de promoción del Congreso Gastronómico de Popayán. Recopilación página institucional de la Corporación Gastronómica.	232

LISTADO DE FOTOS

Foto 1. Vista panorámica del Pueblito Patojo. Sector histórico de la ciudad de Popayán (departamento del Cauca).....	15
Foto 2. Prendiendo fogones. Inicio del recorrido.	23
Foto 3. Achiote para la elaboración del chulquín de la cocinera Jacqueline Urbano, cocinera de Punto Patojo. Plaza de mercado del Barrio Bolívar.	33
Foto 4. Día de comida y mercado. Plaza de mercado La Trece.	51
Foto 5. Ingredientes; semillas y texturas.	60
Foto 6. Foto parte lateral de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (6 a.m.).....	62
Foto 7. Cocina de la plaza de mercado del Barrio Bolívar.	77
Foto 8. Día laboral en la cocina Restaurante Las Panchas 2, de la plaza de mercado de La Trece (Alfonso López).....	78
Foto 9. Del origen a las cocinas de las plazas de mercado.	85
Foto 10. Un día en las cocinas de la plaza de mercado: Barrio Bolívar.....	91
Foto 11. Vista general de la cocina de Andrea Aguilar Olave en la plaza del Barrio Bolívar. Popayán (Cauca).....	106
Foto 12. Vista general de las cocinas en la plaza de La Trece (Alfonso López) en Popayán (Cauca).	110
Foto 13. Cocinas Las Panchas, propietaria Francia Muñoz. Plaza La Trece.	111
Foto 14. Cocina de Pily en la plaza de mercado del Barrio Bolívar.	116
Foto 15. Vamos recordando y creando nuevas historias.	120
Foto 16. Colores y sabores de las plazas de mercado.....	121
Foto 17. El momento del día: servicio de almuerzo. Cocinas de Barrio Bolívar. .	122
Foto 18. Sírvase por favor.	131
Foto 19. Muestra de cocina tradicional. Recuerdos de sabores y saberes (2022).	133
Foto 20. Las tradicionales empanadas de pipián (no se puede comer sólo una).	134
Foto 21. Compartiendo historias en la cocina El Fogón de Sonia Stella.	136

Foto 22. Cocinera Shirley Tamayo. Cocina de Coopmesalarla en la plaza del Barrio Bolívar. Pabellón 1.	147
Foto 23. Local para la venta de alimentos a granel y otros productos en la plaza de mercado La Trece (Alfonso López, Popayán).....	150
Foto 24. Paila de cobre para la elaboración de las recetas tradicionales.	160
Foto 25. Remembranza frente al uso de los condimentos (especias) en las cocinas de las plazas de mercado.	161
Foto 26. Mesa larga en las plazas de mercado.	161
Foto 27. Encocado de pescado de la cocina de María E. (Barrio Bolívar).....	165
Foto 28. Llenando el alma de pipián y un toque de cilantro.	184
Foto 29. Un día de labor en las cocinas de la plaza de mercado La Trece en la ciudad de Popayán.	191
Foto 30. Contrastes: entre fogones y recetas.	192
Foto 31. Preparando mondongo en la cocina de Pily. Bienvenidos y bienvenidas.	194
Foto 32. Sigamos cocinando historias y recuerdos.	195
Foto 33. La cocina tradicional payanesa. Representación plaza de mercado...201	
Foto 34. Elaboración de empanadas de pipián usando la técnica tradicional.	204
Foto 35. Presentación de una cocina tradicional en el festival de Mesa Larga, en la ciudad de Popayán.	216
Foto 36. Una jornada en las cocinas tradicionales del Congreso Gastronómico de Popayán (2021). Parque principal de la ciudad.	216
Foto 37. Elaboración del frito mercadereño de Miriam Armenta V. Receta insignia de la cocinera.	217
Foto 38. Envuelto de maíz blanco.	226
Foto 39. Mesa larga en el centro de la ciudad de Popayán (Congreso Gastronómico de Popayán, Cauca).	233
Foto 40. Elaboración del chulquín en la cocina: Punto Patojo. Plaza de mercado del Barrio Bolívar.....	235
Foto 41. Sabores y colores de casa.	240

Foto 42. Dulces tradicionales payaneses. Plaza de mercado La Trece.	248
Foto 43. Cocina en el diario vivir.	260
Foto 44. Finalizando el recorrido por las sazones payanesas.....	262
Foto 45. Vista panorámica de la plaza del Barrio Bolívar (4:00 a.m.).	263
Foto 46. Dia de cocina en el Fogón de Sonia. Toquesitos finales.	272
Foto 47. Recorridos entre fogones y peroles.	274

LISTADO DE ANEXOS

Anexo 1. Consolidado de instrumentos implementados durante el proceso de investigación.	283
Anexo 2. Encuesta de caracterización sociodemográfica implementada. Dirigida a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021).	286
Anexo 3. Instrumento de caracterización de prácticas y recetas tradicionales. Dirigida a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021).	287
Anexo 4. Entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado La Trece y Barrio Bolívar (2019-2021).	290
Anexo 5. Entrevista dirigida a: personal administrativo de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece (2020 y 2021).	292
Anexo 6. Entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado, y personal administrativo de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (2022).	294
Anexo 7. Entrevista dirigida al presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (2022).	296
Anexo 8. Entrevista dirigida a la Directora del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de Popayán (2022).	298
Anexo 9. Fichas de caracterización de las entrevistas implementadas: cocineras, cocineros de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, administradores de las plazas y representantes de la institucionalidad.	300
Anexo 10. Talleres implementados durante la investigación (2019-2020).	309
Anexo 11. Grupo focal implementado con las cocineros y cocineras de la plaza de mercado del Barrio Bolívar, durante la investigación (2021).	321

CONCEPTOS QUE TEJEN LAS TENSIONES

Foto 1. Vista panorámica del Pueblito Patojo¹. Sector histórico de la ciudad de Popayán (departamento del Cauca).



Fuente: Casanova R. (2020). Trabajo de campo Alejandra María Rodríguez Guarín (2020).

A continuación, se presentan algunas definiciones que guiarán al lector en virtud de comprender el camino recorrido, las tensiones y miradas, bajo las cuales perviven las sazones en las cocinas de las plazas de mercado de la ciudad de Popayán (departamento del Cauca)²:

¹ Sitio reconocido como cultural de la ciudad. Representa a pequeña escala los lugares de mayor tradición del centro histórico de Popayán: Torre del Reloj, Puente del Humilladero, Iglesias, entre otros. Por su parte, los días sábados y domingos, se vende comida tradicional payanesa. Se ubican diferentes tiendas de artesanías y de productos.

² Los conceptos del aparte, fueron desarrollados tomando en cuenta el proceso que he implementado a través del tiempo en las cocinas y lugares donde pervive la tradición culinaria payanesa.

Cocinas: espacios destinados a la preparación de recetas, a partir de diferentes alimentos de origen animal, vegetal o industrial. Los alimentos pueden provenir de diversos lugares: plazas de mercado, supermercados, tiendas de barrio, la industria alimentaria, entre otros.

Cocinas tradicionales: denominación otorgada a las cocinas de algunos lugares representativos de las regiones, en el marco de la Política Pública Nacional; en este sentido, se centran en espacios de amplia recordación para la comunidad; incluye sector histórico, plazas de mercado, calles representativas, entre otros.

Cocineros y cocineras tradicionales: denominación otorgada por diferentes lineamientos institucionales del ámbito nacional o regional, a las personas que elaboran recetas en lugares representativos de la ciudad, también se incluyen, las acciones alrededor de la salvaguarda o preservación de formas y técnicas para la elaboración de las recetas, y los alimentos que las constituyen.

Gastronomía: el término gastronomía es utilizado para designar la gestión de la práctica culinaria tradicional, intermedia o avanzada. Se incorporan saberes, conocimientos, técnicas y tecnologías para el desarrollo e innovación de alimentos y servicios del área gastronómica.

Imaginario alimentario: hace referencia a los pensamientos, percepciones y conceptos que se tejen alrededor de una práctica alimentaria; este puede provenir desde la herencia familiar, o se puede gestar a través de la interacción entre cocineros, cocineras, gestores culturales y la comunidad.

Internalización (enculturación): proceso mediante el cual se incorpora una forma de actuar, pensamiento o percepción en relación con una práctica alimentaria.

Memoria biocultural: elementos que tejen una cultura, en este caso, alimentaria; a partir de conceptos, formas de actuar y de pensar el territorio. Se conserva de una generación a otra; igualmente, promueven las identidades culinarias en las cocinas de las plazas de mercado, y lugares con similares características.

Patrimonio inmaterial: término que hace referencia a las manifestaciones, tradiciones, usos sociales, conocimientos, costumbres, técnicas ancestrales y/o expresiones artísticas (música, arte, comida, artesanías, entre otros) que las comunidades han salvaguardado a través de los años. Hace parte de la memoria biocultural de los territorios.

Patrimonio culinario: saberes, usos, conocimientos, costumbres, técnicas y/o formas bajo las cuales generan las prácticas alimentarias las diversas comunidades de cocineras y cocineros asocian con las prácticas, algunas heredadas por generaciones y otras apropiadas, en virtud de la interacción comunitaria (medios de comunicación, políticas culturales, capacitaciones, tradición oral, entre otros). Se articula con las políticas y lineamientos actuales en materia de cocinas, alimentos tradicionales, técnicas, investigación alrededor del patrimonio y formas de difusión.

Plazas de mercado: espacios gestados para la llegada de alimentos de diversas regiones, puntos de referencia de las ciudades; epicentro de la cultura alimentaria, la seguridad y soberanía alimentaria en los territorios.

Sazones: atributos simbólicos asociados a las recetas o alimentos elaborados por cocineros o cocineras; en este caso, al interior de las cocinas de las plazas de mercado de la ciudad de Popayán, y lugares con similares características.

Tensiones en y desde las cocinas de las plazas de mercado: elementos que ejercen presión y/o inciden en la transformación de formas de pensamiento, procesos o prácticas alimentarias, en lugares de amplio impacto socioeconómico, político y/o ambiental, como son las plazas de mercado.

RESUMEN

La presente investigación, establece como objeto de estudio las rutas y caminos que, entre evocaciones, motivaciones y realidades, permiten pensar desde el sentir y el hacer antropológico, el patrimonio inmaterial que guardan las cocinas tradicionales de las plazas de mercado de la ciudad de Popayán en tensión con las tradiciones, saberes, prácticas e historias de vida de las cocineras y cocineros, quienes son los auténticos guardianes de la memoria, el patrimonio y el tejido cultural de la culinaria del Cauca. En este sentido, la pregunta de investigación formulada fue: *¿Hasta qué punto las dinámicas alrededor del patrimonio inmaterial en la ciudad han intervenido o transformado la pervivencia de prácticas culinarias y la adopción de nuevas dinámicas de consumo en las comunidades de cocineros y cocineras dispuestas en las plazas de mercado?*

Metodología: Estudio de tipo cualitativo etnográfico, en el cual la receta preparada en conjunto con el colectivo de cocineros y cocineras de las plazas de Mercado del Barrio Bolívar y La Trece de Popayán (Cauca), se promovió la vinculación de diversos actores desde los lugares donde perviven las sazones: las cocinas. Los instrumentos diseñados e implementados fueron: entrevistas semiestructuradas, historias de vida, grupos focales, observación participante y análisis documental de las políticas culturales. Participaron treinta (30) cocineros y cocineras, incluida una cocinera de alto reconocimiento a nivel internacional, y tres (3) líderes que han estado presentes en la evolución de las plazas de mercado.

Resultados: Destacan los tres apartados: 1) La reconstrucción antropológica de las memorias y tejidos de las sazones de las plazas de mercado como lugares de

memoria, remembranza y sabor, que se configuran a través de conceptos, voces e interpretaciones; 2) La configuración conceptual de los ingredientes y recetas de las cocinas payanesas que se debaten entre imaginarios y realidades alrededor de la tradición, donde predominan los relatos en primera voz y la espacialización de los saberes dentro del simbolismo de lo tradicional y la identidad culinaria; y, 3) El debate o tensión que se genera entre las nociones de patrimonio y gestión cultural, procurando presentar realidades y matices para la pervivencia de las sazones, en confrontación con las políticas culturales y los emprendimientos en las cocinas de las plazas.

Palabras clave: cocinas tradicionales, plazas de mercado, tensiones, patrimonio culinario, sazones de las plazas de mercado.

ABSTRACT

The present investigation establishes as an object of study the routes and paths that, between evocations, motivations and realities, allow us to think from the anthropological feeling and doing, the intangible heritage that the traditional kitchens of the market squares of the city of Popayan keep. In tension with the traditions, knowledge, practices and life stories of the cooks, who are the authentic guardians of the memory, heritage and cultural fabric of the cuisine of Cauca. In this sense, the research question formulated was: To what extent have the dynamics around the intangible heritage in the city intervened or transformed the survival of culinary practices and the adoption of new consumption dynamics in the communities of chefs and cooks arranged in the market places?

Methodology: Ethnographic qualitative study, in which the recipe prepared in conjunction with the group of cooks from the Mercado del Barrio Bolívar and La Trece de Popayán (Cauca) squares, promoted the linking of various actors from the places where the seasonings survive: the kitchens. The instruments designed and implemented were: semi-structured interviews, life stories, focus groups, participant observation, and documentary analysis of cultural policies. Thirty (30) chefs and cooks participated, including a highly recognized chef at an international level, and three (3) leaders who have been present in the evolution of market places.

Results: The three sections stand out: 1) The anthropological reconstruction of the memories and fabrics of the seasonings of the market squares as places of

memory, remembrance and flavor, which are configured through concepts, voices and interpretations; 2) The conceptual configuration of the ingredients and recipes of the Payanes kitchens that debate between imaginaries and realities around tradition, where first-voice accounts and the spatialization of knowledge predominate within the symbolism of the traditional and culinary identity; and, 3) The debate or tension that is generated between the notions of heritage and cultural management, trying to present realities and nuances for the survival of the seasonings, in confrontation with cultural policies and ventures in the kitchens of the squares.

Keywords: traditional kitchens, market squares, tensions, culinary heritage, seasonings of market squares.

CAMINO RECORRIDO: RUTAS Y PROCESOS

Foto 2. Prendiendo fogones. Inicio del recorrido.



Fuente: Trabajo de campo. Alejandra Rodríguez G. (2019).

ENTRE EVOCACIONES, MOTIVACIONES Y REALIDADES

Siempre he considerado que la cocina es el único espacio con la capacidad de re-crear historias y evocar sentimientos en cada bocado, la asumo como receta que hay que preparar con cuidado y paciencia. Fui forjando mi gusto por ella y su magia, entre los relatos de mi Padre Salomón Rodríguez Preciado, hombre alegre y querendón, amante de la buena mesa, el sabor de las costillitas de cerdo al horno, la melcocha de panela en el patio de nuestra casa en la ciudad de Ibagué (Tolima –

Colombia), y las historias que me contaba de su abuela Custodia en la ciudad de Cali, tierra que lo vio nacer. Con la curiosidad por aprender y añadir nuevas sazones a mi vida, me quedaba cocinando con mi padre, gusto que siguió creciendo; ya era habitual, que de su mano cocinara cada tarde o fin de semana, además de preguntar porque se usaba un ingrediente, y las implicaciones del cambiar el cucharón, generándome muchas dudas sobre su sabor.

Recuerdo mis primeros cursos de cocina en el año 2005, fecha en la cual recorrí algunos municipios del departamento del Cauca; en algunas ocasiones me acompañó mi padre; de su mano descubrimos las diversas formas de preparar la Soya³, sazonar ensaladas y robar sonrisas, a través de los cuentos que nos contaba mientras cocinaba ese componente secreto en cualquier receta o preparación. Aprendí a amar con mayor fuerza esta parte de la casa, y por azares del destino, me fui acercando poco a poco a los secretos que guardar el fogón: lucha, perseverancia, respeto, amor y pasión. Tuvimos diferentes negocios, con los cuales, además de proveer el sustento familiar, deleitábamos nuestro paladar con mis hermanos (panadería, pizzería, venta de pandebonos puerta a puerta y las tortas para la Semana Santa⁴). De aquella época, se quedan en mi mente anécdotas, encuentros con café recién colado, y la necesidad de conocer sobre las culturas alimentarias de la ciudad y el país.

Inicié el abordaje de la alimentación desde un contexto más profundo en mis estudios de maestría, también en la Universidad del Cauca, a partir de los imaginarios y

³ Soya o soja, se constituye en una semilla oleaginoso; es de la familia de las leguminosas, rica en nutrientes de acuerdo con los expertos. Es una planta originaria de Asia, domesticada en el territorio Caucaño, usada en gran cantidad de preparaciones por la versatilidad para la industria alimentaria, como por ejemplo, aceites, harinas, panificación, bebidas, entre otros (FAO 2002).

⁴ Semana Santa o Semana Mayor de Popayán (Cauca). Celebración conocida en toda Latinoamérica por estar incluida en el listado de representativo del Patrimonio Inmaterial de acuerdo con la Unesco (2009).

agenciamientos alrededor del consumo de frutas y verduras de los infantes en edad escolar (6 a 12 años). El recorrido, entre juegos y sonrisas al interior de una institución educativa oficial de la ciudad de Popayán, me permitió identificar las preparaciones que, sumado a iluminar sus caritas, les provocaban a los niños y las niñas sentimientos de profunda alegría o nostalgia. El sentir de los escolares se encuentra asociado con un determinado alimento (fruta, verdura, golosina, cereal), junto con quienes los comparten (papá, mamá, tíos, abuelos, abuelas); igualmente, sus raciones o número de comidas se encuentran condicionadas por los ingresos de la familia y/o cuidadores. Entre los instantes que les generaban mayor felicidad y satisfacción, se destaca “el momento que compartían con sus padres, madres o abuelas”, no lo que consumían, su valor se centra en lo que significaba para ellos y ellas “afecto, cuidado, amor, cariño y unión”. La elección de un alimento o preparación, por tanto, involucra sentimientos de afecto surgidos desde la internalización (enculturación) de alimentos y formas de consumo desde temprana edad; sin embargo, se va transformando a partir de otros condicionantes ejercidos por elementos externos al núcleo familiar.

Hilvanando lo descrito con la investigación doctoral, el afecto que evocan los sentimientos en los niños y las niñas cuando piensan en un alimento, es el principal elemento dispuesto en las preparaciones de las cocinas de las plazas de mercado, pues cada bocado tiene la capacidad de transportarnos a un momento especial, como a un cálido momento de hogar; esto sin duda un elemento común en mí caminar por el territorio (espacios de vida, procesos académicos y comunitarios). Las plazas me ubican en el lugar de quien me enseñó a cocinar: mi Padre, don Salomón, con quien comprendí que el comer no es solo alimentarse o nutrir el cuerpo; es el servicio, la

dedicación, la capacidad de evocar un recuerdo cuando una sazón toca las fibras más íntimas. La suerte siguió de mi lado en esta ruta de re-pensar la alimentación desde diferentes miradas.

A partir de mi vinculación desde el año 2014 con un grupo de investigación de la Corporación Universitaria Comfacauca (Unicomfacauca⁵), he tenido la posibilidad de implementar proyectos desde los diferentes ámbitos de la alimentación y la seguridad alimentaria, pensarme el proceso como un hecho social y político, reflexionar sobre acciones-estrategias presentes en el departamento del Cauca, especialmente de las comunidades que han construido su vida en y desde de los fogones, y que mi padre me enseñó a valorar, sembrando en mi corazón el amor y respeto por la cocina. En el año 2015, llegaron a mi vida las historias de las cocinas ubicadas en las plazas de mercado de la ciudad de Popayán (departamento del Cauca – Colombia).

En el año 2017, me encontré con la fortuna de un doctorado de corte abierto e interdisciplinario, podría decir indisciplinado; me permitió seguir conociendo otras aristas de la alimentación, ahora desde la cultura alimentaria presente en las plazas de mercado de la ciudad de Popayán, como son: el patrimonio, la gestión cultural, las tradiciones y, por supuesto, la sazón como elemento fundamental para la internalización de un sabor o una práctica. No fue sencillo, incorporarme en estos espacios, pues soy como podría decir, hija adoptiva de la región, sin conocidos o referentes cercanos. Así que como cualquier persona que desea ser parte activa en un territorio, tuve que llamar a la puerta, una y otra vez, entre cafés y sonrisas, fui aceptada, siendo el primer paso para avanzar.

⁵ Grupo Investigarte Unicomfacauca. Línea de investigación: culturas y prácticas tradicionales.

Popayán conocida también como ciudad blanca de Colombia, es un territorio con alto valor histórico, y de las ciudades que mejor conserva a nivel nacional gran parte de la estructura colonial (fundada en 1537). Sus calles, iglesias, negocios, lógicas del mercado, especialmente en el centro histórico (236 manzanas)⁶, son una muestra representativa de ello (ver mapa sector histórico, figura 1).

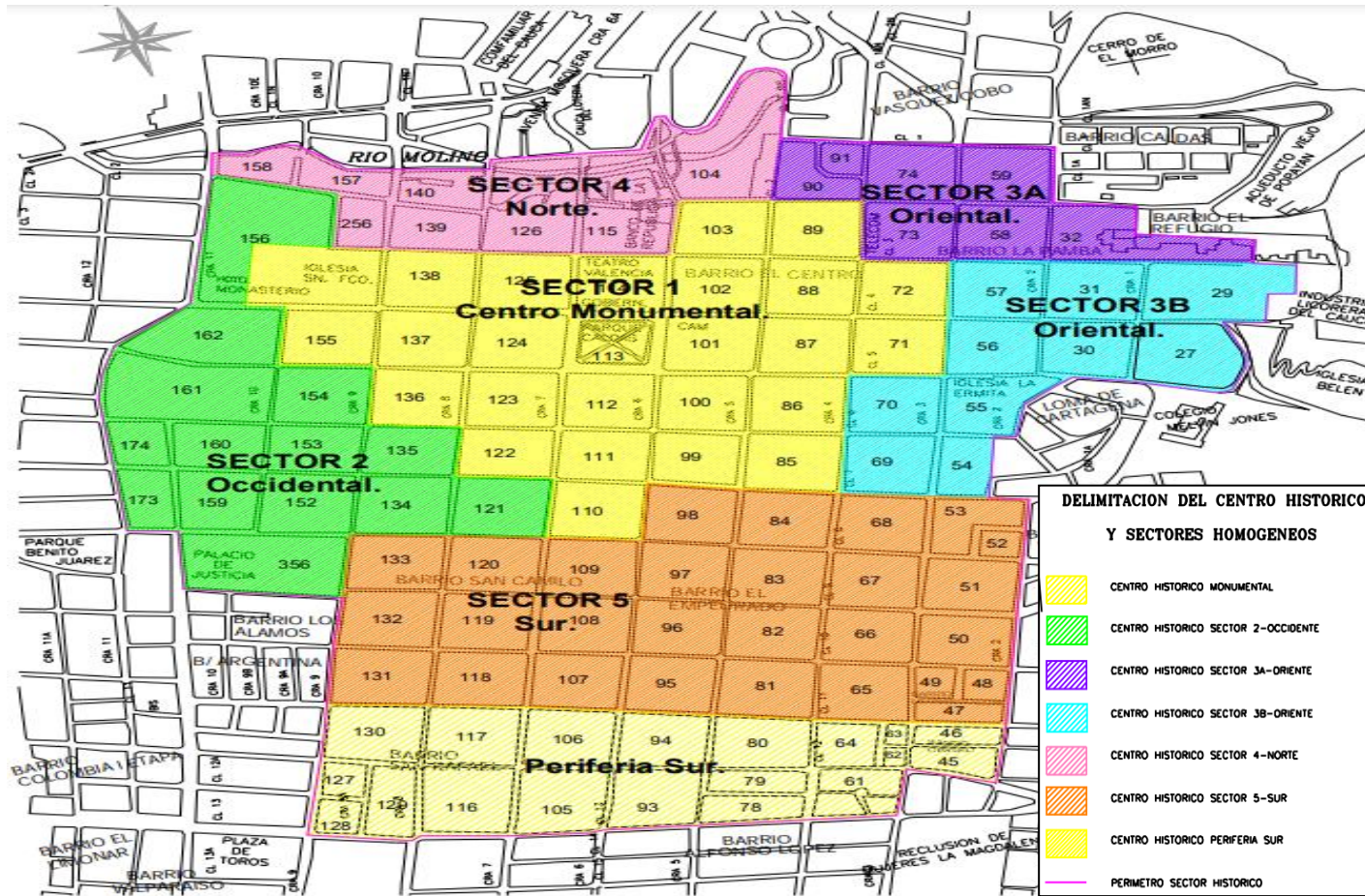
De los lugares con mayor afluencia por los habitantes, propios y visitantes, se encuentra el Barrio Bolívar (sector 4: norte); la plaza que me convocó la investigación, lleva consigo el mismo nombre del Barrio, contiguo al sector histórico entre las carreras séptima y octava (calles: décima y once). Se constituye en un epicentro crucial para la venta y distribución de frutas, verduras, carnes, lácteos, entre otros, de alto valor económico, por su ubicación e historia, la cual se remonta a 1573⁷. Antes de ponerse el sol en la ciudad blanca, llegan al lugar, campesinos, campesinos, indígenas, grupos de productores, pequeñas agremiaciones, comerciantes, entre otros, trayendo consigo productos locales y regionales del suroccidente del país (Ipiales, Nariño, Valle del Cauca, Huila y Putumayo). De los atributos a destacar, se encuentran las recetas que se elaboran con alimentos de la misma plaza de mercado; estos se disponen en espacios conocidos como Cocinas Tradicionales. Son atendidas por mujeres y hombres que se levantan aún con el alba y terminan su labor entrada la noche, no sin antes, alistar los productos para preparar las delicias del día siguiente.

⁶ Alcaldía de la ciudad de Popayán, departamento del Cauca – Colombia.

⁷ Las primeras noticias que se tienen de la plaza de mercado hoy ubicada en el barrio Bolívar remiten al año 1573, cuando estaba ubicada en lo que hoy es el Parque Caldas. Estudio Ormet (2015). Popayán (Cauca): Cámara de Comercio del Cauca. Noviembre de 2015.

https://www.cccauca.org.co/sites/default/files/archivos/informe_final_barrio_bolivar.pdf

Figura 1. Mapa sector histórico de la ciudad de Popayán (Cauca – Colombia).



Fuente. Alcaldía Municipal de Popayán. Página oficial (diciembre de 2022).

<https://www.popayan.gov.co/MiMunicipio/Territorios/Centro%20hist%C3%B3rico%20cartograf%C3%ADa.pdf>

Es este territorio de aromas y sabores, las Cocinas de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar, se disponen diariamente diversas recetas para ser consumidas de lunes a domingo, desde primeras horas de la mañana hasta caer la noche, donde se discutirán las tensiones que se describirán en la presente investigación. Espacios atendidos por cocineros y cocineras, con atributos que traen a mi memoria los más bonitos recuerdos de mi niñez, de gente luchadora, amante de la buena sazón, gestores de risas y cuentos, quienes han hecho del oficio una forma de subsistir, de conseguir el ingreso para sus hogares, al tiempo que se resisten a cambiar el puñadito de hierbitas por el cubito de caldo de gallina; en suma, por una comunidad, que desde sus saberes heredados y construidos en estos espacios, hace parte de la cultura y el patrimonio culinario payanes (como se conoce a la ciudad de Popayán). Han sido nutridas conversaciones entretejidas por discursos, realidades y anhelos por cumplir por parte de este colectivo de hacedores de magia y evocadores de recuerdos.

Con los antecedentes de vida y primeros pasos para abordar las tensiones, presento la investigación, la cual se aproxima a una receta. Requirió de varios ingredientes marinados⁸ con paciencia y generosidad, dando lugar a nuevas historias, memorias y sazones. Debido a que algunas asociaciones de cocineras y cocineros trabajan de la mano con diversas plazas de mercado de la ciudad, me permití incorporar los diálogos sostenidos con un colectivo de cocineras de la Plaza de Mercado de Alfonso López⁹, conocida también como la plaza La Trece; esta Plaza se

⁸ Término utilizado en la jerga de las cocinas, a partir de la cual se deja un alimento con ciertos ingredientes para resaltar su sabor, y posteriormente utilizar en alguna preparación.

⁹ Barrio que se ubica, como uno de los de mayor conflictividad en la ciudad de Popayán, por sus características sociodemográficas, y sus problemáticas en materia de seguridad, y venta de sustancias psicoactivas.

ubica muy cerca del Barrio el Empedrado, lugar donde termina el sector histórico (periferia Sur). Las cocinas de la plaza La Trece (como se denominará en el documento), se han convertido en los últimos diez (10) años, en un territorio que se suma a la dinámica del patrimonio culinario payanes, como ha venido sucediendo con las cocinas de la plaza del Barrio Bolívar. Las cocineras, principalmente, se han venido agremiando para fortalecer su reconocimiento, gestando iniciativas alrededor de la salvaguarda de sus recetas y los alimentos que allí se consiguen. Se han sumado a diversos procesos, destacándose el Festival de Mesa Larga¹⁰. Actividades que hacen parte de las tensiones abordadas.

En este sentido, desde dos (2) sectores con características culinarias de alto valor para la ciudad, y algunos toques de vida personal, me permito narrar la preparación de esta receta, impregnada de texturas, matices y reflexiones sobre lo que se ha venido pensando y erigiendo en las cocinas de las plazas; lo anterior, cruzado con una realidad social, económica, ambiental e incluso política de quienes han logrado el reconocimiento de los saberes¹¹ y sabores de Popayán ante las altas esferas nacionales e internacionales en materia culinaria.

PENSARSE EL PATRIMONIO Y LAS TRADICIONES, EN Y DESDE LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO

Cifras, encuentros y tertulias, con diversos colectivos de cocineros y cocineras, así como desde la mirada institucional y personal, me permitieron reconocer cómo éste

¹⁰ Festival de cocina tradicional, que nace de las iniciativas colectivas, donde se fueron sumando otras cocineras de plazas de mercado de la ciudad de Popayán. Se ubicaron en sus inicios en el Parque Mosquera (sector histórico).

¹¹ Se entiende el saber, en este caso, como una forma de llevar a cabo una práctica alimentaria.

es aún un terreno sensible para cualquier investigador o investigadora. No sólo porque está en cuestión lo bueno o malo de implementar políticas-estrategias institucionales encaminadas a valorar la riqueza culinaria de las cocinas en las plazas de mercado o en otros escenarios con similares características; sino, porque se comienza a problematizar cómo se ha dado la difusión o revitalización (resignificación) de este saber, de cómo se ha transformado, y desde qué lógicas e intencionalidades se ha venido gestando. Al pensarme el punto de partida desde las plazas de mercado, mi motivación fue entender desde el sentir de quienes participan no sólo en las estrategias para su difusión o cuidado; sino, además, de quienes diariamente conviven entre fogones (estufas ahora) en unos espacios compartidos con varios compañeros y compañeras de trabajo, cuyo sustento se basa en la preparación y venta de desayunos, almuerzos, comidas, y entre días (comidas más pequeñas). Igualmente, al incorporar el término patrimonio en la receta, no buscaba simplemente adicionar teorías o conceptos para sumarlo al inventario, más bien comprender cómo lo asume el colectivo de cocineros y cocineras, tomando en cuenta la magnitud de su poder en lugares cotidianos de una ciudad con una particularidad adicional: Popayán (departamento del Cauca) se encuentra en la lista de ciudades creativas de la gastronomía declarada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), desde el año 2005.

Los elementos mencionados se constituyen en parte del objetivo principal de la investigación doctoral, la cual plantea reconocer las tensiones alrededor de la pervivencia de las sazones de las plazas de mercado de la ciudad, a partir de conceptos, diálogos y reflexiones gestadas desde las cocinas, el patrimonio y las

tradiciones. Es de notar que los elementos que hacen parte de las tensiones fueron abordados *in situ* desde los aspectos sociales, económicos, institucionales, políticos y/o ambientales que intervienen y/o han intervenido en la identificación, consolidación y preservación de las plazas como parte de la memoria culinaria payanesa, y desde la reflexión colectiva¹². Con esta intensión, junto con la mente y corazón abierto para dejarme tocar por lo que para los cocineros y las cocineras significa su oficio, abordé su interacción con los actores intervinientes en la adopción del término patrimonio culinario, junto con las posibles tensiones suscitadas en el grupo, sus familias y comunidad, colocando en circulación recetas, alimentos y formas de asociación.

La pregunta de investigación, bajo la cual giraron las acciones emprendidas durante los 4 (cuatro) años de investigación, fue la siguiente: *¿Hasta qué punto las dinámicas alrededor del patrimonio inmaterial en la ciudad han intervenido o transformado la pervivencia de prácticas culinarias y la adopción de nuevas dinámicas de consumo en las comunidades de cocineros y cocineras dispuestas en las plazas de mercado?* La(s) respuesta(s) al interrogante, requería varios ingredientes y procedimientos, así como la rectificación del sabor, cuando fue necesario.

Como enuncié anteriormente, desde las voces y el sentir de cocineros y cocineras, se hace un recorrido por la vida y trayectoria en las cocinas, y fue con quienes a partir de un trabajo comunitario y reflexivo se genera una recordación y un nombre a la ciudad, aportando a diferentes renglones de la economía local, como el sector gastronómico¹³ y el turismo, y a la denominación de creativa de la gastronomía (Unesco, 2005).

¹² Término con el cual se conoce la ciudad de Popayán, Cauca.

¹³ Término que se utiliza en la política pública para denominar la cocina desde la gestión cultural.

Del lugar donde se tejen memorias alrededor de la sazón.

Foto 3. Achiote para la elaboración del chulquín de la cocinera Jacqueline Urbano, cocinera de Punto Patojo. Plaza de mercado del Barrio Bolívar.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo Alejandra María Rodríguez Guarín (2021).

Al interior de las plazas de mercado, existen alrededor de ciento veintisiete (127) cocinas, en espacios internos, con un tamaño aproximado de dos (2) por dos (2) metros²; otras de ellas, cuentan con un espacio más amplio, lo cual obedece a la forma como se ha distribuido el espacio; y, un tercer grupo, atendiendo al término tradición, cuentan con una distribución diferente¹⁴. Entre conversaciones y el aroma de sus caldos, cafesitos y masitas, comencé a reconocer algunos significados de la denominada *cocina tradicional*. Prevalcen en el grupo las mujeres cocineras, pues son

¹⁴ En la plaza de mercado del Barrio Bolívar, hay cocinas con más de cincuenta (50) años de tradición, como la cocina de Aura Daza.

quienes, de acuerdo con el recorrido efectuado, han preservado o salvaguardado con mayor cuidado las tradiciones o formas de preparación (incluidas las recetas) heredadas por sus abuelas, abuelos, tías, madres, al tiempo que han legado su saber a sus hijas, hijos, nietas, sobrinas. Se observa una situación similar en Colombia y Latinoamérica, donde la mujer, cumple la doble función: de sostenimiento del hogar, desde lo económico y el cuidado del hogar, adicionando para este caso, la conservación de sus tradiciones culinarias. No obstante, los hombres cocineros han venido jugando un papel importante, el cual se conoció a profundidad durante el trabajo de campo y el caminar por las plazas de mercado (Anexo 1: Consolidado de instrumentos implementados durante la investigación).

Bajo ésta perspectiva, se vincula la propuesta metodológica de “las manos sucias” (Suárez, 2021), a partir de la cual se logra observar la dinámica con y desde las cocinas, lo que conmueve desde el alma y pasa por el estómago; el recorrido permitió la elaboración de una receta con la capacidad de pensar acerca de los significados que le han venido asignando las culturas alimentarias de las plazas de mercado a lo tradicional y al patrimonio, siendo el diario vivir en y desde su interior hacia la comunidad. Es entonces, un trabajo que deja de ser un mero asunto nutricional, pues permite construir otras discusiones entre lo expuesto como parte de lo tradicional, propio y patrimonial, en discusión con otras lógicas de la sociedad de consumo y del turismo, principalmente el que soporta su valor a partir de las prácticas alimentarias.

Este último elemento, ha venido reclamando de lo patrimonial una tensión simbólica con lo que significa la seguridad alimentaria, la soberanía o autonomía alimentaria, la industrialización de la alimentación, el enclave de lo tradicional en las

políticas culturales, y por ende, las implicaciones y/o tensiones que el patrimonio culinario podría tener en el presente o futuro cercano, especialmente en el inventario de lo que se debe conservar o no en términos de la política pública de *salvaguardia*. Al mismo tiempo, se añaden toques de una metodología de tipo descriptivo, y elementos que de la etnografía desde lo procedimental y vivencial (Restrepo, 2016; Guber, 2001).

ASPECTOS METODOLÓGICOS: ENTRE ALIMENTOS Y MEMORIAS

Figura 2. Reflexión del diario vivir en las cocinas de las plazas de mercado.

Dibujo a mano alzada.



Fuente. Taller Práctica culinaria y patrimonio. Trabajo de campo de la presente investigación (2019-2020).

El tipo de investigación y enfoque metodológico utilizado es cualitativo etnográfico, el cual aporta tanto elementos teóricos como de orden práctico. Este tejido, entre la contemplación de las ideas y la experiencia vivencial con los cocineros y las cocineras de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y La Trece y, demás actores participantes, fue configurando diversas actividades (Anexo 1. Consolidado de instrumentos implementados en la investigación), las cuales, se irán integrando en el relato metodológico.

Lo anterior, se concibió como un elemento esencial para el diálogo suscitado; en el recorrido incorpora elementos que se emparejan entre sí; es decir, se decanta la dimensión teórica de la investigación en una materialidad simbólica y cultural: desde el concepto antropológico de la memoria, se pone en tensión con la vida en las plazas de mercado; al concepto de la tradición se le vinculan las vivencias en las cocinas; y al ingrediente conceptual de los imaginarios, la recreación del sabor y la sazón.

Es pertinente del ingrediente teórico que sustenta el objetivo planteado, la etnografía y el quehacer etnográfico. Se destaca en primera instancia, la lectura de Guber (2001) acerca de la actividad básica de la etnografía, dentro de la investigación antropológica, como es la observación participante. Por tradición, el objeto de la observación participante es la detección de situaciones sociales y culturales que son complejas y variables. Como técnica, favorece el obtener información mediante la percepción y la experiencia directa, recolectando los hechos de la cotidianidad de una población, generando así, aprendizajes subyacentes a las actividades que realizan los individuos y/o las comunidades. En general, la observación participante permite situar

al investigador en las realidades vitales, sin necesidad de recurrir a un experimento o una medición específica, como sucede en las investigaciones cuantitativas.

Derivado de este aspecto, se comprende que la experiencia y el testimonio observado en el contexto cultural, para el caso, al interior de las cocinas de las plazas de mercado, terminan por convertirse en la fuente directa de conocimiento del etnógrafo; dado que la observación se puede sistematizar, y a la vez, permite insertar al investigador dentro de la realidad social de los participantes, sin que se sientan invadidos, favoreciendo una subjetividad natural que dan sentido al quehacer epistemológico de las ciencias sociales.

En complemento, como señala Restrepo (2016), al referir a la pertinencia de la etnografía para el trabajo antropológico expuesto, se debe contemplar que dicha metodología permite al investigador retomar su experiencia personal para generar una transformación sustancial de su trabajo profesional; implica un ir más allá de las palabras, confrontándose en el plano personal con base en las voces y experiencias que provienen de la alteridad, de la presencia existencial de los otros y sus saberes. La etnografía supone entonces, que el investigador o investigadora puede producir un tipo de conocimiento que lo confronta desde la aprehensión de la comunicación cotidiana, sin prejuicios y sin pretensiones de superioridad teórica; en otras palabras, la etnografía le permite al investigador abrir y conectar con otros a través de sus sensibilidades, habilidades y limitaciones como ser humano insertado en un horizonte de saberes y prácticas, que en gran medida le sorprenden y lo rebasan.

En continuidad con esta idea, Restrepo (2016) y Guber (2001) invitan a comprender el trabajo etnográfico como un tipo de descripción acerca de lo que hacen

las personas desde su perspectiva social y cultural, es decir, desde la perspectiva de la gente misma. Con base en ello, la presente investigación se pensó desde un trabajo etnográfico que se motiva e interesa por las prácticas (lo que la gente hace) y su entretreído con los significados que dichas prácticas poseen para quienes las ejecutan en su cotidianidad. La perspectiva propia sobre lo que se hace y se dice promueven en el etnógrafo la articulación de las prácticas y los saberes de las personas, logrando una descripción singular frente a las relaciones y significados que las personas participantes no saben de sí mismas.

En otras palabras, el saber etnográfico alcanza un nuevo nivel de objetividad tanto para el investigador como para las personas concretas que participan, ya sea sobre su rol en la comunidad, su participación en las actividades económicas que desarrollan o su lugar dentro de las redes sociales o las políticas gubernamentales sobre lo que implica el patrimonio inmaterial (para ésta caso atenderemos el patrimonio culinario), desarrollado a través de las cocinas de las plazas de mercado. La articulación entre las prácticas y los significados de esas prácticas de las que se ocupa la etnografía, permite dar cuenta de algunos aspectos de la vida de unas personas sin perder de vista cómo éstas entienden tales aspectos de su mundo.

A nivel epistemológico, la etnografía le ofrece al científico social una estrategia de interpretación y descripción de la realidad cultural, permitiendo contemplar a las personas y sus vivencias dentro de una comprensión contextual rica en conexiones y conceptualizaciones nuevas, surgidas del vocabulario y la escenografía social en su realidad. Esto permite, además, que se comprenda el valor de la cocina tradicional dentro y fuera de las plazas de mercado, y la compleja relación de las plazas de cocina

con la Alcaldía de Popayán y la Corporación Gastronómica de Popayán, y claro está, comprender el estatus que vincula a Popayán como ciudad creativa de la gastronomía de la Unesco (2005), con la cultura culinaria payanesa.

Este tipo de entrecruzamientos conllevan a comprender las tensiones presentes entre la memoria gastronómica de la comunidad (comunidades) y su lugar de residencia entre las plazas de mercado; la tradición inmaterial de la cocina tradicional frente a la realidad socioeconómica de las cocineras y cocineros; los imaginarios sobre el arte culinario frente a la necesidad de conservar y transmitir a las futuras generaciones del sabor y la sazón de la cocina popular.

Así pues, derivado del trabajo etnográfico, se observa el trabajo de campo, como señala Suárez (2021), un medio que conduce al despertar de una sensibilidad distinta entre el investigador y su objeto de estudio; pues el trabajo de campo enfatiza en comprender, mediante la atención y la escucha atenta, el surgimiento de una vida humana de la que se aprende cuando ésta se desenvuelve mediante el registro y la sistematización de sus saberes y prácticas. En este punto, las entrevistas, las historias de vida, las juntanzas y conversas, a través del fogón y los talleres participativos permiten el educarnos como etnógrafos en una experiencia que no se puede alcanzar mediante la teorización pura o entre los libros de autor. El trabajo de campo conlleva a realizar preguntas auténticas y comprensibles con los actores que viven y luchan; pues se debe recuperar la esencia de sus significados para hacer visible su lugar en el mundo. En este sentido, la práctica etnográfica permite que el investigador cambie y elabore preguntas sensatas con quienes se involucra, de manera que las respuestas

sean congruentes con las personas que existen en el mundo y que lo habitan con sus palabras y acciones.

De lo expuesto, se sitúan las actividades iniciales que comenzaron en el 2018, con la visita a las plazas de mercado, procurando un acercamiento “natural” con los y las participantes, es decir los y las cocineras. Su saber primero, me permitió diseñar entrevistas abiertas con el fin de introducirlos en un proceso de diálogo e intersubjetividad que se sostuvo hasta los resultados finales. En la cocción, como lo he venido denominando y se observa en los instrumentos señalados (entrevistas y talleres teórico-prácticos), se logró un acercamiento que condujo a comprender las diferentes dimensiones o aspectos que se buscaron destacar; tales como:

a. **Aspectos sociodemográficos.** Se destacaron las experiencias particulares de las cocineras y los cocineros sobre su realidad socio-económica y familiar alrededor de su práctica dentro de las plazas de mercado, permitiéndose identificar cuáles fueron los frutos o experiencias más significativas a nivel material, profesional y espiritual.

b. **Aspectos particulares de la práctica culinaria.** En segunda instancia, la observación participante permitió orientar la recolección de información etnográfica sobre los aspectos cruciales de la práctica culinaria en las Plazas de Mercado; así como la identificación y sistematización de los aspectos patrimoniales que entran en tensión con las experiencias vividas en aquellos escenarios culturales en los que la ciudad se envuelve de renombre, durante el Congreso Gastronómico de Popayán. Precisamente, una de las tensiones más claras entre su quehacer cotidiano como cocineras y cocineros, portadores de tradición y de vida culinaria, es que muchas veces perciben que son “importantes” durante el evento, pero que terminan siendo olvidados

y relegados nuevamente a las plazas de mercado, cuando el evento social culmina¹⁵. Esto les conduce a cuestionar en gran medida su rol como mediadores y portadores de tradición culinaria en el marco de las festividades, y especialmente, el valor de su legado y conocimiento, en tanto, consideran se diluye en el marco de la publicidad de eventos internacionales, pero que en ocasiones los condenan al olvido el resto del año.

Condimentos adicionales para la discusión. Ahora bien, la manera de abordar la investigación, me permitió recuperar un aspecto esencial de la etnografía, tal y como indica Suárez (2021), al pensar el dialogo entre la teoría y el trabajo de campo, es decir, repensar una antropología “con las manos sucias y la barriga llena”, la cual permite replantear el quehacer del antropólogo colombiano desde una perspectiva, que en ocasiones tienden a ser infravalorada, como es el pensar desde la vivencia directa de los participantes; pues en gran medida, por la fuerza de la tradición occidental europea, se tiende a fijar de manera vertical un modelo teórico que se ensucia las manos y que tampoco se adentra a las experiencias cotidianas. En este sentido, se propone que son precisamente las ocupaciones de las vidas de la gente con la que se trabaja, el soporte vital de la investigación. Se debe recordar que los cocineros y las cocineras de las plazas de mercado de Popayán, son personas que se auto-perciben como población de sustratos económicos humildes, provenientes de familias campesinas, étnicamente indígenas, afrodescendientes y mayoritariamente mestizas.

Su vocabulario cotidiano proviene de su trabajo en las cocinas y del contacto con sus proveedores de la materia prima (ingredientes). Incluso, un hecho que

¹⁵ Reflexiones de las entrevistas y talleres implementados, durante el trabajo de campo.

singulariza su realidad cultural, es que su modo de expresarse, ha sufrido un cambio debido al protagonismo que algunas de sus preparaciones han alcanzado reconocimiento dentro de los festivales gastronómicos y muestras de comida tradicional. Así mismo, estos territorios han tenido que aprender nuevas palabras para seducir nuevos paladares nacionales e internacionales, sin perder su riqueza argumentativa. Siguiendo a Suárez (2021), el poder acceder de forma directa a su cotidianidad, me permitió romper los estereotipos científicos sobre lo que puede representar una observación, pues a medida que se afianzaba el dialogo intersubjetivo y la confianza, se fueron diluyendo los esquemas formales de la observación encerrada, producto de lo que la vida académica promueve desde un enfoque puramente teórico.

Desde el recuento de la historia metodológica del proyecto, la etnografía también permitió apropiarse de otras técnicas de apoyo a la observación participante, como las historias de vida, los diarios de campo, los talleres de cocina, las entrevistas semiestructuradas y el diseño colectivo de un grupo focal. Estos últimos, implementados en coordinación con las cocineras y cocineros, y demás actores que han hecho parte del proceso de patrimonio culinario, tanto a nivel público como privado.

Actores intervinientes, instrumentos y categorías de análisis.

La receta preparada en conjunto con el colectivo de cocineros y cocineras de las plazas de Mercado del Barrio Bolívar y La Trece de Popayán (Cauca), tomando en cuenta la propuesta metodológica de “las manos sucias” (Suárez, 2021), y los

elementos antes enunciados promovieron la vinculación de diversos actores desde los lugares donde perviven las sazones: las cocinas. Estos se resumen en:

Desde las cocinas. Las historias de vida de treinta (30) cocineros y cocineras de las Plazas de Mercado, incluida una cocinera de alto reconocimiento a nivel regional e incluso internacional, hacen parte de las voces y reflexiones; se cuenta entre ellas, con tres (3) líderes que han estado presentes en la evolución de las plazas de mercado. Al material elaborado con los propósitos que convocan la investigación, se unen el análisis de las políticas y lineamientos. Con el grupo conformado, se diseñaron e implementaron diversas actividades, entre los cuales se incluyen: talleres, entrevistas, encuestas, conversaciones y encuentros (ver anexos 2 al 11).

Institucionalidad. Al tratarse de una receta compleja, se añadieron las experiencias de una institución educativa que ofrece el Programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de Unicomfacauca, desde su línea de investigación Cultura y Prácticas Tradicionales¹⁶; intervinieron tres (3) estudiantes de pregrado que cursaban el Programa en la misma institución. Se incorporó un ente gubernamental, la Corporación Gastronómica de Popayán, y tres (3) participantes de las plazas de mercado: uno de los fundadores de la plaza de mercado del Barrio Bolívar y, dos del orden Administrativo de las plazas.

En relación con los instrumentos validados e implementados durante la investigación, estos se llevaron a cabo a partir del dialogo y la participación de los diferentes actores, haciendo la salvedad que, por el recorrido efectuado, y la

¹⁶ Línea de investigación que lidero desde la creación del grupo Investigarte Unicomfacauca, en el año 2014. Se han venido generando diversos proyectos y propuestas con este enfoque.

contingencia de la pandémica del Covid-19, que afectó a las plazas de mercado de forma particular, se implementaron entrevistas adicionales con el propósito de incorporar miradas reales, por encima de las evocaciones nostálgicas de una tradición. Estos se resumen a continuación:

a. Entrevistas de tipo semiestructurada. Orientadas a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado, al administrador del Barrio Bolívar, a uno de ellos fundador de la Plaza del Barrio Bolívar, y el administrador de La Trece (Alfonso López). Se llevaron a cabo entrevistas al presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán y la directora Programa en Cocina (nivel tecnológico) de Unicomfacauca. La codificación de las mismas, se inició con E01 hasta E026 (ver anexo 9)¹⁷; entre sus alcances estuvo la incorporación del sentir y pensar propio de los y las participantes, junto con sus historias de vida (ver anexos: 4 al 9).

b. Instrumentos estructurados. Se implementó un formato de caracterización socioeconómica dirigida a los cocineros y las cocineras (ver anexo 2; capítulo 1); y, un segundo instrumento, que recopiló ingredientes, recetas, preparaciones, utensilios y usos de los alimentos en las cocinas de las plazas de mercado (ver anexo 3; capítulo 2). Permitió identificar algunas de las sazones que hacen parte de este territorio.

Particularmente, en relación con los talleres (ver anexo 10), se diseñaron e implementaron seis (6). Cada uno planteaba una temática específica, con el propósito de reconocer los elementos sociales, económicos, institucionales, políticos y/o ambientales, que intervienen y/o han intervenido en la identificación, consolidación y

¹⁷ Se implementaron cuatro (4) entrevistas adicionales, para un total de treinta (30); debido a los criterios definidos para la investigación, éstas 4 no fueron incorporadas en el presente documento.

pervivencia de sazones en las cocinas de las plazas de mercado, así como posibles tensiones derivadas de su interacción con diferentes actores. Esta herramienta permitió tejer lazos de confianza para conversar y cocinar alrededor del tema. Los talleres implementados, se resumen a continuación:

Taller 1. Internalización de prácticas culinarias. El taller estuvo direccionado en la identificación de hábitos, costumbres, alimentos y preparaciones, que han venido signando sus prácticas culinarias, a partir de la remembranza y la evocación de sus sazones desde sus primeros años de vida; fue un primer acercamiento a las tradiciones que aún perviven en su cotidianidad como cocineras de las plazas de mercado de Popayán (Cauca). La metodología permitió tocar las fibras íntimas de su niñez, juventud e inicios en las cocinas, tanto de las plazas de mercado, como de los lugares que han generado en su ser el amor por la práctica culinaria, como por el rescate de las recetas heredadas por generaciones. El ejercicio, permitió a manera de remembranza, reconocer los tejidos de saberes y la relevancia de las plazas de mercado como espacios de reflexión alrededor de las economías locales, los intercambios comerciales mediados por sentimientos de cooperación y afecto por las personas, los alimentos y las recetas. Se destaca la representación de lo tradicional y su asociación con el patrimonio culinario en estos espacios. Se destacan recetas como: los fritos, el sancocho, el maíz en sopa, el pipián en diferentes preparaciones, entre otras.

Taller 2: Práctica culinaria y patrimonio. Las acciones emprendidas en el taller, tuvieron como eje central identificar prácticas, conceptos y definiciones alrededor del patrimonio, y algunas percepciones de las cocineras de las plazas de mercado de la ciudad sobre la gestión en el ámbito alimentario. Los y las participantes, a partir del

material suministrado, dieron a conocer sus prácticas culinarias; asociaron los alimentos, origen de los mismos, y métodos de conservación que se han venido utilizando por generaciones. Se develaron sabores, olores y experiencias con sus recetas. Se planteó en consenso, que la cocina como espacio pedagógico es una variedad de ingredientes, pero también de saberes, de formas de comunicación y de asociación. Cada plato tiene secretos mágicos que cobran vida cuando se elaboran, y se sirven a los comensales, la familia o los amigos. Para las cocineras y los cocineros, las especias o los condimentos, son muy importantes; por eso tratan de conservar los que se consiguen en las mismas plazas de mercado. Asienten, que no utilizan condimentos ni químicos como los caldos de gallina o de carne, nada de saborizantes que no sean los naturales. Se destaca del colectivo, que asumen a Popayán como una ciudad patrimonial, pero que aún no es suficiente el conocimiento por parte de toda la comunidad, y que sus recetas y los lugares que los han construido como cocineros o cocineras, no son tan conocidas, como si pasa con otras tradiciones, como la Semana Santa. Se comenzaron a identificar redes de trabajo colaborativo, como son Coopmesalarga y Corpoguardianas; es de anotar, que el grupo identifica como importante, la labor de la Corporación Gastronómica de Popayán, y la Oficina de Turismo de la Alcaldía Municipal.

Taller 3. Tejiendo memorias alrededor de la conservación de alimentos. Las acciones en este punto, pretendían explorar a través de las formas/técnicas de conservación de alimentos, los elementos que hacen parte del acervo culinario actual y heredado a partir del relevo generacional en las cocinas de las plazas de mercado, así como las primeras aproximaciones al concepto tradición. Las reflexiones anteriores,

fueron el inicio de este taller, que se dividió en dos partes. La primera relacionada con la evocación de memorias alrededor de las semillas y las técnicas heredadas de preparación de alimentos y formas de conservación; y, la segunda, un trabajo práctico como ejercicio de inventario culinario. Se logró apreciar el impacto del relevo generacional, tanto en la conservación de los alimentos, como en las recetas que se elaboraron; lo anterior, en virtud de la incorporación de nuevos usos, formas de producción industrial, formas de consumo alimentario, éstas últimas que atienden más a la experiencia que al mismo sabor o valor nutricional. Se elaboraron dulces tradicionales (mantecadas, mermeladas, bocadillo), condimentos, recetas como el chulquín, y la caucharina (maíz molido con azúcar). Las acciones implementadas, afloraron sentimiento de afecto en los y las participantes, así como la necesidad de consolidar sus saberes en manuales, guías o libros, para las futuras generaciones. Algunas cocineras, principalmente, consideran que es necesario retomar estos elementos, en video donde puedan sus hijos, nietos, o comensales reconocer la relevancia de la comida tradicional para la seguridad alimentaria del departamento. Se destacaron los alimentos que están en riesgo de desaparecer, pero sin dejar de lado, que algunos de ellos ya nos son del gusto de las generaciones nuevas, como el ulluco, las habas, la ahuyama o algunas sopas, como es el caso de la sopa de maíz. Se reafirmaron las prácticas enculturadas (internalizadas) desde los primeros años de vida, raciones, alimentos, gustos y formas de asociación a través de lo que han venido tejiendo en las plazas de mercado. Se retoma la necesidad de abordar la tradición desde diferentes dimensiones, y tener mayor participación en las acciones que se generan desde el ámbito institucional.

Taller 4. Relevo generacional en la práctica culinaria. Desde el diálogo de saberes y la elaboración de una receta, el taller buscaba conocer alimentos y formas de preparación de algunas recetas que identifican las sazones en las plazas de mercado, con énfasis en las practicas que han sido heredadas por varias generaciones. Se reconocieron expresiones alrededor de las recetas, técnicas de elaboración, de emplatado, y los espacios culturales donde se han venido gestando, y transformando, toda vez, que buscan la aceptación por un grupo mayor de comensales, especialmente en los eventos de comida tradicional o gastronomía que se desarrollan en la ciudad, y otras regiones aledañas. Se fueron contrastando los sentires, las narraciones dispuestas en las entrevistas (anexo 4), con las reflexiones del taller. Favoreció la interacción entre cocineros y cocineras de las dos plazas de mercado, y el tejido con los procesos efectuados en los talleres anteriores. Se reafirma desde su sentir, que el patrimonio obedece a la ancestralidad, el cuidado de lo propio, lo tradicional, siendo las cocinas un lugar patrimonial de la ciudad y del Cauca. Sus preparaciones ingresaron a formar parte del inventario a consolidar en el instrumento relacionado (anexo 3).

Taller 5. Reflexiones alrededor del patrimonio culinario. Las rutas del taller, se encaminaron en la identificación de conceptos y dinámicas alrededor del patrimonio inmaterial en las cocinas de las plazas de mercado, con énfasis en el ámbito alimentario. Dicho proceso, se efectuó a partir de las experiencias y prácticas en los espacios que construyen el patrimonio, como un hecho cambiante y social. Se llevo a cabo en dos momentos: uno, la preparación de receta, y dos, el trueque de sabores. Desde sus narrativas, se destaca el esmero por la recuperación de los platos y alimentos tradicionales, al tiempo que se movilizaron fibras de afectos y apegos a

modos de elaboración, que en el ámbito de la salubridad no son reconocidos como apropiados; como por ejemplo el ternero, las tablas de picar de madera, o los mismos cucharones. A partir de las reflexiones efectuadas, se tiene como prioridad a partir de lo que se cocina en los fogones de las plazas, defender sus raíces, aportar al relevo generacional y tradiciones culinarias, lo cual fortalecerá las identidades culinarias en estos espacios de sabores, contrastes y luchas diarias por llevar un ingreso al finalizar la jornada. Frente al legado de su tradición, los y las participantes consideran que en la actualidad, la generación de jóvenes (hijos/as, sobrinos/as) no desean seguir en estos espacios, principalmente por el poco valor que se otorga a la cocina de las plazas de mercado; se siguen sintiendo marginados de la alta cocina que se consigue en otros lugares de la ciudad. El auge de lo tradicional, sin que tenga las mismas características o atributos presentes en estos espacios, se percibe por parte del comensal contemporáneo como igual, haciendo que frecuente esporádicamente las cocinas. Desde las conclusiones del ejercicio, se reitera la necesidad de generar nuevas rutas, acciones y estrategias que favorezcan la infraestructura de las cocinas, las condiciones de seguridad y de salubridad alrededor de las plazas de mercado, lo cual promueve el incremento de comensales, así como el sostenimiento de las cocinas en el tiempo, y unos mejores ingresos para las cocineras, los cocineros y, por ende, para sus familias. En este sentido, deberá involucrar a los colectivos de las plazas y la institucionalidad. Finalmente, se reflexiona sobre las dificultades de la gestión del patrimonio en el contexto culinario, a partir de las experiencias, participación de eventos, los reconocimientos por su labor, obtenidos a nivel regional, nacional e internacional, entre otros. De una manera detallada, se hilvana a lo largo del presente documento.

Taller 6. Emprendimientos culturales alrededor del patrimonio culinario. Se

constituyó en un ejercicio efectuado con el propósito de identificar acciones – estrategias que han promovido el desarrollo de emprendimientos culturales desde las plazas de mercado, así como los retos que visionan el colectivo de cocineras. Los temas abordados, fueron: emprendimiento gastronómico y formas de asociación en las cocinas de las plazas de mercado. Se asume por parte del colectivo, como una forma de generar mayores ingresos en sus cocinas, lo cual se ve reflejado en unas épocas del año, no es cotidiano. Las capacitaciones, acompañamientos y apoyos, les han permitido ganarse un nombre en varios escenarios de la ciudad, la región y el país. Su estado financiero, por su parte, no es el mejor; la mayoría, contrastado con la encuesta de caracterización socioeconómica (ver anexo 2), pone de manifiesto sus necesidades de ingresos y entradas económicas de forma constante. Principalmente las mujeres cumplen una doble función, en las plazas como cocineras tradicionales y en sus hogares como amas de casa; lo cual se hace evidente en el 70 por ciento (70%) de las participantes del taller. Los grupos sociales les han permitido generar una mayor estabilidad en sus ingresos, así como una mayor participación en eventos como el Congreso Gastronómico; incluso han sido invitadas e invitados a impartir talleres-seminarios de cocina tradicional por parte de instituciones de educación a nivel local y nacional (SENA, Unicomfacauca, Escuela Taller, entre otras). Se tiene como una de las conclusiones, que las cocinas en estos territorios de sazones, requieren por parte de diversas entidades más apoyo para fortalecer sus cocinas, en temas como: creación de estrategias que permitan impulsar sus saberes, técnicas de conservación, formas de posicionar y documentar sus recetas, derechos de autor, entre otros.

En sus palabras: “las cocinas tradicionales tienen una cultura no valorada”, que deberá ser salvaguardada y divulgada.

Foto 4. Día de comida y mercado. Plaza de mercado La Trece.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo Alejandra María Rodríguez Guarín (2021).

Apuntes adicionales a destacar.

Derivado de las estrategias etnográficas implementadas durante el proceso, se elaboró un libro con los relatos de vida de cocineras y cocineros, así como sus recetas representativas, un homenaje a su perseverancia y amor por la cocina y sus significados (contiene veinticinco historias y recetas). Este producto fue impreso, en asocio con tres (3) entidades del departamento: la Corporación Universitaria Comfacauca, la Oficina de Turismo de la Alcaldía Municipal y la Corporación

Gastronómica de Popayán, denominado: **COCINAS REGIONALES: RELATOS DE SAZONES PAYANESES**, el cual fue presentado durante el Congreso Gastronómico de Popayán en su versión del año 2022; igualmente, se presentó como parte de las actividades que hacen parte de la pre-feria del Popayán ciudad Libro en el mismo año. Este documento, visibiliza el trabajo y dedicación de la cocina, como elemento fundamental de lo que se conoce como patrimonio culinario payanes¹⁸.

c. Acciones dirigidas a los colectivos involucrados (talleres, encuentros y diario de campo). Se implementaron diversas acciones, a partir de las cuales se reflexionó acerca de los usos de los ingredientes tradicionales y poco usados en las cocinas, del legado familiar y comunitario, se recrearon recetas payanesas, que movilizaron desde la cotidianidad, conversaciones y recorridos por los lugares que han tejido sus prácticas y sazones; se logró identificar la prevalencia, adaptaciones y cambios que han sufrido a lo largo de su tiempo histórico y vivencial. Se llevó a cabo, un grupo focal (GR01), en el cual participaron ocho (8) cocineras de las plazas y un líder comunitario, uno de los fundadores de la plaza de mercado del Barrio Bolívar, y un docente del Programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de Unicomfauca (ver anexo 11).

Las categorías de análisis constituidas para consolidar la información de forma sistemática, en virtud de dar cuenta del interrogante planteado, se resumen en la siguiente tabla (ver tabla 1):

¹⁸ Libro Cocinas regionales: Relatos de sazones payaneses. Podcast Andrea Aguilar Olave: https://www.youtube.com/watch?v=GZ_QB-6gG9w

Tabla 1. Categorías de análisis e instrumentos a partir de los cuales se aborda el proceso de investigación.

Categoría de análisis	Memorias, plazas de mercado y cocinas de sazones. Reconocimiento y movilización de memorias alrededor de los conceptos plazas de mercado y cocinas, y como éstos son parte de las sazones que constituyen las recetas salvaguardadas por cocineros y cocineras, sus familias y comunidad.	
Acciones – instrumentos relacionados	Objetivo	Actores intervinientes
Recopilación documental sobre la gestión de las cocinas tradicionales en la ciudad de Popayán, y referentes similares en Latinoamérica	Reconocer los conceptos, miradas y reflexiones acerca de las plazas de mercado, las cocinas, las tradiciones alrededor de la alimentación, el patrimonio inmaterial (culinario) y la gestión cultural, desde los referentes institucionales y no institucionales, en el ámbito local, regional, nacional y latinoamericano, como referente para comenzar a tejer las memorias.	Investigadora Institucionalidad: Ministerio de Cultura (políticas culturales), Unesco (material público), Corporación Gastronómica de Popayán, Oficina de Turismo de Popayán, Programa, Tecnología en Gestión Gastronómica de Popayán
Diseño e implementación de encuesta de caracterización sociodemográfica implementada. Dirigida a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021; anexo 2).	Reconocer los principales elementos socio-económicos, presentes en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán (Barrio Bolívar y La Trece), como elemento de caracterización de sus condiciones de vida, nivel de asociatividad, reconocimiento de su contexto y procesos de capacitación alrededor de la cocina tradicional. Instrumento inicial.	Cocineras y cocineros participantes en la investigación. Ficha implementada a treinta y cinco (35) cocineros y cocineras.
Diseño e implementación de entrevista dirigida a: personal administrativo de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece (2020 y 2021; anexo 5).	Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, así como las estrategias, iniciativas y acciones desarrolladas para la preservación – salvaguarda de saberes, sazones y alimentos tradicionales, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de los funcionarios en las plazas de mercado.	Personal administrativo de las plazas de mercado objeto de la investigación. Entrevistas efectuadas en dos momentos, a finales de 2020 y en primer semestre de 2021; las dos atravesadas por la pandemia del Covid.19.
Diseño e implementación de un instrumento de	Realizar un inventario inicial de los principales alimentos y recetas con las que se identifican cocineros y cocineras en las cocinas de	Cocineras y cocineras de las plazas de mercado.

caracterización de prácticas y recetas tradicionales. Dirigido a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021; anexo 3).	las plazas de mercado de Popayán (Barrio Bolívar y La Trece), como elemento de caracterización herencia alrededor de lo tradicional, así como las acciones – estrategias que se han venido tejiendo en estos espacios alrededor de la preservación o salvaguarda de la alimentación y las cocinas. Los elementos de la encuesta, corresponden a los trazados por la Unesco (2015).	Se logró un inventario de 30 recetas tradicionales. Veintidós (22) recetas, fueron incorporadas en el Libro Cocinas Regionales: Relatos de sazones payaneses (2022).
---	--	--

Categoría de análisis	Memorias desde los ingredientes y preparaciones que condimentan las recetas en las plazas de mercado. Reconocimiento y reflexión de los ingredientes y formas de preparación internalizadas por los cocineros y las cocineras, así como el reconocimiento de los cambios y nuevas formas de asumir estos territorios, en el marco de los procesos de reconocimiento del patrimonio culnario implementados en las plazas de mercado.	
Acciones – instrumentos relacionados	Objetivo	Actores intervinientes
Diseño e implementación de entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado La Trece y Barrio Bolívar (2019-2021, anexo 4).	Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, así como las estrategias, iniciativas y acciones desarrolladas para la preservación – salvaguarda de saberes, sazones y alimentos tradicionales, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de las cocineras y los cocineros.	Cocineras y cocineros participantes en la investigación. Se realizaron treinta (30) entrevistas, contando una grabación promedio por entrevista de 1 hora; y un material transcrito de ocho (8) páginas por entrevista.
Diseño e implementación de talleres de corte participativo, durante la investigación (2019-2020, anexo 10).	Taller 1. Internalización de prácticas culinarias Taller 2. Práctica culinaria y patrimonio Taller 3. Tejiendo memorias alrededor de la conservación de alimentos Taller 4. Relevo generacional en la práctica culinaria Taller 5. Reflexiones alrededor del patrimonio culinario Taller 6. Emprendimientos culturales alrededor del patrimonio culinario	Cocineras y cocineros participantes en la investigación.

Categoría de análisis	Patrimonio culinario y gestión cultural en las cocinas de las plazas de mercado. Reflexiones de las formas bajo las cuales opera el patrimonio en las cocinas de las plazas de mercado, la imbricación de la gestión cultural desde los emprendimientos e iniciativas propias de las cocineras y los cocineros, al ser asumidas las cocinas como espacios pedagógicos y de constante aprendizaje. Se vincula el abordaje de la transformación, así como la construcción en colectivo de miradas otras para fortalecer el reconocimiento de estos espacios como necesarios para la seguridad y soberanía alimentaria de los territorios caucanos, el relevo generacional en materia de alimentación y las prácticas sustentables para la vida y la pervivencia de las sazones.	
Acciones – instrumentos relacionados	Objetivo	Actores intervinientes
Entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado, y personal administrativo de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (2022, anexo 6).	Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, tomando en cuenta la pandemia del Covid-19, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de las cocineras y los cocineros en las plazas de mercado.	Cocineras y cocineros participantes en la investigación. Se realizaron doce (12) entrevistas, contando una grabación promedio por entrevista de 1 hora; y un material transcrito de ocho (8) páginas por entrevista.
Entrevista dirigida al presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (2022, anexo 7).	Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido alrededor de las cocinas y alimentos tradicionales, desde la gestión de las políticas públicas y acciones implementadas por parte de la Corporación Gastronómica de Popayán.	Presidente de la Corporación Gastronómica; aproximadamente dos horas de grabación, ocho (ocho) páginas transcritas.
Entrevista dirigida a la directora del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de Popayán (2022, anexo 8).	Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido alrededor de las cocinas y alimentos tradicionales, desde la gestión educativa en el marco del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria Comfacauca – Unicomfacauca, Popayán (Cauca).	Directora del Programa de Unicomfacauca: Tecnología en Gestión Gastronómica. Aproximadamente dos horas de grabación, ocho (ocho) páginas transcritas.
Elaboración de fichas de caracterización entrevistas implementadas: cocineras, cocineros de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La	Consolidado de aspectos a resaltar de las 26 entrevistas consideradas para la investigación; de las 30 implementadas, se tuvieron en cuenta 26, posterior a la validación de la información.	Sistematización de información para anexo.

<p>Trece, administradores de las plazas y representantes de la institucionalidad (anexo 9).</p>		
<p>Grupo focal implementado con las cocineros y cocineras de la plaza de mercado del Barrio Bolívar, durante la investigación. Dialogo abierto sobre el tema de la gestión, realidades y nuevas miradas del patrimonio culinario (2021, anexo 11).</p>	<p>Reconocer desde un espacio más íntimo, las relaciones e interacciones suscitadas a partir de la gestión del patrimonio, y las cocinas tradicionales, su pervivencia, acciones y formas de asumir el futuro en las plazas de mercado de la ciudad.</p>	<p>Cocineros y cocineras de la plaza de mercado del Barrio Bolívar. Participación de uno de sus fundadores.</p>

Fuente: Consolidación de los instrumentos de investigación (agosto de 2022).

Desde los categorías y los antecedentes descritos, la metodología seleccionada, citando a Suárez (2021), en la “medida que uno va resolviendo los dilemas del trabajo diario, las herramientas y el mundo en el que uno trabaja “lo trabajan a uno” (p. 2); lo cual viene a significar, que en el trabajo etnográfico es vital reconstruir la memoria de los participantes desde sus propias formas de significación, desde sus miradas y formas de conservar vivo su sentido dentro de la cultura que se imaginan o representan y en la cual se instalan.

TENSIONES Y CAMINOS ALREDEDOR DE LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES EN LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO

La investigación narra las tensiones alrededor de la pervivencia de las sazones en las plazas de mercado en tres (3) capítulos. Cada uno de forma reflexiva y vivencial con los y las participantes, desarrolla los objetivos planteados, tanto a nivel general como específico. Desde el tipo y enfoque investigativo planteado, dejan al descubierto *toquesitos* inesperados que van apareciendo en la elaboración de una receta incluso con una instrucción previa, y algunos procesos de re-significación entre la sazón, las cocinas tradicionales, el patrimonio culinario y la gestión desde un territorio vivo y en constante evolución, a saber:

Capítulo I. Memorias y tejidos de sazones. Primeros encuentros. Se presenta un recorrido conceptual entrecruzado con el dialogo etnográfico y participativo, alrededor de cómo se asumen estos espacios por parte del colectivo de cocineros y cocineras que hicieron parte de la investigación. Se atiende con ello, a una de las tensiones demarcadas, a partir de la esencia cultural y simbólica de lo que

representan las Plazas de Mercado y las Cocinas, consideradas lugares emblemáticos representativos de la memoria culinaria payanesa, alrededor de las cuales se tejen significados cotidianos. Conceptos, interpretaciones y voces, se entretajan con los discursos teóricos de la academia científica, hilvanando de una manera dialógica, las percepciones de los actores sociales que le han dado vida. En este recuento, se articulan las miradas y voces con interpretaciones conceptuales, logrando situar sus relaciones e interacciones dentro y fuera del lugar. Finalmente, se pone sobre la mesa, el pensar constante de las cocinas tradicionales, como emplazamiento de memoria e historia cultural de la ciudad.

Capítulo II. Memorias, ingredientes y recetas de las cocinas tradicionales payaneses. El abordaje de la tensión, se presenta desde dos ámbitos: los sabores e ingredientes asociados con los elementos que dieron origen a los significados de lo tradicional en la práctica culinaria en y desde las cocinas de las Plazas de Mercado, y los procesos de intercambio o hibridación cultural a partir de las nuevas lógicas del mercado alimentario en dichos espacios, tomando como punto de referencia realidades, recetas, alimentos en riesgo de desaparecer y acciones de relevo generacional. Se parte de la concepción de cocina como un espacio de transformación, de enculturación de nuevas lógicas de comunicación alrededor de la comida, junto con sus implicaciones para el reconocimiento de la ciudad como creativa, asumida como una manera de agregar valor a sectores como el turismo y la gastronomía.

Capítulo III. Patrimonio y gestión cultural: realidades y matices para la pervivencia de las sazones. El capítulo se divide en dos (2). En primer lugar, tomando como referencia las reflexiones y diálogos que llevaron a problematizar el significado de

las plazas de mercado y las tradiciones, se teje una nueva tensión, desde el discurso de Estado sobre el patrimonio inmaterial que, para el caso se asumirá como patrimonio culinario. Se atiende a la categoría desde un enfoque conceptual, teórico y vivencial (surgimiento e incorporación). Se comienzan a plantear las lógicas del discurso y su incorporación en espacios cotidianos, desde la valoración del territorio de sazones, y otras emergentes, a partir de las cuales se gesta una mayor recordación de las cocinas y lo que esto implica para la ciudad, ese tránsito a ser un lugar de encuentro cotidiano, pero elevando su expresión al concepto de patrimonio culinario. En segundo lugar, se aborda desde las reflexiones efectuadas, la recopilación de las iniciativas y estrategias de los diferentes colectivos de cocineros, cocineras, y de la institucionalidad alrededor de la gestión culinaria en dichos territorios, las acciones que prevalecen, sus transformaciones y/o adaptaciones, y cuáles de ellas, podrían generar un valor adicional al patrimonio culinario. Lo anterior, teniendo en cuenta dos elementos: la mediación de discursos por intereses personales, y los emprendimientos culturales; éste último, se aborda a partir del concepto de matrices locales de creación, en tanto se privilegia la voz y sentir de las cocineras, los cocineros, incertidumbres y nuevas maneras de asumir sus espacios de trabajo actuales, en suma, desde una perspectiva de futuro cercano.

Como cierre se ofrecen las conclusiones (toques finales) y recomendaciones (en la búsqueda de nuevas sazones) derivadas de las tensiones, entre diálogos, reflexiones y nuevas miradas. Se presenta, los referentes bibliográficos, y los instrumentos implementados (ver anexos 1 al 11).

CAPITULO I. MEMORIAS Y TEJIDOS DE SAZONES. PRIMEROS ENCUENTROS

Foto 5. Ingredientes; semillas y texturas.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo Alejandra María Rodríguez Guarín (2021).

Tercamente y hasta el día de hoy, las plazas de mercado en el mundo han resistido los embates de la modernidad frente a las múltiples alternativas de consumo que ofrece el mundo contemporáneo a través de los supermercados, hipermercados, centros comerciales o las compras online, que, a pesar de su mayor comodidad y atractivo, no han logrado desplazar la vigencia de estos espacios primigenios. No obstante, todas las variaciones que han sufrido en la historia, las plazas de mercado, son

uno de los espacios dedicados a la compra y venta de productos que han mantenido sus lógicas de intercambio y sus relaciones multiculturales desde sus orígenes en la Grecia antigua y hasta la actualidad (García, 2017, p. 30).

El **Capítulo I** es el primer ingrediente de la receta. Aquí se hilan conceptos y diálogos alrededor de diferentes nociones acerca de las plazas de mercado, las cocinas y sus significados por parte de las cocineras y los cocineros de las plazas del Barrio Bolívar y La Trece, ubicadas en la ciudad de Popayán, departamento del Cauca (sur occidente de Colombia); éstos últimos tejidos desde el afecto.

En este sentido, se hará referencia a las plazas de mercado, retomando diversos autores y reflexiones, siendo estos lugares como enuncia García (2017), emplazamientos emblemáticos de la memoria colectiva, así como escenarios culturales que incorporan oficios y saberes, dado que articulan concepciones de vida y experiencias bioculturales y, por tanto, me permiten asumir la cocina como un espacio pedagógico de enseñanza y transformación a nivel individual y colectivo.

Para el caso que me convocó a recorrer las cocinas de las plazas y sus tensiones este capítulo será narrado en varias voces, desde el sentir de los cocineros y las cocineras, con algunos toques institucionales, tomando en cuenta lo que convoca su remembranza, al tiempo que le otorga una identidad propia al territorio desde la exploración conceptual.

1.1. PLAZAS DE MERCADO: LUGARES Y MEMORIAS

Partamos de la siguiente declaración:

Las plazas de mercado son uno de los pocos equipamientos urbanos que, además de contribuir a la configuración del espacio público, se puede entender como parte integrante de éste. Si atendemos a su evolución histórica, observamos que un mercado es una plaza que, por razones funcionales, ha sido cubierta. Debido a su gran concentración de actividad siempre ha constituido un punto de referencia dentro del barrio, lo cual, a lo largo del tiempo, le ha hecho devenir un lugar con una fuerte carga cultural y social, un lugar que contribuye a fortalecer la identidad local de una zona. No sólo el mercado en sí, sino también la actividad que éste cataliza en su entorno proporciona oportunidades para el barrio, pues fomenta el encuentro ciudadano y la generación de sinergias.

Vispe (2017, p. 5).

Foto 6. Foto parte lateral de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (6 a.m.).



Fuente: Casanova R. (2019). Trabajo de campo de la presente investigación (2019).

1.1.1. Entre significados y memorias.

Plazas, centros de abasto o galerías responden a diferentes denominaciones, pero se articulan a un mismo lugar. En su interior se congregan aromas, texturas, conversaciones y prácticas, y conservan relaciones multiculturales que han prevalecido por muchos siglos. En el caso de las sazones que se cocinarán en el presente texto, se hará referencia al término **plaza de mercado**.

Retomando lo enunciado por Víspe (2017), según su funcionalidad, las plazas tienen la capacidad de configurar el espacio público de un territorio; igualmente, son un punto de referencia para identificar culturas, saberes, prácticas alimentarias, tipos de cultivos, formas de asociación y organización. En las plazas se promueve el encuentro, la conversación, las economías familiares y comunitarias, en suma, se “fomentan la generación de sinergias” (p. 5). Dichas sinergias, son las que permiten considerar la revitalización y el fortalecimiento de las plazas de mercado como espacios tanto de valor patrimonial como inmaterial, considerando su función histórica y simbólica para los pueblos que habitan el territorio de la ciudad de Popayán (capital del departamento del Cauca). La visibilización de las plazas en medio de zonas comerciales y de alto tránsito ciudadano, ofrece un punto de referencia que termina por modificar y definir las dinámicas residenciales y comerciales del sector.

Es clave considerar que, precisamente las plazas de mercado de la ciudad acentúan un tipo de sinergia o dinámica cultural que afecta el contexto urbano y las decisiones tanto por parte de la administración municipal como por las familias que subsisten gracias a la actividad culinaria tradicional. Este último aspecto, les otorga también una nueva relación con las autoridades municipales y los comensales

habituales de las épocas de celebración, es decir, cuando sus cocinas prenden los fogones del reconocimiento internacional de su actividad como patrimonial.

En Colombia existen alrededor de ochocientas (800) plazas de mercado, las cuales se constituyen en el sustento primordial de las familias y las comunidades que conviven en su interior (Superintendencia de Industria y Comercio, 23 de marzo de 2021). Para abordar las primeras connotaciones sobre su acepción, me remito al siguiente relato que, aunque con un toque coloquial, me permitió adentrarme en las conversaciones cotidianas del lugar.

Al respecto, las crónicas de Ximénez o de José Joaquín Jiménez (Jiménez, 1996), quien era un periodista de crónica del Diario El Tiempo entre la década de 1930 a 1946 (año en el que murió), señalan lo siguiente, a manera de lo que se puede asimilar hoy como una etnografía, por su carácter abierto y dispuesto a la descripción de la cotidianidad de la ciudad capital Cartagena, de aquel entonces:

La Central de Mercados es un arrecife donde encallan muchas naves aventureras que arribaran en viaje de ilusiones, con sobordo victorioso de esperanzas y manifiesto de inocencias empujadas por brisas locas o desencantos de amor. Vienen los tripulantes piratas, los marinos de agua dulce, los capitanes contrabandistas, y desembarcan en su puerto, que cubre el cuadrilátero de cuatrocientos metros, vociferantes, cada uno de ellos con una distinta manifestación de vida, con una diferencia de latitud, y se empotran en sus cuatro callejones que se prolongan hasta un límite ya demarcado y preciso. A veces la tripulación, que llegara en trance de furrusca y de parranda, pierde la

ruta. No oye el sonido de la sirena hogareña que los llama, que los reclama en un grito de absolución.

Los días viernes, mercado grande, hay una avalancha de señoras y amas de casa. Llegan los campesinos vivanderos de los cuatro puntos cardinales, atalayando la sagacidad de las revendedoras. Un saludable olor de huerto remoza el aire. Las naranjas y los limones distribuyen su aroma intacto en los puestos de frutas. Los aguacates, las chirimoyas, los cocos y las mazorcas, bailan bambucos en los proscenios ávidos de las cestas. Gama multicolor de abundancia y de florecencia, triunfa del tono opaco de los días comunes. Vociferan las mujeres. Alegan los comerciantes. El bochinche de la compraventa se hace un himno de gratitud a la cosecha. El dinero, en fuentes sonoras recorre los bolsillos y las carteras. Marejadas de vida, de locuaz esparcimiento, paseáanse por los pasillos y andenes. El vendedor ambulante lanza la retahíla propagandista con tono de competencia. Los cargueros estrenan lazo. Las «zorras» y carretillas acarician el pavimento en carrera triunfal, y el sol del mediodía alumbra la hirviente promiscuidad de la plaza, regalando calor y regocijo a todos dando mejo apariencia a los frutos y a las gentes, saturándolo todo de saborcillo ajeno a resquemores, fácil de perdonar y pleno de complacencias (p. 47).

Desde la narrativa de la plaza central descrita por Ximénez (Jiménez, 1996), entre arrecifes de naves aventureras, piratas, barcos que encallan y voces que resuenan, con la algarabía de los días viernes, campesinos, campesinas y retahílas

para la venta e intercambio de un sinnúmero de productos frescos, traídos desde diferentes partes de los territorios conexos al mercado, me permito dar apertura a esta primera sazón: *significados y memorias*. Como se aprecia, lo que se asume como plaza de mercado hoy en día, se remonta a esos lugares donde el bullicio estaba presente, las risas o más bien las carcajadas hacían parte de esa dinámica, así como los alimentos de pan coger, aun hoy, cuando vamos a las plazas de mercado en muchos de sus puestos nos dan la pruebita, con una sonrisa eterna para que llevemos otro poquito. Así mismo, es el punto para la conversa del día, la política, el amor o el desamor, los hijos, las afugias o los sueños de futuro.

De la recopilación liderada por el Ministerio de Agricultura, Neira (2015), en el libro: *Mercados Vivos (diversidad agrícola y cocinas tradicionales)*, señala que el surgimiento de dichos lugares se encuentra a la par con las ciudades fundadas desde el siglo XVI por los españoles, en el actual territorio que llamamos Colombia, principalmente alrededor de la plaza Mayor:

...desde ese momento empezó a realizarse en esos espacios el mercado. Sin embargo, en el caso de Santafé, por ejemplo, la celebración del mercado no fue exclusiva de la plaza Mayor. Semanalmente, los indígenas traían sus productos y los vendían los jueves en la plaza de las Yervas, actual parque de Santander, y los viernes en la plaza Mayor, aunque también existieron otros mercados menos importantes que se realizaban en las plazas de San Victorino y en las Nieves. Estos mercados se aprovisionaban de áreas rurales periféricas a Santafé, que se especializaron en las labores agrícolas que se caracterizaban por contar con huertas, estancias de pan coger y

ganado: sus productos se transportaban por redes comerciales que encaminaron todos sus esfuerzos de producción para proveer a la población de la capital del Nuevo Reino de Granada. Esta misma situación se presentó en todas nuestras poblaciones a donde semanalmente acudían los agricultores y artesanos a comercializar sus productos, como de hecho se puede verificar en láminas e ilustraciones del siglo XIX donde se ve el aspecto que entonces tenían estos lugares llenos de vendedores que con palos y lonas definían su espacio en la plaza. Sobre estas precarias estructuras colgaban los pollos y gallinas o bajo estas colocaban sus canastos llenos de verduras y hortalizas, o las jaulas de mimbre donde guardaban a los animales domésticos que también allí se ofrecían. Ese día la plaza también se la tomaban cocineras que organizaban sus fogones y preparaban en ollas de barro sus recetas como la sopa de ajíaco elaborada con carne de oveja o de res papas, cebollas y ajos. Si bien en la primera mitad del siglo XIX los sitios para el mercado, al igual que en la Colonia, fueron las plazas abiertas, a partir de 1846, año en el cual se instaló en Bogotá la estatua de Simón Bolívar en la plaza que hoy lleva el mismo nombre, las plazas empezaron a ser vistas como lugares ornados para el esparcimiento y poco a poco esta nueva concepción de los espacios de mercado fue desplazando los mercados que se realizaban a cielo abierto. En 1861, el general Tomás Cipriano de Mosquera prohibió definitivamente la celebración del mercado en la plaza de Bolívar y ordenó la construcción de un edificio destinado para este fin, que se levantó sobre el antiguo solar del convento de la Concepción (p. 47).

En articulación con el trabajo etnográfico descrito, la recopilación de Jiménez (1996), y desde un ámbito conceptual de García (2017), Víspe (2017) y Coronado (2010), en complemento con la noción de Neira (2015), se asume que la plaza es “el núcleo principal de una vida urbana en numerosos pueblos y ciudades. Un espacio ancho y espacioso dentro de un poblado, al que pueden concurrir muchas calles” (p. 1). Desde el contexto caucano tan diverso como sus recetas, éste puede asumirse a partir de la función de intercambio, a saber: “plaza de comercio, mercado de plaza, galería, plaza de abastos, feria campesina, central de abastos, mercado libre, centro de acopio, mercado campesino, feria de ventas, mercado de calle, o mercado nómada” (Coronado, 2010, p. 2).

Bravo (2016), le añade un atributo adicional a estos lugares, pues afirma que, “más allá de la variedad, frescura del producto, precios bajos y la capacidad de regatear, entre otras ventajas para el consumidor, es un espacio de encuentro, tanto con el vecino, el amigo o el vendedor, como con nuestra propia identidad local, nacional y latinoamericana” (p. 248). Así mismo, como lo señala García (2017), la plaza tiene la capacidad de erigir el imaginario de lo tradicional y lo no tradicional, asumido en el caso particular de las plazas de Popayán, desde lo que representa para sus habitantes y quienes conviven entre fogones y recetas toda la semana; sea a partir de lo que comercializan en las cocinas o en los puestos ambulantes que se ubican en sus alrededores, como se verá más adelante.

Frente al significado en relación con el desarrollo de una región (desde el ámbito económico o social), tomando en cuenta la reflexión de Barbero (1981), en virtud de su ubicación, al estar incorporada en el paisaje urbanístico, “la plaza de

mercado es, sin embargo, un “lugar” aún no homogeneizado ni funcionalizado completamente, aún no digerido por la maquinaria mercantil, pero cuya especificidad no es rescatable más que por oposición a ese otro “lugar” de la funcionalidad y el fetiche del objeto que es el supermercado” (p. 4). La conclusión de Barbero se sitúa en los estudios barriales, de su investigación alrededor de la plaza de Paloquemao y el supermercado Carulla (en la ciudad de Bogotá), continuando en Cali (Valle del Cauca); en ésta última, comparó la dinámica comercial de la plaza de Santa Helena con el supermercado Ley (éste último fue reemplazado por el supermercado Éxito).

Su funcionalidad, citada en la obra de Neira (2015), permite observar que las plazas de mercado son el referente obligado para encontrar una dirección, cuando uno está de visita por primera vez en un territorio o municipio. Pero más allá de eso, son puntos de encuentro, de síntesis cultural de la localidad; son un espejo que refleja lo que un pueblo es para sus habitantes, en tanto que, se encuentra lo que quieren y saben que en su búsqueda es el lugar, espacio del cual no van a salir defraudados.

En relación con la salvaguardia cultural que representan las plazas para las ciudades y pueblos colombianos (preservación), Escallón (2011, citado por Bravo, 2020) asume que la plaza puede ser vista como “un espacio que, a pesar de la tecnología, conserva su esencia sencilla y milenaria” (p. 4). Sus vivencias como actor y dramaturgo, se alquimizan al escribir obras de la cultura popular colombiana como: “Amar y Vivir” (1988)¹⁹, obra que conjuga el amor, la cotidianidad y las angustias por el dinero, el desplazamiento, la violencia simbólica, entre otros. Aquí se develan

¹⁹ Novela colombiana transmitida en 1989. Se ha retrasmitado en el canal institucional; así mismo, se ha remasterizado con actores jóvenes, con la misma temática. Transcurre la vida de los protagonistas en una plaza de mercado en Bogotá. Su diferenciador se centra en el lenguaje de la cultura popular Bogotana, en los diálogos cotidianos sin tanta elaboración, y del amor simple de familia.

realidades cotidianas, entre conversaciones y ventas, con matices alrededor de las problemáticas sociales, económicas, políticas y ambientales que viven las personas en las plazas de mercado. En este sentido, las plazas, presentes en las diferentes regiones colombianas, tienen la capacidad de diversificar sus funciones; como señala Restrepo (1996, citado por Bravo, 2020), a partir de cuatro (4) importantes fortalezas (también llamados por él: mercados populares):

Eliminación de intermediarios. El mercado permite la venta directa, lo que genera mayor rendimiento al productor y reduce costos para el consumidor; cantidad, variedad y frescura. Frescura y variedad en los productos, gracias a su comercialización directa y producción responsable; favorabilidad para las relaciones sociales y comerciales, en otras palabras, espacio de encuentro para la comunidad, gracias a la interacción directa tanto entre comerciantes y consumidores, como entre los mismos visitantes; y, posibilidades de regateo o negociación directa. Con base en la calidad, cantidad, oferta y demanda, es posible llevar a cabo una negociación directa entre el productor o el comerciante, frente al consumidor (p. 3).

Desde las concepciones y miradas, por su naturaleza y formas de operar, las plazas de mercado se asumen como espacios de encuentro entre familias, amigos, compañeros o comerciantes, con la capacidad de entrecruzar el intercambio comercial, identidades y tradiciones. Particularmente, en la cabecera del departamento del Cauca, casi todas siguen conservando la estructura heredada desde hace más de un siglo; han ido instaurando a sus alrededores lugares denominados cocinas, puestos y otros lugares para vender cositas varias (radios, destornilladores, almanaques, llaveros, entre otros).

Siguiendo la descripción de la majestuosa obra de Neira (2015), al referirse a la ciudad capital del Cauca Popayán, las plazas conservan los elementos identitarios de su connotación cultural y comunitaria, a saber:

Al mercado se acude en busca del alimento y de la medicina; de los ingredientes para preparar el alimento, pero también de las yerbas o el brebaje que van a reparar el cuerpo enfermo. Al mercado no se ingresa con pasaporte de clase ni con tarjeta de crédito porque en él se compra de contado y si el fiador es requerido con la palabra empeñada basta. En nuestras plazas de mercado confluyen, por parejo, las ideas, los conflictos, lo bueno, lo menos bueno, lo sagrado y lo profano, lo hermoso y lo estéticamente diferente, para expresarse de diversas maneras: en ropas, mercancías misceláneas, en frutas y verduras, granos y abarrotos, en todas las carnes, en lo artesanal y en lo hecho en China. Ahí se mezclan los aromas y las condiciones humanas; convergen con sus olores y en sus trajes de pelea, todas las clases sociales, y aunque a veces se esquivan las miradas, el roce físico entre ellas es tan inevitable como el regateo, que es común a todos ellos. Porque la estrechez de los espacios así lo ha querido. En la Región Pacífica nuestras plazas de mercado tienen identidad, y ella se desprende, como es de esperarse en estos casos, del inventario de productos regionales que se ofrecen en los puestos de venta, salvo aquellos productos de consumo nacional, y que están presentes en todas partes, como sal, aceites de cocina, arroz, plátano, yuca. Azúcar, por ejemplo, los que en ellas se encuentran llevan el sello de región, los que

dan identidad a la plaza y reflejan su personalidad, porque suelen ser de producción regional o local, y salen de las manos del campesino que cultiva un huerto o una pequeña parcela, a no más de una o dos horas de recorrido desde ella hasta la plaza (p. 215).

Dicho encuentro de sabores, texturas y narrativas, se vivencia los siete (7) días de la semana en las plazas que me convocan en esta oportunidad: Barrio Bolívar y La Trece en Popayán (Cauca). Ahora bien, al abordar los elementos que se entrecruzan en estos espacios de aromas y saberes, se percibe la oferta de los alimentos que cultivan campesinos y campesinas (productores locales o regionales), u otros productores y productos provenientes de zonas aledañas (abarrotes²⁰, tejidos, artesanías), que permite identificar la cultura alimentaria surgida desde y en las plazas de mercado. A manera de ejemplo, los principales elementos en la siguiente figura:

Figura 3. Algunos elementos de las plazas de mercado: primeras connotaciones.



Fuente: elaboración propia (2022). Fotografías tomadas para la investigación.

²⁰ Son productos alimenticios, de aseo o insumos para otro tipo de procesos agrícolas-pecuarios, que provienen de empresas o emprendimientos locales, regionales o nacionales, como el arroz, la lenteja, el aceite, el jabón, los enlatados, entre otros.

Desde el espacio que rodea cotidianamente a cocineros y cocineras en las plazas de mercado de Popayán, se dispone su estructura y forma de distribución espacial dentro del emplazamiento del Barrio Bolívar y La Trece. Ésta juega un papel relevante, especialmente si se produce o venden alimentos preparados, sea al interior o en la parte exterior. Se hace notoria la interconexión del encuentro, el disfrute y el mercado, que no se limita al tema alimentario. Los resultados del estudio adelantado por Bravo (2020), abordan algunos de estos puntos. Haciendo uso del lenguaje fotográfico, logró identificar similitudes y diferencias de plazas ubicadas en distintos territorios de la geografía nacional y del orden internacional (no todas fueron denominadas plazas, algunas se establecen como galerías).

En su estudio, Bravo (2020) incluyó dos (2) de alta relevancia para el departamento del Cauca: La plaza de mercado de la Esmeralda (Popayán) y la Galería de Silvia (Cauca). A partir de la observación, consolidó una taxonomía desde sus realidades, a saber:

Desde los ingredientes o suministros alimentarios. Se incluyen frutas, verduras, productos vegetales, carnes, granos, aliños, entre otros. Desde la oferta de productos disponibles. En los mercados se encuentra determinada principalmente por las condiciones geográficas y climáticas de los distintos contextos; facilitan el cultivo, producción y comercialización de dichos insumos, aunque en algunos casos, los productos son producidos y transportados desde regiones cercanas al punto de venta.

Alimentos y bebidas preparados. Comercialización de productos previamente preparados, listos para su consumo, restaurantes, cafeterías, puestos de comida, venta de dulces, preparación de bebidas, panes, postres y otros.

Artesanía y artefactos. Objetos de producción artesanal, de carácter utilitario y decorativo, algunos de producción industrial, los cuales facilitan las labores del hogar y del campo, así como herramientas para la agricultura no industrializada; esta categoría incluye, elementos de vestuario y textiles, como ropa, calzado y accesorios, algunos de estos, como la alpargata, elaborados a partir de materiales completamente naturales y de forma artesanal.

Medicina y sanación. Hierbas y otros productos naturales para el tratamiento de diversas enfermedades; la medicina empírica, especialmente aquella de carácter popular, se encuentra asociada a la magia, incluyendo las prácticas esotéricas de brujos, hechiceros, yerbateros, chamanes, chupadores, curanderos y sobanderos, entre otras denominaciones.

Superstición, esoterismo y espiritualidad. Jabones y perfumes para la prosperidad, velas, collares, accesorios, pirámides, estatuas, imágenes religiosas y otros artículos asociados a las prácticas supersticiosas y esotéricas, así como expresiones religiosas vinculadas al catolicismo. La generación de un sincretismo entre las prácticas, creencias e imaginaria propias del catolicismo, en su encuentro con expresiones de origen africano y precolombino, alimentan esta amplia diversidad de símbolos, prácticas y creencias, que confluyen y se albergan en la plaza de mercado. Como parte esencial de los rituales indígenas, prácticas como las danzas, cantos, oraciones, pinturas, ayunos, baños imposiciones, vestuario y parafernalia asociados pierden su sentido religioso y pasan a convertirse, dentro del mestizaje, en decoración e iconografía no comerciales. Muralismo, artículos

ornamentales y parafernalia asociada al catolicismo, incluyendo altares, templos de oración, crucifijos, imágenes y otros elementos de simbología religiosa; algunos de los elementos se encuentran asociados a las prácticas y creencias religiosas propias de cada comunidad, así como a propósitos decorativos y expresivos, propios de los comerciantes y visitantes en estos espacios (pp. 13-14).

Las características sociales, rituales e incluso la topografía de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y La Trece, reflejan lógicas similares de construcción y algunos de los elementos relacionados por Bravo (2020): espiritualidad, artesanías, alimentos en fresco y preparados, entre otros. Con ello, se moviliza desde el afecto la interacción entre el intercambio y las conversaciones, los rituales y las culturas, los aromas y los encuentros de familia o amigos. No obstante, al relacionarlas explícitamente con el tema alimento -prácticas y formas de consumo-, se abre un abanico de posibilidades para su reflexión; por ejemplo: las tonalidades de las frutas y verduras tejen historias, memorias y recorridos desde el origen; las historias de hombres y mujeres que aran la tierra para conseguir su sustento, sumado a dejar un pedacito de su tierra en los ingredientes usados para preparar jugos, platos o las viandas (preparaciones especiales para llevar) que disfrutan los comensales en estos espacios. En este contexto, la confluencia de ideas, conflictos, creencias, texturas y sazones, no por menos, son el lugar de acogida de todos, propios y foráneos.

Algunos de los tópicos enunciados serán abordados en la narrativa dispuesta en el escrito, sin embargo, no podré decir que se cierra la discusión o el análisis, dado que su transformación se ha hecho evidente en los últimos veinte (20) años y aboca a una

dinámica ágil, especialmente por aquello llamado patrimonio, de lo cual me ocuparé en el siguiente capítulo. En materia de distribución del lugar, las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, difieren en virtud de su intención o forma de operar. En palabras del coordinador de recaudo de los arriendos de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (ver fotos 3 y 4) (entrevista E-08, 2021. Ver anexo 9), los inicios estuvieron cruzados por elementos similares a los elementos antes descritos (ver fotos 5 y 6). Desde el dialogo sostenido, relaciono el siguiente aparte:

Inicios de la plaza de mercado: -Yo el año no lo tengo presente, pero dicen, que en 1960. La gente que está ahí, era la que estaba donde ahorita era el teatro Anarkos²¹, centro comercial que en este momento también tiene problemas..., yo no la alcance a ver como tal. Dicen, que a ellos los sacaron para construir el centro comercial Anarkos, y de ahí los llevaron al Barrio Bolívar, desde ese tiempo está la gente allí; hay algunos con una edad muy avanzada; ellos comentan que cuando llegaron, era un potrero, un barrial a la orilla del Rio Molino. La cosa no fue fácil; al principio les construyeron una "RAMADA", hasta que llegaron a convertirla en el lugar que hoy conocemos... Eso ha sido una lucha constante de toda la gente que vive del comercio, que vive de la cocina, que vive de la venta de los productos perecederos, la gente que llega del campo, porque ahí llega mucha gente del campo, de los municipios vecinos, nos llega la papa, las verduras, los tubérculos, algunos tipos de carne.

²¹ Lugar ubicado en el centro de la ciudad de Popayán, donde anteriormente se ubicada la plaza de mercado del Barrio Bolívar. Inicio su demolición de forma parcial a inicios del año 2022; en sus bloques aún en pie, se observa moho y escombros; es a su vez el refugio de muchos habitantes sin techo, que deambulan en el centro sin rumbo fijo.

Foto 7. Cocina de la plaza de mercado del Barrio Bolívar.



Fuente: Fotografía propia (2018). Trabajo de campo de la presente investigación (2018).

De forma similar, es la convivencia de los negocios (espacios asignados) como la presencia de las personas que habitan las plazas, las que marcan las dinámicas que se irán descifrando paulatinamente, tal como se cocina la más deliciosa receta. Desde la plaza de La Trece - Barrio Alfonso López (ver foto 7) el administrador relata acerca de sus inicios, lo siguiente (entrevista E18, 2021):

Primero se llamó Galería Sur, con ese nombre inició la plaza, después le cambiaron el nombre a las tres (3) plazas de mercado. En Popayán iniciaron cuando se hizo fundación, hicieron la plaza de mercado Norte, era la del barrio Bolívar, la plaza de mercado la Esmeralda se llamaba plaza de mercado de Occidente, y la que yo trabajo se llamaba plaza de mercado Sur, así arrancaron las plazas, después de haberse salido de la del centro. Popayán tenía en ese tiempo una sola galería en el 67-68, y luego, fueron tres plazas de mercado. Yo tuve la oportunidad de

trabajar cuando muchacho en la del centro donde hoy es el Anarkos, y de ahí yo cogí para la de Alfonso López, para la galería sur digámoslo, y ahí venimos dándole pues, desde ese tiempo.

En las dos (2) plazas: Barrio Bolívar y La Trece, sumado a la infraestructura similar, hay un elemento que prevalece: la persistencia. Cada recorrido efectuado por más de cinco (5) años por estos espacios, inundados de olor a pimentón y sopa de maíz, reflejan las definiciones expuestas; además de las necesidades de intervención estatal y el trabajo que desde lo comunitario han realizado sus habitantes para que sus negocios prosperen. Aquí se evidencia, la escasa rememoración de sus inicios, no desde un lenguaje poético, más bien, desde lo simbólico y ritual que encierran para la memoria y preservación de otras economías, que podrían sumarse al acervo cultural que identifica la ciudad.

Foto 8. Día laboral en la cocina Restaurante Las Panchas 2, de la plaza de mercado de La Trece (Alfonso López).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

1.1.2. Organización de las plazas de mercado en la ciudad de Popayán.

Ahora bien, como ocurre en otras partes del país, en Popayán operan las actividades propias de un territorio con las características descritas, tejida por afectos, sabores e historias. Al ser propiedad del municipio, las personas arriendan un espacio, el cual es cancelado de forma diaria o semanal. La administración del lugar es realizada entonces por la Alcaldía (en muy bajo porcentaje hay algunos propietarios de los espacios, principalmente de tiendas de abarrotes o carnicerías). De acuerdo con la Alcaldía de Popayán (2020), las plazas son fuentes directas de empleo para las comunidades campesinas de la meseta de Popayán; pero también son el centro tanto de acopio como de distribución de los recursos alimenticios de la capital y sus veredas, lo que representa un alto valor socioeconómico, por encima del valor cultural de los alimentos; es decir, representan un foco de desarrollo infravalorado, pero siempre presente desde su fundación. En complemento, del análisis realizado por Barbero (1981), en la ciudad de Cali y la capital Bogotá, las plazas de mercado, su principal función es abastecer alimentos para los mercados minoristas; operando de la siguiente forma:

En la plaza cada vendedor es independiente y como tal arrienda un “puesto”. El vendedor es el dueño de los productos que vende, y a veces incluso el productor, ya que los productos provienen –como en el caso de los alimentos y las artesanías– de la cosecha y de lo trabajado por la propia familia. Es lo que sucede normalmente en la plaza de mercado campesino: es el productor mismo, o alguien de la familia, el que lleva los productos al mercado. La comercialización y la producción no están separadas, sino bien cerca la de una de la otra; y en esta “economía” las

relaciones familiares son fundamentales y se hacen visibles directamente en el puesto mismo de trabajo: el vendedor no es el individuo sino la familia entera, el marido, la esposa y los hijos son los que cargan los productos, los organizan, los publicitan los reponen y venden (p. 18).

Estas breves líneas, pese al tiempo, aún permanecen vigentes en los diálogos sostenidos con los administradores, fundadores, comerciantes, cocineras y cocineros del lugar. El recorrido efectuado durante la investigación, contrastando realidades y puntos de encuentro con los conceptos traídos hasta el momento, me llevó a un momento de nostalgia profunda, entre el tango y el bolero de antaño. Hay escenarios desiguales, sillas de diferentes colores y mesones empotrados, contruidos con materiales plásticos, metálicos y madera, de esos que se van disponiendo en la conversación con los compañeros y amigos; diferentes tipos de estufas, ollas y estantes. Los espacios sin terminar van dejando huellas y algunos matices de modernidad, sin dejar de representar sus inicios; sabores de hogar, al tiempo que denotan luchas, horas sin dormir y las afugias por recaudar el valor del arriendo. Algunos de los puestos son legado de padres, madres, abuelas, tías y, otros han llegado desde diversos municipios, corregimientos y veredas del Cauca, Valle, Nariño, Putumayo e incluso de Neiva. Un grupo menor son el sueño de quienes han resistido por más de treinta (30) años, como doña Nilsa Hoyos (plaza de Barrio Bolívar) o Francia Muñoz (La Trece); y, otro grupo de foráneos que llegan desplazados por la violencia que ha aquejado a nuestro país por más de sesenta (60) años.

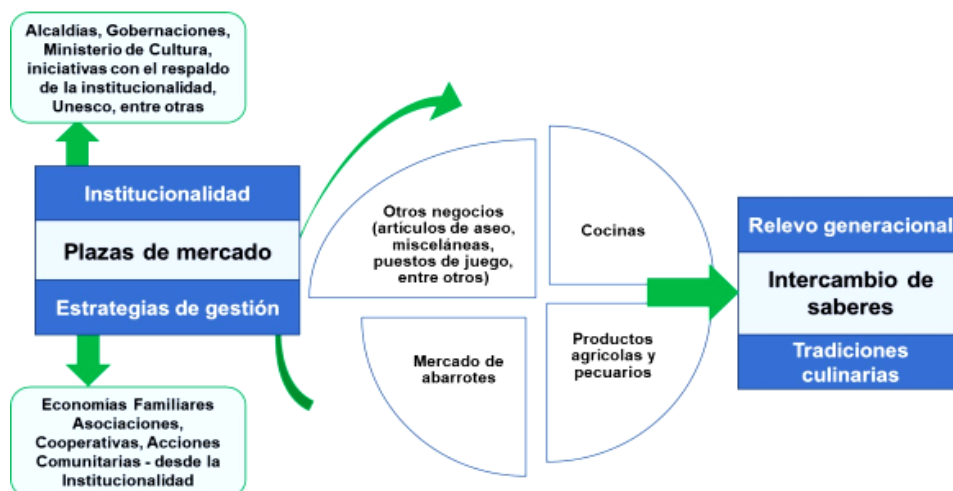
En este punto, traigo a escena, el diálogo sostenido con uno de los fundadores de la plaza de mercado del Barrio Bolívar, durante el grupo focal implementado con

cocineras y cocineros del lugar (ver anexo 11). Sus palabras otorgan pistas sobre uno de los espacios icónicos de las plazas, las cocinas. De sus inicios, dice lo siguiente:

En 1968 estaba el ingeniero Caicedo, fue el que hizo la distribución de las 5 (cinco) plazas que hay actualmente, destacándose la del Barrio Bolívar, La Esmeralda y la de Alfonso López. Considero que no hubo planeación frente a las cocinas; había un sistema de balotas, cada cocinera o cocinero, o quien quisiera serlo, iba sacando la balota y se iba ubicando en algún lugar; de acuerdo a eso se iba condicionando (es lo que yo tengo entendido con la experiencia que tengo). Cuando llegue en el 70, había unos ranchos como rampas. En el proceso, las personas fueron adecuando espacios, por eso hay cocinas más grandes, y otras pequeñas. La gente iba acomodándola, nunca hubo un estándar de cocina o un modelo de cocina. También llegaba gente de afuera, por ejemplo, doña Aura Daza, quien es una de las cocineras más representativas del lugar, con más de cincuenta (50) años de experiencia y reconocimiento como cocinera tradicional de Popayán. Así van surgiendo diferentes compañeras, que ya llevan años en esa plaza; unas han fallecido.

Entre voces y reflexiones, la observación y los significados relacionados hasta este momento, incorporan formas de intercambio surgidas desde la comunidad de cocineros y cocineras, la institucionalidad, y el relevo generacional; en conjunto van develando la forma de relacionarse en dichos espacios. Resumo lo anterior, de la siguiente forma:

Figura 4. Relaciones e interacciones en las plazas de mercado articuladas con las cocinas y el relevo generacional.



Fuente: elaboración propia (2022).

Como se aprecia en la figura anterior (figura 4), las interacciones que se han venido generando (origen, funcionalidad, organización), permiten develar una de las tensiones abordada desde la categoría *memoria: cocina y plazas de mercado* (tabla 1); el punto de encuentro son las sazones con la gestión cultural, y estas se derivan en nuevas lógicas de intercambio de conocimiento, de relacionamiento con el otro, en este caso con las personas o comunidad que asiste a éstos lugares, e incluso de salvaguarda o cuidado de los alimentos traídos de Popayán, zonas aledañas u otras regiones. En este sentido, las relaciones que prevalecen, no siempre podrán tejerse desde el afecto, siendo, sin duda uno de los ingredientes que le dan soporte a su pervivencia en el tiempo.

Por un lado, la institucionalidad presente en las plazas de mercado se provisiona de iniciativas y estrategias, administradas por las entidades reguladoras designadas por el municipio (Alcaldía municipal, Oficina de Turismo municipal o departamental), algunas entidades del orden no gubernamental como la Organización de las Naciones Unidas para

la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), tomando en cuenta la designación de la ciudad como creativa de la gastronomía (2005), la Corporación Gastronómica de Popayán, por citar algunas, en conjunto con las asociaciones creadas para tal fin por el mismo colectivo de cocineras y cocineros. En efecto, en conjunto o a nivel individual, tienen la capacidad de promover nuevas formas de relacionamiento y de sostenibilidad.

De otro lado, las estrategias de gestión a partir de las formas de asociación comunitarias, así como el trabajo en red con entidades afines a las plazas y lo que éstas convocan, han movilizadod recursos humanos, técnicos y financieros para el desarrollo de acciones como ferias, eventos, actividades, capacitaciones, entre otros, con el fin de dar a conocer alimentos, formas de producción, la relevancia del lugar para la memoria biocultural de la región y, por ende, el relevo general de las tradiciones, que son en últimas el ingrediente principal de sus preparaciones; en éste propósito, se añaden las cocinas, como parte de la memoria, pues ahí se cocinan recetas, pero también maneras de resistir ante la demanda de alimentos industrializadas, es decir, historias, sueños, pensamientos. En tal sentido, la cocina conjuga los elementos vinculantes con la intervención de sus protagonistas (cocineros y cocineras), y la institucionalidad, no siendo una problemática vivenciada para todos los colectivos participantes en la investigación, pues algunos se han visto más favorecidos que otros de esta gestión.

En términos del coordinador de la plaza del Barrio Bolívar (entrevista E-08, 2021), esta relación ha permitido potenciar el reconocimiento de lugar, al tiempo que surge una preocupación por parte de sus protagonistas y las entidades aliadas frente a la salvaguarda de las plazas de mercado, siendo éstas un espacio vivo y cambiante. Al respecto, nos narra:

Las cocineras de las plazas, principalmente mujeres, han ido mejorando, usted sabe que cuando se unen, organizativamente es mejor; para comprar los productos, para comercializarlos ya están unidas, tienen unas directivas, entonces ya no van individualmente a hablar con el Alcalde o el Gobernador, ahora van unas directivas, que representa los intereses de las cocineras, y se siente a medida que ha ido pasando. Mesa Larga es un grupo, Cooperativa Mesalarga, o Corpoguardianas hay otro grupo de personas que no tienen representación, porque no tienen directivas, pero también hay otros grupos que en este momento están en ese proceso de organizarse. Incluso algunas, ya han sido invitadas internacionales, una de ellas estuvo en Japón, imagínese, representando a Mesa Larga, hay gente que ha ido a encuentros a Cali y a otras ciudades. Muchas te pueden dar una charla de cómo se prepara determinado plato, porque lo tienen y le saben la historia, te dicen lo del ternero, lo del birimbí, lo del chulquín, ellas te lo van a explicar, la sopas de carantanta, las sopas de arepa, que no lleva, que lleva entonces; es valiosa la manera como ellas han ido investigando, porque dicen no mi abuela, pero gente de edad, gente que ya no existe, que ellas aprendieron de sus antepasados digamos. Otro aspecto importante es que ellas se fueron relacionando, se lo repito nuevamente con lo del mercado campesino, porque para cocinar tienen que tener los productos y frescos se tienen que “aliar” con los grupos indígenas con la gente que viene del campo y con los grupos campesinos.

El entrevistado pone de manifiesto el relevo generacional y las tradiciones como un elemento que ha cobrado protagonismo en estos espacios, siendo una forma de definir la cultura que prevalece en las cocinas; pero también una manera de comprender las lógicas de consumo al interior de las plazas de mercado. Así mismo, se encuentra imbricado en el intercambio de saberes, y este punto, también de sazones. Lugares, donde se cocinan junto con los alimentos frescos, una serie de acciones, desde el alma al estómago.

Este proceder, ha permitido al colectivo de cocineras y cocineros, ir ganándose un espacio, una nueva configuración en la cultura alimentaria local, e incluso han traspasado fronteras a través de las recetas preparadas con los alimentos de la agricultura caucana: el mondongo de Pily, el frito mercadereño de Armenta o el sancocho de Francia.

1.2. COCINAS: REMEMBRANZAS Y SABORES

Foto 9. Del origen a las cocinas de las plazas de mercado.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

En las plazas de mercado de pueblos y ciudades de la región del Pacífico, cuando eran abiertas, se originaron las que conocemos como mesas largas. Allí, durante los días de mercado, generalmente sábados o domingos, en la plaza central del pueblo, enfrente de la alcaldía o de la iglesia, se disponían espacios para la venta de revueltos, carnes, granos, abarrotes, y toda clase de mercaderías, sin que llegaran a faltar las ventas de comidas preparadas (Neira, 2015, p. 4).

1.2.1. Conceptos, voces e interpretaciones.

A continuación, se describen algunas aproximaciones conceptuales, desde lo material y social alrededor de la práctica culinaria, y los elementos que la constituyen. Aquí, se busca reconstruir esos lugares o espacios que representan las plazas de mercado, desde el lugar concreto de las cocinas y los alimentos; pero donde transcurren la mayoría de los acontecimientos cotidianos, tejidos de cultura, historias de familia, de procesos sociales, o de rememoración del pasado, los cuales atraviesan lo culinario (elaboración, distribución y consumo de las recetas). Varios de las descripciones se sazonan alrededor del mismo propósito.

En primer lugar, Lévi-Strauss (1971) asiente en un sentido amplio, que la categoría de lo culinario constituye doblemente una especie de vía real. Por una parte, hacia la comprensión de las culturas y de las sociedades: la cocina de una sociedad es, según él, un lenguaje en el que esta sociedad traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo, no se resigne a desvelar sus contradicciones. Por otra parte, y sobre todo, en el pensamiento humano: la cocina es, la ocasión de aislar categorías

empíricas universales, aun cuando los contenidos que se le asignan son propios de cada sociedad. Al respecto, el autor ofrece una interpretación sobre las maneras o modos en que los diversos grupos humanos cocinan y comen los alimentos, ya sean crudos, cocidos o podridos; y de esta forma, establecen sus cocinas, las cuales se reflejan en sus creencias, mitos, tradiciones; es decir, simbolizan y culturizan mediante metáforas, lo que es civilizado frente a lo salvaje; lo que es natural frente a lo producido de forma artificial o avanzado.

Con base en dicha construcción conceptual, Lévi-Strauss (1971) presenta una triangulación soportada por las categorías: crudo, cocido o podrido que, para él representa los tres estados en los que se presentan los alimentos para los seres humanos. Cada operación en la cocina tendría que ver con alguno de estos estados, siendo lo natural el estado crudo, y en clara tendencia a la construcción cultural, lo cocido o lo podrido se constituyen en polos opuestos sobre la transformación cultural de lo crudo, y en oposición, lo putrefacto como el resultado de la metamorfosis natural de los alimentos. Desde la perspectiva del autor en relación con el tema que atañe a la investigación, lo asumo como esas transformaciones de la plaza a lo largo del tiempo, y de los alimentos que la constituyen e interactúan en sus cambios.

Siguiendo este razonamiento, Pedrosa (2003) sugiere que las complejas relaciones y variaciones que se pueden dar en las relaciones conceptuales de la triada expuesta, permiten introducir elementos de diálogo con la cocina Latinoamericana y colombiana en particular, pues difiere en gran medida de la Europea, aun cuando reflejan sus raíces en el pasado colonial.

Por su parte, Fischler (1995), define que la cocina es habitualmente como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender la 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. Por ello, la cocina “posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias. Para retomar la analogía con el lenguaje, se suele decir que, así como los errores gramaticales pueden alterar o anular el sentido, los errores de «gramática culinaria» pueden entrañar impropiedades inquietantes para el comensal” (p. 37).

Desde la visión de Minz (2003), una legítima cocina tiene raíces sociales comunes, dado que es la comida de una comunidad de personas que usan de modo regular ingredientes, métodos y recetas para producir su comida de cada día, así como alimentos festivos, comiendo más o menos consistentemente la misma dieta y compartiendo lo que cocinan con los demás. Giacomani (2015), la asimila como un producto cultural que conjuga conocimientos y prácticas que emergen del hacer cotidiano de los sujetos (comunidades). Se encuentra impactada por las transformaciones históricas de los contextos sociales y materiales en que se generan. En complemento, Padilla (2006), la define a partir de su acción o campo de trabajo, por tanto, las cocinas obran de forma sinérgica entre diferentes aspectos de la vida en las

comunidades: “la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, entre otras; igualmente, se encuentran en el centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores” (p. 2).

Una noción adicional relevante, es la presentada por Goody (1995), quien exploró la relación entre la comida y la estratificación social; al respecto, consideró cómo la diferenciación entre las cocinas se articula con la formación y mantenimiento de jerarquías políticas y sociales. No se limitó solamente al impacto del colonialismo, sino que examinó también las características de las sociedades autóctonas e identificó dos tipos generales en cuanto a la cocina (alta y baja). De acuerdo con Corona (2011), Goody (1995) apropió la comida desde una lectura sociológica, pero transcultural y comparativa. Este enfoque metodológico le permitió encontrar relaciones entre la comida y las configuraciones sociales, logrando identificar diferencias entre las cocinas y la forma como se establecen relaciones de autoridad y poder político en las sociedades. Por tanto, no era el mero resultado del colonialismo, sino que se observó en las sociedades más independientes o autóctonas; en las que las élites desarrollan cocinas muy diferentes a las de las clases comunes. Dicha disertación le permitió hablar de alta y baja cocina para comprender fenómenos similares en Europa, el Medio Oriente, la India y China. Su método comparativo soportó su disertación de la asociación del poder con las jerarquías sociales; lo que también conlleva a cuestionar algunos conceptos vinculados a la cocina tradicional, y la ubicación de las plazas de mercado, y como también el sentido actual de patrimonio culinario de la gastronomía payanesa. Lo anterior, pone de relieve el lugar político que ocupan las plazas de

mercado durante los rituales sociales de poder y reconocimiento, pero en donde no siempre son valorados los puntos de vista de los cocineros y las cocineras de las mismas plazas.

Desde los conceptos enunciados, podría decir que la cocina permite explicar generalidades de una cultura, estructuras sociales complejas con la capacidad de establecer relaciones de poder, tal como sucede con las plazas de mercado de la ciudad, demarca formas de relacionamiento e identidades alimentarias; desde lo culinario promueve la reproducción de prácticas heredadas, expresada a través de la práctica culinaria. La siguiente figura resume, a manera de ejemplo, lo descrito:

Figura 5. Interacción de conceptos e interpretaciones alrededor de la cocina en las plazas de mercado.



Fuente: elaboración propia (2022).

Como se puede apreciar en la figura anterior (5), entrelazado con los conceptos e interpretaciones descritas, la cocina en las plazas de mercado promueve la utilización de

ingredientes del mismo lugar, en tanto, involucran una carga simbólica que es relativa a los valores y creencias de una comunidad; su valor es otorgado por una determinada disposición de sus actores sociales y el territorio donde se ubica su contexto geográfico o espacial. En la actualidad, el auge de las experiencias a través de ella y lo que dicha carga representa ha venido demarcando una nueva estratificación social, así como otras clasificaciones (cocina de autor, vanguardia, creativa, fusión, regional).

Foto 10. Un día en las cocinas de la plaza de mercado: Barrio Bolívar.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Entre la cocina y las nuevas experiencias. Es innegable, que desde la aparición de la *Nouvelle Cuisine* en 1972 (Padilla, 2006), se comienza a gestar una revolución de la capacidad de representar un colectivo. En esencia, permitió plantearse nuevas maneras de consumir los alimentos, bajo otras lógicas: placer, emoción, sensaciones de sabor,

añoranza de la niñez, naturaleza, por citar algunas. Equiparable con ello, esta lo que para la UNESCO significaba incorporar la cocina como un legado que puede ser salvaguardado en la categoría patrimonio inmaterial (Convención de la Unesco, 2003)²². Bajo la sombrilla institucional, se añade en estas categorías, el complemento *cocina tradicional*, -en algunas regiones se reconocen otro, como: cocina propia o autóctona-. La categoría de tradicional involucra elementos económicos, sociales, ambientales, políticos, entre otros, que le otorgan una estructura funcional, taxonomía para sus preparaciones, el desarrollo de escenarios particulares para su consumo y la promoción de adaptaciones a lugares cotidianos, como lo son las plazas de mercado.

El Ministerio de Cultura en Colombia, tomando en cuenta las gestiones efectuadas para la preservación de patrimonios de tipo inmaterial, gestó en el año 2012 una “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia” (Ministerio de Cultura, 2012); en ésta las define, a partir de su campo de acción, de la siguiente manera:

Es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. 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,

²² Patrimonio inmaterial: Todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana (Declaratoria Unesco, párrafo 1. 2003).

actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores (MinCultura, 2014, p. 17).

Lo anterior, se encuentra incorporado en la Convención de la UNESCO (2003), antes mencionada. La Política y sus líneas de trabajo, se constituyen en uno de los eslabones incorporados en la agenda del desarrollo alrededor de la cultura culinaria y sus dinámicas a nivel local, regional y nacional. Se evidencia en los espacios que nos convoca este diálogo con las cocineras de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y de La Trece, necesario para soportar la declaración de la UNESCO a la ciudad de Popayán, como creativa de la gastronomía (se describirá con mayor detalle en el Capítulo II).

Desde la voz pausada de la cocinera Jacqueline Urbano (Cocina Punto Patojo de la plaza del Barrio Bolívar. Entrevista E-13, 2020), en sintonía con lo descrito, no siempre la práctica culinaria es una herencia de familia, siendo un ejemplo, del intercambio cultural abordado en la connotación del vocablo cocina; igualmente, obedece a unas estructuras sociales que se van a develar en su historia, pues llega a este espacio por una suerte de casualidades y por encima de desear rescatar la tradición de un plato, lo que significa considerar necesario el trabajo en colectivo para salvaguardar la dignificación del trabajo en las plazas. Al respecto, algo de sus primeros años (E13):

Origen de la cocina ¿Cómo es ahora?; ¿Qué cree que ha cambiado? Bueno yo era muy niña cuando mi mamá nos mandaba donde nuestra abuela paterna; mi abuela nos ponía a pelar habas y a mí me gustaba; aparte de pelar habas, como mi familia es comerciantes ellos traían esa gordana que sale de la res y ello llegaban y empezaban a sacarla para sacar aceite y llevarla a vender a los pueblos, pero que me

gustaba a mí de ese proceso. Toda la gente de Alfonso López, compraba envueltos y arepas o pan, y mis tías les regalaban los chicharrones que quedaban; a mí me parece muy bonito, yo hoy lo práctico, pero con el dulce de manjar blanco que me encanta cuando ya está el dulce en la paila, llegar y que la gente vaya y raspe la paila, eso para mí es muy valioso.

Entonces el origen de mi cocina, yo creo que es eso cuando yo iba donde mi abuela, e iba donde mi tía cuando salía del colegio San Agustín, entonces ella me guardaba almuerzo; me gustaba que me preparara chulquín, y cuando hacía ella me llamaba y me decía *negra hice chulquín*. Cuando yo llegué aquí a la plaza, me dieron un puestico, me dieron un puesto muy pequeño, y entonces yo vendía las ensaladas y la fritanga, pero era muy poquito, pero muy bueno, me iba muy bien.

Después yo analizaba cómo se discriminaba aquí en la plaza a algunas personas, como el campesino, lo digo así y de pronto se enojarán, pero era la verdad, porque lastimosamente en los estratos de nosotros atienden más a la persona que llega de corbata que al campesino entonces yo miraba esa situación, y yo desde ese momento empecé a pedirle a Dios que me diera una cocina grande, pero para atender al campesino.

Entonces como nosotros teníamos ya tratos con gente de diferentes municipios y veredas de aquí de Popayán, hasta que ya un día se me presentó la oportunidad y me salió la cocina grande, ese fue un sueño cumplido y le organice el piso con cerámica, sus paredes con color verde y blanco, el día que la inauguramos los adornos fueron todos de paja como

adornos de canastos y madera, cucharas, todo esa era muy bonito, pero lastimosamente como uso mucha grasa pues eso se me volvió feo y tuve que quitarlos, entonces por eso la cocina es grande, ya necesita otra vez remodelación, ya llevó ocho o nueve años aquí en la cocina. Realmente el chulquín, solo lo hago por encargo, sino es usted de acá, no es muy solicitado el plato.

Tomando en cuenta mis primeros sabores de la niñez, la narración de Jacqueline Urbano, me permite entrever el efecto que enmarca la cocina; particularmente desde Punto Patojo se añade la vocación de servicio, materializado a partir de la ampliación de lugar, sin pretensiones adicionales. No obstante, la pandemia del Covid 19, le ha dejado fuertes recesiones en dicha intensidad, sumado a su actual condición de salud: más de veinte (20) años en los fogones, con altas temperaturas, le tienen ahora en la barrera de los pedidos por encargo, legando ahora sí a su hijo y nuera sus comensales que tanto ha cuidado; esto no le impide dejar de lado su lucha por el más necesitado, junto con su compañero, uno de los fundadores de dicha plaza, Martín Chicangana.

Desde la institucionalidad, se incorpora la definición de cocina del presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (Enrique González), siendo promotor de uno de los eventos de mayor preponderancia en materia gastronómica en la ciudad de Popayán: el Congreso Gastronómico (en 2022, llegó a su versión número 20):

Cocina es una forma de expresión y de cariño y consentimiento, así lo veo. Es una forma de expresar mis sentimientos, no es una forma, nunca lo he visto, como una forma de crear combustible, para que la gente

funcione en el día a día, cómo se podía ver antes como comer y tener energía. Yo le veo más como una forma de cariño, eso de cocinarle a alguien, es una muestra de cariño inmensa, infinita no es nada más que una necesidad física, si volvemos a verlo desde el tema espiritual.

Entonces demostrar amor, cariño, sentimiento hacía la otra persona con las cosas que uno cocina, sea que uno los conozca o no los conozca, y así lo proceso yo tal cual, cuando voy a algún sitio, se si una persona me quiere o no me quiere, por lo que me esté dando de comer, y así lo demuestro yo, acaba de pasar el día del amor y la amistad. Yo no soy de andar diciendo en la noche vámonos a celebrar, a tomar trago algún lado, no, ese día de amor y amistad es de cocinar, de preparar algo lindo algo especial para las personas. Cierra con una sonrisa (entrevista E-22, 2022).

Cocinar entre añoranzas, estructuras sociales marcadas, intensiones, momentos para recordar y ganas de luchar, me permiten añadir más ingredientes para sazonar la discusión. Se vinculan, entonces, los primeros momentos de las cocinas en la plaza del Barrio Bolívar, desde las palabras del líder comunitario y uno de sus fundadores (Martín Chicangana; Grupo focal 01, 2021), devela sentimientos y el afecto presente en cada uno de las recetas que se disfrutaban en el lugar:

En sus inicios, el proceso era con carbón, la mayoría eran hornillas de carbón, en la misma salubridad dijeron ya no se podía usar por el tema del polvo, ese ajuste nunca lo hizo el municipio, lo hizo en la misma gente, el piso lo ha hecho la misma gente, toda la infraestructura que se ha arreglado es la gente, nunca ha habido un aporte, lo mínimo que ha hecho

el municipio en algunos sitios en algunos tramos es el arreglo del Eternit y algunos bajantes, además, porque han habido vendavales tan fuertes que han destechado el primer pabellón de las cocinas. Los servicios que hay en el barrio Bolívar, algunos no sirven. Entonces, definitivamente en términos económicos ninguno de los gobiernos que ha pasado hasta ahorita realmente ha invertido al interior de la plaza de forma contundente, y hacia fuera, ni se digan lo que es el planchón por la zona de riego la calle, o sea, el más del 50% está fuera lo que es plaza de mercado, entonces el espacio es pequeño, las cocinas que hay son lugares que la gente hace con esfuerzo propio (Líder comunitario de la plaza de mercado).

Aproximaciones desde el cuidado y el rol de la cocinera. Para comenzar este apartado me referiré a un corto relato, siendo la cocina un espacio donde se entrecruza la memoria y las sazones, con los alimentos que provienen de las plazas de mercado, los centros de abasto, los cultivos propios y ahora, con mayor énfasis de las tiendas y los supermercados (grandes y pequeños).

Los escritos de De Certeau et al. (1999), dispuestos en su obra: *La invención de lo cotidiano*, en el tomo *Habitar, Cocinar*, me permitirán comenzar a hilar el elemento femenino para ampliar el concepto de dicho espacio, dado que en las plazas, gran parte de las prácticas culinarias (refiriéndome a la transformación del alimento en la cocina), son lideradas por mujeres y de ellas, son heredadas a sus hijos, hijas, nietos, y demás personas que hacen parte del colectivo de cocineras, sin desconocer el papel de los demás miembros de las familias o la comunidad en el oficio (padres, abuelos,

tíos, hermanos). Las historias aquí presentes, entre remembranzas y realidad, develan el significado de la cocina desde una connotación europea tradicional, especialmente francesa, y cómo ésta, desde lo cotidiano va introduciendo matices de sabor, género, infraestructura y relevo generacional. De su acápite, lo anónimo innumerable, señalo:

Las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado. En Francia, es una tradición que sea una carga casi exclusivamente de las mujeres y que estas tareas sean objeto de sentimientos ambivalentes: la cocina francesa se valora en relación con la de las naciones vecinas; la importancia de la alimentación para la crianza de los hijos y la higiene de la familia son puestos de relieve por los medios, la responsabilidad y el papel de ama de casa como primera compradora y proveedora del hogar marchan a la cabeza. Al mismo tiempo, se juzga este trabajo como monótono y repetitivo, desprovisto de inteligencia e imaginación; se lo mantiene fuera del campo del conocimiento, en los programas escolares se olvida la educación dietética...

En cada caso, hacer-la-comida es el sostén de una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y consigo misma, marcada por la "novela familiar" y la historia de cada una, solidaria tanto con los recuerdos de infancia como con los ritmos y las estaciones. Trabajo de mujeres que las hace proliferar en "árboles de acciones" (Rilke), en diosas Shiva de cien brazos, hábiles, ahorradoras: el ir y venir agitado y rápido para

hacer el merengue, las manos que amasan lentamente con un movimiento simétrico, con una especie de ternura continua, la pasta para bollos.

Preocupación de mujeres: "¿la pasta para el bizcocho estará bastante suave?"; observación de mujeres: "estos jitomates no están jugosos; hay que remojarlos antes de cocerlos". Transmisión de conocimientos: "mi madre (mi tía o mi abuela) siempre me recomendaba agregar una gota de vinagre a las costillas de puerco a la parrilla". Eslabonamiento de habilidades manuales, que hay que ver hacer para luego poder imitarlas: "para despegar la crepa, debes dar un golpecito seco en la sartén, así"...

Apela también a una inteligencia programadora: hay que calcular con astucia los tiempos de preparación y los de cocción, intercalar las secuencias entre sí, componer la sucesión de platos para esperar el grado de calor deseado en el momento preciso; de nada servirá que las manzanas fritas del postre estén al punto cuando los convidados comienzan apenas el entremés (pp. 158-160).

Desde lo cotidiano, lo que no se dice, lo que obedece a la naturalización de un oficio por parte de la mujer, se ha venido asintiendo el acto de cocinar. Algunas de las mujeres que hacen parte del colectivo de cocineras en las plazas de mercado, consideran que han llegado al lugar con "habilidades culinarias", por así decirlo, pero otras le van cogiendo el amor en el camino, pues es la única forma de conseguir el sustento para ellas y sus familias. De acá que sólo en ciertos casos, se delegue lo que ya fue casi destinado para la mujer, a una futura generación. Entre técnicas (formas de preparación, uso de utensilios) preservadas de las prácticas culinarias de

Mesoamérica, Suramérica y Centroamérica y, de las civilizaciones antiguas (Mayas, Incas, Aztecas), así como de la inserción de especies y nuevos alimentos a América desde el continente europeo y asiático, la cocina tradicional promueve nuevas estructuras sociales, a partir del andamiaje de las políticas – estrategias alrededor de la cultura alimentaria (Certeau et al., 1999). Al respecto, algunas de las cocineras (entrevistas: E-12 y E-15), han venido tejiendo su vida desde niñas en la plaza, además de convocarles los sabores o aromas, ahora asienten la preocupación de conservar los platos y las formas cotidianas que fueron heredadas de sus abuelas y madres, así como de generar una huella en lo que realizan, tejiendo su hacer desde lo que para ellas es el patrimonio.

Sobre el tema, relacionó el dialogo sostenido con la cocinera Andrea Aguilar Olave (entrevista E-12, 2021):

Te voy a contar como inició mi abuela. Ella empezó vendiendo cafés ambulantes, y vio muy rentable la venta de pan y queso, cada día se vendían más, entonces fue incrementando e incrementando... Ella compró un negocito en plaza del Bolívar, fue haciéndose su hornilla, sus mesas de madera, sus bancas de madera, ...eso pasó..., pues de ahí fue surgiendo y ahí había cinco cocinas, que fueron la de mi abuela, doña Aura, doña Felina, doña Melba, antes no había esa cantidad de cocinas que hay ahora.

Entonces mi abuela nos cuenta que se vendían diez (10) gallinas en dos a tres horas, y es buenísimo, y sentía que era el precio al que mi abuela dijera porque se veía mucho la balanza el dinero. Eso sirvió para ahorrar y ella vivía de arriendo, vivía en la vereda la Tetilla (vereda) donde había mucha la

pobreza, por eso vinieron a buscar otras posibilidades de vida y gracias a Dios pues, y a esos tiempos tan buenos se hizo la casa, y gracias a Dios nos dio estudio a mí, a mi hermano. Aprendí de su perseverancia.

En complemento, los siguientes fragmentos de las entrevistas, refieren desde su percepción, la articulación con lo enunciado (entrevistas E-11 y E-13):

Entrevista 1. Sonia Stella Chicunque.²³ La cocina viene por tradición, porque mi mamá, mis hermanas, tengo sobrinas que le gustan mucho. Mi mamá nos enseñó de pequeñas a cocinar y a mí eso me gustó, seguí esa tradición y en lo cual en mi casa, mis hermanas, a ellas les gusta mucho cocinar todas buen sazón, un día en la plaza hice un almuerzo el cual era para nosotros, mi esposo y entonces, era una iniciativa y más de una persona me dijo, “ay doña Sonia véndame un almuerzo”, entonces les gustó lo que yo había preparado, y me dijeron que debía seguir cocinando, me dieron esa idea y yo dije, voy a empezar a trabajar y empecé haciendo almuerzos de poquitos, poquitos hasta que seguí, hasta el sol de hoy, me gusta mucho cocinar, me gusta lo que preparo. Mi mamá me enseñó a cocinar lo casero, lo tradicional, ella nos decía esto se hacía así principalmente el aliño para algo bien rico, por ejemplo, para las sopas el ajo, la cebolla y principalmente ella decía que el amor que uno le pusiera

²³ La cocinera Sonia Stella Chicunque, falleció por motivos de salud en el año 2021 durante la pandemia. Acabada de hacer una mejora a su negocio el Fogón de Sonia. Su comida principal fueron las empanadas de pipián y el sancocho de gallina; dejó el legado a su hija Cristina Sánchez Chicunque. Ver enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=INdfI7Lnjs&t=1s>

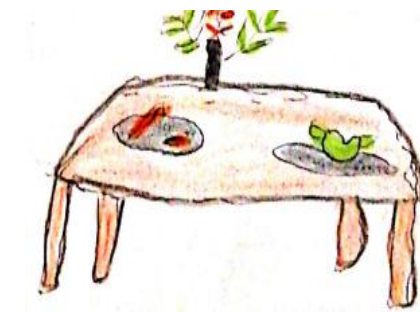
para hacer las cosas, la sazón principal era el amor. Eso no se me olvida los almuerzos con ella.

Entrevista 2. Francia Muñoz. Yo trabajaba en una empresa de viajes, era la aseoadora y mi mamá tenía la cocina. Yo venía los fines de semana y festivos para colaborarle. Después se acabó la empresa, me quedé sin trabajo y mi mamá me dijo que le fuera a ayudar. Con el tiempo, compré un restaurante que se llama “las panchas uno”, ubicado en la parte externa de la plaza, lo tuve por ocho (8) años, después mi mamita ya no podía atender el negocio de ella y me dijo que yo lo atendiera. Pasé a atender el negocio de mi mamá y el negocio que yo tenía lo dejé a cargo de las muchachas que trabajaban conmigo. El nombre de “las Panchas” se deriva de que a mí desde niña me dicen panchita, entonces las personas que me conocen siempre me llegaban a decir. ¿Cómo estas Panchita? y más cosas, y como tengo varias chicas trabajando conmigo a todas las llamamos “Las Panchas” (entrevista realizada en mayo de 2022).

En estas líneas, se aprecia el legado de las mujeres en las formas de preparación, en la sazón convertida en amor, el aporte que para ellas ha significado continuar con las recetas, siendo el soporte para la economía de sus familias; al tiempo refleja, cómo la cocina les ha permitido generar una estabilidad y un reconocimiento. Han existido altibajos, sin embargo, sigue siendo para ellas la forma en la que desean seguir generando sus ingresos.

Algunos de los elementos que las identifican, se pueden apreciar en uno de los apartes del taller internalización de prácticas culinarias (ver anexo 10).

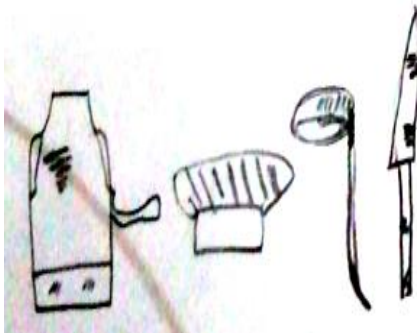
Figura 6. Elementos de las cocinas tradicionales en las plazas de mercado.



Lugar para compartir.



Plaza de mercado.



Primeros utensilios.



Fogones y saberes.

Fuente: Taller 1. Internalización de prácticas culinarias (2019). Material de archivo (2020).

Los dibujos de la figura anterior, denotan algunos de esos recuerdos alrededor del fogón. Les convoca la mesa y la plaza como lugar de encuentro, de charlas y como diría Sonia Stella: para comer rico. Cierro el apartado, con las palabras de Paris (2001, citado por Licona et al., 2019), el autor la propone como:

Un sistema complejo en el que interactúan una serie diferenciada de variables empíricamente detectables que vistas como etapas de un proceso van desde la concepción original necesaria hasta el replanteamiento de una “nueva” necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento, pero esencialmente como un sistema abierto donde

se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, atendiendo a su especificidad histórica (p. 166).

Para el caso, las cocinas se surten desde las prácticas cotidianas como hacer los desayunos y almuerzos, y éstos van provisionando de nuevas lógicas discursivas, promoviendo la construcción de una nueva estructura teórica y conceptual en las plazas de mercado, a partir de un campo de acción que sobrepasa la sazón.

1.2.2. Plazas de mercado: Barrio Bolívar y La Trece.

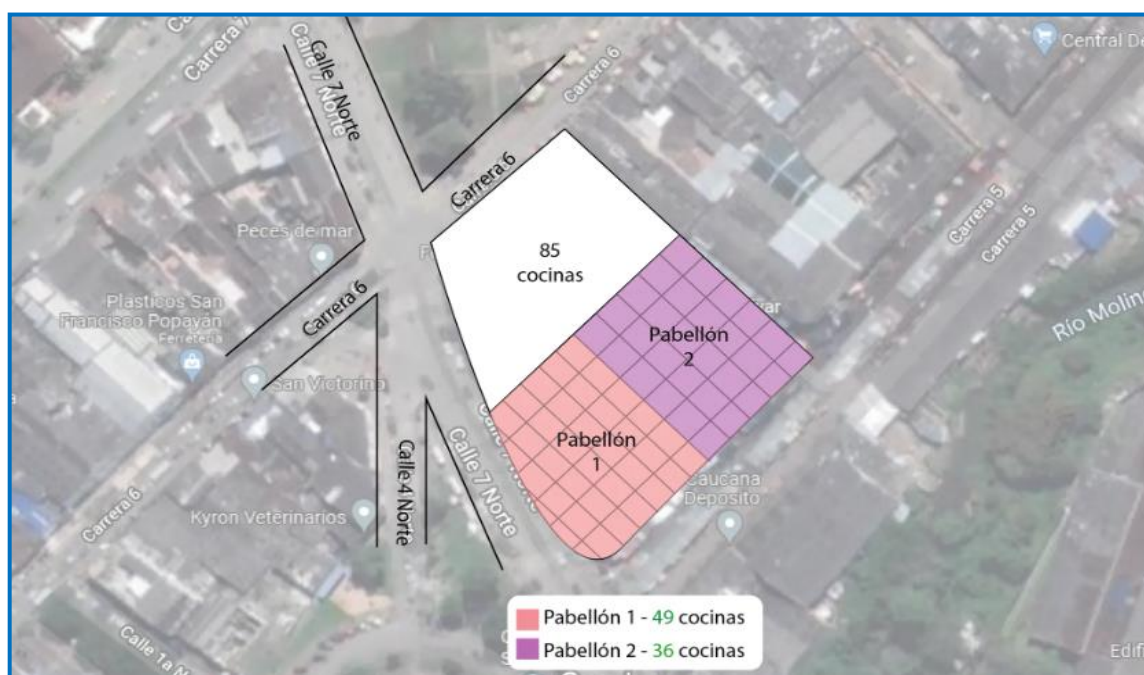
Este fragmento ofrece una descripción de las plazas de mercado de las que se encarga la presente investigación; abordando sus características y detalles relativos al objeto de la investigación, en interconexión con los conceptos y reflexiones descritas.

Plaza de mercado Barrio Bolívar. Se ubica en la Comuna 3 de Popayán (figura 7). En este espacio conviven entre fogones y conversaciones, alrededor de sesenta (80) cocinas, distribuidas en dos (2) pabellones, su surgimiento data de 1967 (aproximadamente); antes se ubicaba en el Sector Histórico de la ciudad de Popayán, donde se encontraba el Teatro Anarkos (ahora también en reubicación por sus condiciones de infraestructura). A estos lugares, se les ha denominado Cocinas Tradicionales. Se ubica en la calle 8 norte # 3-35, Barrio Bolívar (sector histórico de Popayán), contiguo al río Molino. Las cocineras llegan al lugar, desde muy tempranas horas de la mañana (alrededor de las 4 a.m.), con el propósito de cocinar y alegrar los corazones de quienes asisten a sus locales.

Sentidamente, han bajo mucho sus ventas en los últimos dos años, no sólo por la pandemia del Covid-19, a esto se han sumado las condiciones socioeconómicas por las que atraviesa la ciudad y el departamento. Se han ido forjando un camino en el área cultural de la alimentación, sin ellas no habría ni festivales, ni reconocimientos regionales por esta labor. Los locales cercanos uno del otro, denotan las tradiciones que subsisten de las economías comunitarias. Hay préstamos de condimentos, del poquito de arroz, y de alguno que otro utensilio de cocina.

Las mesas con manteles de colores denotan la intensidad que se tienen de compartir el plato de sopa, o el sancocho de bagre, todos elaborados con el mismo esmero y productos frescos del día.

Figura 7. Croquis general de la plaza de mercado del Barrio Bolívar.



Fuente: Casanova R. (2022). Elaboración para la presente investigación (2022).

Foto 11. Vista general de la cocina de Andrea Aguilar Olave en la plaza del Barrio Bolívar. Popayán (Cauca).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

En palabras de Fajardo et al. (2018), en las plazas, de acuerdo con el estudio implementado en dos plazas de la ciudad, entre las que se encuentra la del Barrio Bolívar, se identifican:

... dinámicas económicas campesinas o populares caracterizadas por ser de producción familiar, la cual puede ser de carácter agrícola, pecuaria, forestal, pesquera o comercial. En este caso las unidades de producción son al mismo tiempo unidades de consumo y se diferencian de las empresas agropecuarias en cuanto las decisiones de producción y consumo están mediadas por el sistema de decisiones de la familia, que a su vez está determinado por procesos de economías comunales y características culturales propias. Las personas establecen lazos de colaboración, cooperación en el trabajo y responsabilidad solidaria, y

adoptan una participación activa de naturaleza democrática. Combinan sus actividades económicas con otras de tipo social, educativa, de desarrollo personal y grupal que los distingue de las organizaciones predominantes en el capitalismo individual, con la pretensión de aportar a un cambio social en pos de una sociedad mejor o más justa (p. 6).

Lo descrito, es símil a lo enunciado por las mismas líderes de las cooperativas formadas para la gestión y posicionamiento de las cocinas como parte fundamental de la cultura culinaria payanesa y caucana. Como lo sostiene la cocinera de Cocina Punto Patojo de la plaza del Barrio Bolívar, Jacqueline Urbano en entrevista del 2020 (E13):

Cuando yo llegué a la plaza de mercado (hace más de 18 años) no se hablaba de cocinas tradicionales, no se hablaba de eventos, del parque Mosquera, sitios donde participar; pero cuando llegamos con mi compañero Martín Chicangana y mi persona, lo digo con orgullo (sano), empezamos hablar de estos temas, luchamos con las compañeras para que se visibilice la plaza de mercado, y los platos y la alimentación. Esto para mí es un cambio, las cocinas empezaron a cambiar, por ejemplo: cuando llegamos las cocinas eran feas, pero hoy en día ya todos se preocupan por mantener la cocina limpia y organizada, antes se veía mucho animal, y ahora que estamos aquí en este momento no se ven casi gatos, la verdad si ha habido un cambio.

Tal como se presenta en el diálogo anterior y el diagnóstico realizado en el marco del proyecto *Revitalización del patrimonio alimentario biocultural*, desarrollado en la ciudad

de Popayán durante los años 2018-2019²⁴, las personas que laboran en estos espacios, asienten la importancia de mejorar las condiciones de sus cocinas para atraer más clientela, al tiempo que se tenga un mayor reconocimiento. Los escenarios, eventos, ferias, entre otros, consideran es un camino que se les ha abierto, por eso incluso desde su voz han comenzado a hablar de patrimonio culinario, siendo éste un término en el que se ubican los alimentos tradicionales, en especial porque los alimentos para elaborar sus platos se consiguen en la misma plaza, siendo un elemento fundamental para preservar sus sazones (sabores).

Plaza de mercado La Calle Trece (Barrio Alfonso López). La plaza se encuentra ubicada en la carrera 7 # 13-08 en el Barrio Alfonso López. Es una zona comercial, de amplio reconocimiento por la población payanesa y del departamento del Cauca (ver figura 8); el segundo centro más relevante, llegan productos de diversas regiones del sur y centro del país. Ha sido reconocida por las ventas de mercancía al por mayor y detal los días jueves, desde tempranas horas de la mañana.

En palabras de uno de sus fundadores, el señor Gentil Emiro Solarte Espinosa, el lugar ha tenido una evolución interesante (entrevista E18, 2021), enunciada en el acápite anterior. Complementado con ello, nos relata su administrador, los siguientes elementos adicionales, que dan cuenta de los elementos que constituyen su relevancia, y problemáticas sentidas:

²⁴ Investigación generada con el propósito principal explorar y caracterizar los actores e interacciones sociales, económicas, ambientales y políticas vinculadas al patrimonio alimentario biocultural de una de las industrias gastronómicas de mayor referencia en el territorio payanes, como lo son los dulces tradicionales. Unicomfacauca (2018-2019). Investigadora principal: Alejandra María Rodríguez G.

(...) en Popayán iniciaron cuando se hizo fundación, hicieron la plaza de mercado Norte, era la del barrio Bolívar, la plaza de mercado la Esmeralda se llamaba plaza de mercado de Occidente, y la que yo trabajo se llamaba plaza de mercado Sur, así arrancaron las plazas, después de haberse salido la del Bolívar del Centro Popayán. Yo tuve la oportunidad de trabajar cuando muchacho en la del centro donde hoy es el Anarkos; de ahí cogí para la de Alfonso López, para la galería sur digámoslo.

Siempre han existido problemáticas de inseguridad en la zona, especialmente por la cercanía a Barrios y asentamientos olvidado por el Estado. Desde 1967, fecha en la cual se trasladó la plaza de mercado del Barrio Bolívar al barrio donde se ubica actualmente, comenzó a tomar forma como plaza, pero fue la que menos acogida tuvo, como dice el señor Gentil, “en el 69, fue que llegó más gentecita, la plaza allá era muy abandonadita, porque a la gente le daba miedo en ese tiempo, por el barrio, por el Alfonso López, estaba muy aledaña y tenía muchos problemas de seguridad”. Desde hace doce (12) años (aproximadamente), también ha venido siendo reconocida por las cocinas ubicadas al interior de su pabellón principal, aproximadamente treinta y cuatro (34). Se han venido formando organizaciones para la gestión de la valoración de la cocina propia, entre ellas, Corpoguardianas, donde hacen parte muchas de las cocineras de las plazas (La Trece y el Barrio Bolívar). Han tenido buena acogida en los eventos que se han desarrollado. Se resalta el festival de Mesa Larga, en el Parque Mosquera de la ciudad de Popayán.

Figura 8. Croquis general de la plaza de mercado de La Trece (Alfonso López).



Fuente: Casanova R. (2022). Elaboración para la presente investigación (2022).

Foto 12. Vista general de las cocinas en la plaza de La Trece (Alfonso López) en Popayán (Cauca).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Algunas de sus cocineras resaltan por su perseverancia y participación en eventos regionales y nacionales; entre ellas, la propietaria del restaurante Las Panchas (1 y 2) Francia Muñoz, quien hace más de veinte (20) años atiende sus comensales:

Foto 13. Cocinas Las Panchas, propietaria Francia Muñoz. Plaza La Trece.



Fuente: Casanova R. (2022). Trabajo de campo de la presente investigación (2022).

La jornada de trabajo de la señora Francia Muñoz en su cocina de la plaza de mercado de La Trece, comienza desde tempranas horas de la mañana; de jueves a domingo aún antes que se asomen los primeros rayos de sol, ésta de pie, son los días más pesados, pues son los de mayor movimiento, alrededor de las 2:30 de la mañana. Prepara en primer lugar, el café, atiende desde esas horas a los campesinos y campesinas que van llegando a su cocina en la plaza; a esa hora, ya cuenta con café, chocolate, masas, envueltos; comienza luego a preparar los calditos, entre otras

recetas características. Ha estado en el lugar, desde los 7 años, ha visto su evolución y crecimiento. Hace 15 (quince) años labora en su cocina (entrevista E15, 2020).

1.2.3. Ingredientes y contrastes socioeconómicos de las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece.

Se han realizado diversas caracterizaciones de las plazas, destacando el trabajo del observatorio Ormet (Observatorio Laboral del Mercado del Trabajo) en el año 2015 y 2016 en el Barrio Bolívar, y los estudios de la Alcaldía Municipal (oficina de turismo de Popayán). Estos no han tenido variación frente a las voces y realidades actuales de las plazas. Subsisten las economías informales, las economías populares, el gota a gota (préstamo de pago diario), créditos con entidades bancarias diversas (prevalece Fundación Mundo Mujer), y demás acciones de intercambio comercial para abordar las necesidades diarias.

La implementación de un instrumento de tipo cuanti-cualitativo a veintiún (21) cocineras de las dos (2) plazas (noviembre de 2020), nos brinda un panorama general en materia socioeconómica. De acuerdo con sus respuestas diecisiete (17) se ubican en estrato 1 y 2 (clasificación colombiana) y, tres (3) en estrato 3. El nivel de estudio, presenta el siguiente panorama: 1 (una) con primaria incompleta; 3 (tres) con primaria completa; 4 (cuatro) con bachillerato incompleto; 6 (seis) con bachillerato completo; 1 (una) con pregrado; y, 5 (cinco) con un técnico del servicio nacional de aprendizaje (SENA), en el área de alimentos (cocina). El técnico se realizó en convenio con la Alcaldía Municipal de Popayán (Cauca). Quince (15), han recibido capacitaciones

frente al quehacer como cocineras, han recibido por parte del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), Universidades (Corporación Universitaria Comfacauca y Universidad del Cauca), la Administración Municipal, la Oficina de Turismo de Popayán, la Coordinación de Turismo del Cauca, la Corporación Gastronómica de Popayán, la Escuela Taller, entre otros, capacitaciones, entre las cuales están: diplomados, cursos y talleres, con énfasis en manipulación y buenas prácticas para la elaboración de los alimentos, y la gestión de sus cocinas en materia financiera. Se han empezado a incorporar elementos para generar rutas turísticas a partir de las recetas y las historias detrás de ellas.

En general, sus ingresos se deben al trabajo independiente, información que se contrasta con las diversas entrevistas sostenidas con los administradores de las plazas y las cocineras, así como el trabajo de campo implementado. La dinámica diaria les permite cubrir las necesidades básicas de: alimentación, ropa, calzado, educación, servicios públicos, pago de deudas, éste último en menor proporción; no obstante, sólo dos (2) de ellas, responden que pueden ahorrar posterior al pago de sus gastos. En relación con lo anterior, el señor Gentil Emiro, uno de los fundadores de la plaza La Trece, considera que una de las problemáticas más sentidas es la inseguridad generada por las fuentes de ingreso para solventar los gastos:

Un problema serio es el gota a gota, se le dice a la gente, si usted tiene gota a gota nunca va a poder surgir comercialmente porque es muy difícil, para pagar el 20%, si uno se gana al 18 o al 22% ganando bastante, le toca tener un margen de ganancia, si no, siempre va a vivir “quebrado”. Tengo entendido que los bancos les prestan, pero la gente comete ese

error de pedir al gota a gota para cubrir la cuota del banco, entonces no se está haciendo nada, ahí estamos buscando que entidad nos puede colaborar para tratar de hablar con la gente. Nosotros no tenemos el caso como tal, pero hay gente que es muy “atarbán” y pagan o pagan (entrevista E-18, 2021).

En la relación con el tema comercial de sus cocinas, once (11) de las cocinas, se encuentran registradas ante la entidad correspondiente (Cámara de Comercio del Cauca), los otros se han ido organizando de poco, aún no consideran necesario ese procedimiento; igualmente, quince (15) llevan la contabilidad de manera informal. La mayoría alquilan el pedacito del negocio y lo pagan de forma semanal. El coordinador de la plaza del Barrio Bolívar, en entrevista realizada en el segundo semestre del 2021, referencia lo siguiente, lo cual es una sintomatología de las dos plazas:

Las tarifas de cobros. Hay tres formas de cobrar los impuestos de la plaza de mercado, pero si hablamos de la parte interna. Los que están por la parte de afuera hicieron unos puestos a los que ellos le colocaron unas tablas y unas latas, pero locales como tal, solo los que están afuera alrededor, son como 39 (venta de zapatos, una panadería, unas cuatro de venta de carnes, almacenes de ropa, un local de juguetes, una imprenta, una droguería, hay depósitos de papa).

Los que están adentro cancelan arrendamiento mensual y pagan con un recibo, así como el 19% de IVA por encima del valor del canon. Hay cocinas que pagan diario \$2.500, \$3.500, \$5.500, dependiendo de los espacios, sino que la cocina o el puesto que más pague puede ser unos

\$7.000 u \$8.000; hay cocinitas que son muy pequeñas entonces pueden pagar \$2.500, y adentro es con una tarjeta eso está enumerado desde enero, 12 meses dividido el número de días del mes, hay dos recaudadores, ellos están todos los días, es decir, que se comenzó a recaudar desde el 1º de enero y a medida que va pagando se le va borrando. Cada usuario tiene una copia de esa tarjeta, el recaudador entonces tacha o resalta el día que pagó, así se lleva el control.

Frente a los recursos para iniciar su cocina, diez (10) lo hicieron con ahorros propios, cuatro (4) a partir de préstamos informales, seis (6) con préstamos formales, y una (1) con recursos de la familia. De ellos, quince (15) han sido de tradición familiar, y sólo cinco (5), conocieron el oficio de la cocina a través de amigos o familiares.

En relación con los ingresos mensuales, dieciséis (16) perciben por su labor en las cocinas o atención de eventos de cocina, un ingreso menor o igual a un millón (\$ 1.000.000) de pesos (equivalente a un salario mínimo mensual vigente en Colombia - SMMLV). Frente a los requerimientos económicos, para mejorar sus cocinas o pagar sus deudas, diez (10) de ellas prefieren rebuscarse o ahorrar de a poco, no les gustan mucho las entidades financieras, especialmente por los trámites y la cantidad de documentos que solicitan. De las que han tenido créditos de alguna forma (gota a gota, con préstamos personales o con entidades), dieciocho (18), han tenido dificultades para pagar sus cuotas.

Para suplir sus gastos y requerimientos de mejora en sus cocinas, como se ha referenciado en apartes anteriores, se han gestado organizaciones o agremiaciones sin ánimo de lucro. Siete (7) de ellas hacen parte de la Cooperativa de Mesa Larga, ocho

(8) de CorpoGuardianas, dos (2) de Artesanas Culinarias, cuatro (4) no hacen parte de ninguna de ellas. Independiente de la asociación de la que hagan o han hecho parte, un aliado reiterado para ellas, es la Corporación Gastronómica, sintiendo que desde hace cuatro (4) años (2018), se les ha tenido en cuenta para participar en el evento de alta transcendencia, el Congreso Gastronómico y el Festival de Mesa Larga²⁵.

Foto 14. Cocina de Pily en la plaza de mercado del Barrio Bolívar.



Fuente: Casanova R. (2022). Trabajo de campo de la presente investigación (2022).

Algunas de las siguientes apreciaciones surgen del reconocimiento de las recetas de las plazas, como en el caso de la cocinera Andrea Aguilar O. (entrevista E21, 2022):

²⁵ Las “Cocinas Tradicionales”, salen al Parque Mosquera (sector histórico), con los mejores platos que ellas preparan, y como hay gente de otros sitios, gente de Guapi, hay gente de Tumaco que ya vive aquí, ya hacen el Viudo de pescado, sancocho de pescado, cazuelas, ceviches, los tamales de pipián, entre otros. La gente comenzó a venir de otros lugares, va haciendo parte de la cultura de las cocinas de Popayán. Entrevista Administrador de la Plaza de mercado del Barrio Bolívar (2020).

En el año 2016 participé en el primer encuentro de cocinas tradicionales, con el profesor Carlos Illera, salimos a la plazoleta de san Francisco, eso fue ir a hacer cursos, tener reconocimientos, mirar como el esfuerzo de querer superarse uno, de estudiar, hacer talleres, eso me dio motivación, el querer aprender... Tengo reconocimientos de cocinas tradicionales, e incluso nos dieron con mi abuela una cuchara de palo (reconocimiento anual) y otros como portadora de tradición, por la constancia de la labor que se hace.

En complemento, con dicha afirmación Francia Muñoz, cocinera de la plaza de mercado La Trece, menciona lo siguiente (entrevista E-15, 2020):

Tengo entendido que esta ciudad se ha ganado un reconocimiento por la UNESCO, por eso, desde hace unos años hay unas personas interesadas en que las cocineras de las plazas de mercado; algunas cocineras incluso se han ganado premios por su labor.

Las cocineras de las plazas nos han venido a hablar y a decirnos, vea por favor mejoremos, démonos cuenta de que esta ciudad es gastronomía y estamos tratando de cambiar todo esto. Yo me encargo de reunir a las compañeras, de ir puesto en puesto, decirles pues que los conocimientos que estamos adquiriendo nosotras, la importancia que tenemos. Con la Alcaldía, se hizo en noviembre de 2020 un reconocimiento a las cocineras más antiguas, llegaron como cuarenta de las más antiguas y portadoras de tradición de tercera generación, fue muy hermoso

En paralelo, el reconocimiento de sus realidades, como se ha venido narrando, se hace necesario incrementarlo mediante acciones que favorezcan, no sólo la preservación y difusión de sus prácticas culinarias, sino también su bienestar; éste se traduce en seguridad social y en el trabajo, estabilidad en sus ingresos, mayor reconocimiento de su labor como cocineras, tranquilidad porque en algún momento alcanzarán su pensión para jubilación. Ven en la cocina una bendición, pero también, hay muchas enfermedades que han desarrollado, saben que en algún momento tendrá que delegar esta responsabilidad. Durante la pandemia del Covid-19 pasaron los más duros momentos, en el segundo semestre de 2021, se realizó un grupo focal adicional, que me permitió desde su sentir conocer su percepción frente al tema, lo cual se hilvana con una de las tensiones objeto de la investigación. Al respecto, referenció uno de los apartes consolidados del grupo:

Le cuento que fue una situación muy triste, pero si con la ayuda de Dios salimos adelante, y gracias a Dios nadie de mi familia falleció, una o dos tías como que les dio, el COVID. Dios estuvo con ellos, están vivos. Pero fue una vivencia que uno no se la imaginaba, comenzar de nuevo en todos los aspectos, en lo económico, en lo emocional, en todo. Antes de la pandemia, me llegaba gente para comprarme los almuerzos, me vendía unos ocho, nueve, diez almuerzitos, pero después de la pandemia ya nada. Ahora gracias a la Cooperativa hemos tenido eventos que atender, el Congreso nos permitió participar en eventos pequeños, y hacía domicilio. No hay planes si sucede nuevamente otra pandemia (Cocinera plaza de mercado Barrio Bolívar, agosto de 2022, E-25).

1.2.4. Corrección de sabor.

Como se observa en este punto, conceptos y diálogos se cruzaron desde la teoría y la realidad, permitiéndome narrar de otras maneras la historia de los inicios de las cocinas en general y desde las plazas de mercado, su relevancia en las economías locales, la gestión de sus prácticas culinarias desde lo que significa cuidar a través del alimento. Sin embargo, aún falta camino por recorrer y otros ingredientes que añadir. En términos de Rodríguez et al. (2018), podríamos decir que:

(...) la economía de la alimentación se podría asumir como parte biocultural de las tradiciones alimentarias autóctonas, en tanto representa una esencia cultural viva que comparte un conjunto de individuos e instituciones en un contexto social e histórico específico. En este sentido, las condiciones de producción y reproducción de sus prácticas están limitadas por las circunstancias que ofrece el mercado alimentario, estableciendo marcos regulatorios sobre el cómo, qué, cuándo y dónde consumir los alimentos (p. 111).

Este aspecto permite comprender que la cocina tradicional se ha convertido en una nueva forma de consumo, incluso de status o clase que repercute en las construcciones simbólicas de los habitantes de la ciudad de Popayán; pero también conduce a una revisión de los conceptos de patrimonio inmaterial y cultura gastronómica, considerando que los alimentos y su preparación tienen connotaciones políticas, que atraviesan el sentido de lo que se considera propio e idiosincrático de la cocina payanesa. De igual forma, es revivido por las intervenciones de los administradores de plazas y cocineras participantes de la investigación, quienes se asumen como

guardianes de las tradiciones, pero a la vez, se encuentran limitados o estacionados en su cotidianidad a las cocinas, de las cuales depende el sustento diario de sus familias.

Foto 15. Vamos recordando y creando nuevas historias.



Fuente: Casanova R. (2020). Taller 4. Trabajo de campo de la presente investigación (2020).

CAPÍTULO II. MEMORIAS, INGREDIENTES Y RECETAS DE LAS COCINAS PAYANESAS

Foto 16. Colores y sabores de las plazas de mercado.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Los ingredientes de la tensión del **Capítulo II**, se constituyen en un recorrido conceptual entrecruzado con el diálogo etnográfico y participativo, desde dos ámbitos: los ingredientes y los sabores vinculados con los significados de lo tradicional en la práctica culinaria, al tiempo que, analiza los procesos de intercambio o hibridación cultural, las nuevas lógicas del mercado alimentario en las Plazas de Mercado, tomando en cuenta realidades, recetas, alimentos en riesgo de desaparecer y las acciones de relevo generacional.

Con esta mirada, se retoma la concepción de la cocina como un espacio de transformación, de enculturación de nuevas formas y dinámicas de comunicación alrededor de la comida; en la práctica al interior de estos espacios de sazones, ha venido promoviendo la construcción simbólica de la tradición culinaria. Lo anterior, promueve el reconocimiento de una ciudad como *creativa de la gastronomía*, al tiempo que agregar valor en las nuevas apuestas económicas de la ciudad, dimensionadas desde el turismo o el turismo gastronómico.

2.1. RECORRIENDO LAS TRADICIONES DESDE LAS COCINAS

Foto 17. El momento del día: servicio de almuerzo. Cocinas de Barrio Bolívar.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Comienzo el apartado retomando el lugar que convoca la presente investigación, las cocinas de las plazas. En el apartado de Neira (2015)²⁶, reservado para el Pacífico, se aprecia una descripción de los matices de colores en estos territorios junto con sus cocinas, que por lo regular se encuentran en su interior, pero también de sus estructuras de comunalidad para el disfrute de los alimentos que recién llegan a estos territorios de sazones. A saber:

En las plazas de mercado de pueblos y ciudades de la región del Pacífico, cuando eran abiertas, se originaron las que conocemos como mesas largas. Allí, durante los días de mercado, generalmente sábados o domingos, en la plaza central del pueblo, en frente de la Alcaldía o de la Iglesia Central, se disponían espacios para la venta de revueltos, carnes, granos, abarrotes, y toda clase de mercaderías, sin que llegaran a faltar las ventas de comidas preparadas. Esas cocinas, regentadas por cocineras populares, estaban localizadas bajo toldas de lona montadas sobre estructuras construidas con listones de madera, fijos a una mesa, también de madera, que servían para proteger a los comensales del clima.

La mesa de dos punto cinco (2,5) metros de largo, hacía las veces de mostrador y de comedor, y siempre estaba acompañada de una banca tan larga como la mesa, en la cual se sentaban los comensales a disfrutar lo que sus cocineras, propietarias, ofrecían. Mesa y banca eran una sola, y los comensales que se sentaban en esta última, hombro con hombro,

²⁶ Tomado del libro Mercados Vivos, Diversidad Agrícola y Cocinas Tradicionales (2015), recopilación majestuosa de sabores, colores y texturas, narra las historias de vida presentes en las plazas de mercado de varias regiones del país; el recorrido que se efectuó para la obra, representa las sazones de Colombia, a través de las mesas largas con manteles de colores.

también parecían uno solo: departían y compartían mientras consumían el mismo menú, casi siempre consistente en la sopa local o regional, el seco, compuesto de carne de res o cerdo. Fritas o sudadas, acompañadas de arroz, y un principio de granos o tubérculos, complementado con una sencilla ensalada de vegetales y una porción de mazamorra, aguapanela o café: el mismo plato, el mismo comedor, la misma atención, y el mismo precio. ¡*Eso sí que era democracia!* (2015, p 128).

La narrativa de Neira (2015), sumado a las reflexiones dispuestas en el Capítulo I, traen a mi memoria los espacios por los que he caminado gran parte de mi vida y de la mayoría de las plazas en Colombia.

Ingresar, es dejarnos envolver por aromas y colores, de una sensación de familiaridad, lugares donde podemos conversar con total despreocupación, pagar con sencillo en encargo, hablar de política o simplemente del diario vivir, sentirnos como en casa. Son por decir poco, el reflejo de los cambios de la ciudad; han variado en su disposición e infraestructura, pero su esencia sigue intacta en el tiempo. En resumen, el recorrido por las cocinas, nos transporta a otra lógica de vida.

En sus locales, cocinas y puestos de comida se conversa acerca del menú del día, la variabilidad de los precios de las frutas o verduras, o algunas diferencias entre compañeros o colegas. Igualmente, es asentar la transformación de lo cotidiano, de lo simple y por decir poco, de lo esencial, que es nutrir el espíritu de historias de hogar, de lucha y resistencia ante la globalización del mercado.

Frente al tema, dispongo sobre la mesa las palabras de Esmeralda Muñoz (entrevista E-10, 2020), sobre la cotidianidad al interior de la plaza y su conexión con el rol tradicional de su saber y experiencia en la cocina:

Mí día a día en la galería Alfonzo López (La Trece) inicia desde las 5 de la mañana de lunes a miércoles, y a partir del jueves me levanto un poco más temprano a las 4 de la mañana; inició con el oficio haciendo aseo y luego, comienzo a atender a los clientes; el patrimonio para mi es salvaguardar nuestras tradiciones y defenderlas día a día.

Desde mi experiencia las cocinas tradicionales es defender nuestros platos típicos sin que se pierda la tradición; hoy en día aún conservamos la cocina tradicional, las diferentes cocineras que día a día damos lo mejor de nosotras para que sepan que aun conservamos nuestras raíces. Actualmente pertenezco a una asociación que se llama Corpoguardianas, de esta manera hemos obtenido cierto reconocimiento por ser cocineras tradicionales.

El cuidado de sus sazones, ha dependido para Esmeralda Muñoz de iniciativas comunitarias, del amor hacia la cocina y lo que esto representa para las plazas de mercado. En complemento, el taller: “Tejiendo memorias alrededor de la conservación de alimentos” (taller 3, 2019), me permitió acercarme a otros elementos de la tradición, desde el sentir de las cocineras y los cocineros participantes. La respuesta de Carmen Garcés (cocinera de dulces típicos caucanos por más de veinte años)²⁷, al hablar de su amor por la tradición culinaria, también refiriéndose al cuidado, en este caso de los

²⁷ Entrevista E3 (2018). Ha trabajado con dulces típicos en su local llamado Caucana de Dulces Típicos, ubicado en el centro de la ciudad de Popayán; debido a la crisis del Covid.19, tuvo que atender con muchas restricciones, lo que ocasiono un cierre temporal de sus actividades.

alimentos que provienen de las plazas de la región; esto le suma, una proyección hacia el futuro, logrando una alquimia entre lo nuevo y lo antiguo.

En sus términos, lo resume en:

Mi trabajo, mi lucha por continuar, por apoyar a través de lo que hago lo tradicional, que no se acabe... como que no se acabe “*caucana de dulces*” como un sitio donde se vende todo lo típico. Una tradición, la pienso como una costumbre, como de mitos, que la gente pasa de generación en generación, *es lo típico sí*. Esto pasa de generación en generación. Con mis dulces, yo quisiera que alguien continuara, que alguien aprendiera a hacer todo esto; desde mi negocio estoy enseñando al máximo todo lo que se hacer, para que no se acabe con lo típico de aquí.

Como se aprecia, del ejercicio hermenéutico que se deriva de la etnografía, se percibe la existencia de una historia personal, atravesada por la cotidianidad de las preparaciones y la atención de los comensales en las plazas de mercado u otros espacios con similares características. Retomando a Canclini (2003, citado por Bravo, 2020, p. 33), las plazas de mercado de las ciudades latinoamericanas constituyen esa intersección cultural en donde confluyen lo rural y lo urbano, en un vaivén que se debate entre abrir espacio a las sociedades modernas y recuperar o conservar su herencia campesina, en la cual el mestizaje y la hibridación cultural se sucede permanentemente, como define Canclini a dichos procesos sobre la interacción e integración cultural. Así pues, en el lugar se congrega la multiculturalidad (españoles, indígenas y afrodescendientes), dando cita a encuentros que construyen y transforman las identidades de quienes habitan las cocinas con sus prácticas, creencias y productos

alimentarios. En tanto, la plaza de mercado concentra en un crisol simbólico herencia y conservación de expresiones propias y, al mismo tiempo diversa, dando sentido en los significados de lo tradicional en la práctica culinaria.

En las plazas conviven, además, la comunalidad y la cooperación; es decir, el intercambio directo como forma económica interna de trueque, el préstamo de algunos productos agrícolas y pecuarios (ingredientes) para la elaboración de recetas, al tiempo que se extrañan los productos que ya no se cultivan o se encuentran en la región. En términos de Serrano (2005), “en nuestro mundo transnacional, donde el flujo de bienes de un lugar, país o cultura a otra es parte de la vida cotidiana, los conceptos de identidad y diferencia están siendo desafiados y participando en una nueva dinámica” (p. 85), dando lugar a otras formas de relacionamiento alrededor de las prácticas culinarias cotidianas.

En este sentido, las dinámicas y lógicas de comunicación, intercambio y continuidad histórica de lo tradicional rural hacia lo urbano, conlleva que la vida diaria de las plazas sea especial. Una intervención clave, es la derivada del taller: “Relevo generacional en la práctica culinaria” (taller 4, 2020), en el que se destaca la intervención de la cocinera Francia Muñoz, para quien la tradición es heredada y renovada con cada generación que se va insertando en la trama de la vida de las plazas, siendo una exponente en talleres y eventos de talla nacional e internacional, sin dejar de perseverar por dar a conocer su cocina Las Panchas (Plaza La Trece)²⁸.

Al respecto, relata Francia:

²⁸ Francia Muñoz, actualmente administra Las Panchas 1 y Las Panchas 2.

Cuando mi madre inició en la cocina, porque fue ella la que empezó, era una cocina pequeña, con pocas preparaciones, los productos que ella preparaba eran muy poquitos, primero porque la cocina era muy pequeña, y solo había espacio para una cocina, y para que los comensales se sentaran, cinco, no más. Cuando tuve la oportunidad de comprar un negocio más grande, diseñe otros platos, ya no eran cinco comensales, ya eran doce o quince los que se podían atender, en ese momento incrementé un poco más de preparaciones, luego, cuando he asumido este negocio, que por problemas de salud, mi mamá, se tuvo que retirar, entonces fui haciéndole muchos más cambios, como la presentación personal de las chicas, que trabajaban conmigo y la mía propia, comprar el mejor menaje, comprar la estufa, y traer nuevas preparaciones.

Hoy en día, mi cocina ha dado un vuelco total, como lo puedes ver, todo el negocio está en acero inoxidable, compre dos espacios más para poder agrandar la cocina y claro que han aumentado mucho más las preparaciones, porque he tenido la oportunidad de aprender más, he estado en el SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje), he estado en Unicomfacauca, aprendiendo lo que es, más preparaciones de cocina, porque no solo tenemos que pensar en lo nuestro, sino en lo de otras culturas digámoslo así, y aprender otras cosas que los chicos de hoy en día puedan comer y que les guste, que no solo sea lo que a nosotros nos gusta, tenemos que aprender y pensar en lo que hoy en día, los chicos quieren consumir, ellos son el futuro.

Las remembranzas del surgimiento, evolución y consolidación de la cocina, como lo narra Francia Muñoz, me permite afirmar su rol como espacio-tiempo físico y cultural en las plazas, permiten comprender la concepción de la cocina tradicional desde una visión del hogar que trasciende el lugar de la intimidad (en la casa) y la transporta al espacio de la economía familiar (la cocina de la plaza), pero con una connotación nueva: la lucha por pervivir frente a los sabores y productos que el mercado industrial moderno le ofrece a los jóvenes y las nuevas generaciones.

Dicha realidad, que no era tan impositiva hace cuarenta (40) años, hoy es una consigna de la crisis de la comunicación y la realidad que se vive en dichos espacios; pues las nuevas generaciones ya se han desprendido de los sabores, como diríamos de antaño y las luchas por la supervivencia económica, así que con cada adaptación a la industria alimentaria moderna e industrializada, y las dinámicas propias del cambio, se generan nuevas miradas, que evocan nostalgia, pero que traen nuevos retos a la tradición.

En otras palabras, la cocina de las plazas de mercado del siglo XXI, representa la tensión entre la tradición y la vida urbana moderna, lo que Canclini (1999) permite interpretar, al mencionar desde dos ámbitos de la vida urbana moderna: los sabores e ingredientes vinculados con el elemento tradicional; y, la cocina como espacio de intercambio cultural de relevo.

2.1.1. Entre imaginarios y realidades alrededor de la tradición.

En virtud de las prácticas gestadas en las cocinas de las plazas de mercado, tomando como punto de referencia realidades, historias, recetas y el relevo

generacional, se observa que el saber tradicional alimentario en las plazas, se compone de concepciones sobre la cocina; por una parte, como un espacio de transformación de la cocina que se sucede en el relevo generacional, atravesando la enculturación de nuevas lógicas de comunicación alrededor de la comida, que van de las generaciones de antaño hacia las nuevas, sin buscar un desplazamiento físico de la plaza, sino utilizando el mismo emplazamiento y el lugar que ocupa la cocina como medio cultural directo para garantizar la subsistencia tradicional de la comunicación y los recursos culturales de la supervivencia familiar. El diálogo con Enrique González A. (entrevista E-22, 2022), complementa lo expuesto, referenciando lo que representa para él la tradición y la cocina tradicional, desde su recorrido de vida y vivencia actual, como presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán:

La palabra tradición tiene sus temores, tiene sus cosas positivas y negativas, la cosa es, voy primero por lo negativo, y es la parte de ser conservador y en eso no estoy de acuerdo soy más de mente abierta, liberal...; por otra parte, frente a la tradición y conservación de un patrimonio o de un recetario volviendo al tema gastronómico, eso me parece importantísimo, conservar las tradiciones en ese sentido; sin embargo, hay otras cosas en las que ha evolucionado y es la tradición de la tradición. La gente tiene que ser abierta, no podemos quedar en el pasado y Popayán es una ciudad más de futuro que de pasado... hay un imaginario, en el país algo de Popayán, la gente dice, que es un rezandero, y en Popayán la gente no es rezandera, y ah es que allá, todo pertenece a cuatro familias, no eso es mentira aquí las famosas familias que se hablan que son terratenientes, aquí

ya no hay terratenientes, todo pertenece a miles de familias que son propietarias de tierras que, ya no hay dos o tres familias dueñas de la tierra, ya no existe, pero se queda en el imaginario y cambiar eso sí que es difícil, sí que es complicado entonces por eso no le veo más que pasado, es un pasado que se quedó en el imaginario, eso ya no existe se quedó en el pasado, entonces lo que tenemos es futuro.

Foto 18. Sírvase por favor.



Fuente: trabajo de campo. Taller 1. Internalización de prácticas culinarias (2019).

Su percepción frente a la tradición en la ciudad de Popayán, en atención a la perspectiva etnográfica de lo que significa el trabajo de campo para Suárez (2021), es clave reconocer la búsqueda de la comprensión de la vida como gente que trabaja, más que de personas que “piensan pensamientos” (p. 5); pues, parte del relato de Enrique Gonzales (E22), permite asimilar su experiencia vital con aspectos negativos y positivos frente a los imaginarios que las personas tienen al pensar en Popayán, pues

se asocia tradicionalmente con fiestas religiosas y con una fuerte estratificación social, en la que lo tradicional queda marcado con la influencia histórica y cultural de algunas familias dueñas de la tierra; sin embargo, no se desconoce que el territorio payanes al conservar una fuerte carga colonial, también carga con un legado de clases sociales que influyeron en la denominación de la UNESCO como ciudad creativa de la gastronomía desde el año 2005.

Como proyecta en sus palabras la cocinera de la plaza del Barrio Bolívar (Jaqueline Urbano; E-18), su visión obrera, campesina y cotidiana sobre la evolución de las tradiciones y las concepciones sobre dicha noción, son valiosas en una etnografía de la cocina en dichos espacios, donde *una recuperación de la cocina* de “las manos sucias” (Suárez, 2021, p. 5), promueve una metodología que se aleja de las formas ya instaladas de pensar el sujeto trabajador (cocinera y/o cocinero tradicional), distanciado de los relatos payaneses sobre lo tradicional de la ciudad, insertando una nueva dinámica. Continuando con esta idea, desde su sentir, González (2022), concluye acerca de la transformación de lo tradicional para las personas cuyo principal ingreso, se ubica el trabajo al interior de las plazas de mercado:

La concepción de la gente, *eso sí que es difícil de cambiar*. Usted puede hacer miles de campañas, que eso nadie se lo cambia; usted puede hacer una reunión y explicarle a esas personas que esto no pertenece a cuatro familias, y si usted ve titulación puede darse cuenta que esto no pertenece a unas cuantas familias, sino que hay muchas, minifundios y no se lo van a creer porque eso ya está ahí tatuado, en el cerebro de un país; o que acá son rezanderos usted mismo ha visto, que la gente, cuando yo

llegué hace cuatro, cinco años, hay iglesias, hay una semana santa que se hace con devoción. Soy una persona que me gusta la semana santa, me gusta el evento, entonces tengo invitados y les cuento cada cosa, los pasos, y yo soy ateo y me parece que es tradición, cultural, religioso de la ciudad, es más por eso, tengo en mi casa arte religioso, escucho música religiosa, me parece que en el nombre de Dios se han hecho las mejores obras de arte, música, cocina se han hecho una cantidad de cosas; mire la herencia gastronómica que dejaron los monasterios, si alguien comía bien era un arzobispo, porque las monjas cocinaban delicioso, entonces ahí ha quedado mucha herencia gastronómica, por parte de la religión ..., y en muchos aspectos pasa igual, y también me voy por lo malo, o sea tanto lo bueno como las cosas malas.

Foto 19. Muestra de cocina tradicional. Recuerdos de sabores y saberes (2022).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Tomando en cuenta la evolución de la cocina, en sus significados sobre lo tradicional en la práctica culinaria, se hace evidente la necesidad en romper con el molde imaginario de lo que representa Popayán y sus costumbres, atadas a la religión y la iglesia católica. De esta forma, se confía en la capacidad de las personas y las familias que trabajan desde las cocinas de las plazas de mercado. Que sus luchas cotidianas tengan la capacidad de fomentar la conservación de los sabores y saberes que han acompañado las recetas payanesas, mediante su rescate y preservación, así como sus usos ancestrales para que las próximas generaciones puedan conocerlos y disfrutarlos, pero al mismo tiempo, repensar en los imaginarios imbricados en estos espacios, donde la comida se entrecruza con realidades y formas de comunicación a través de la alimentación. Vamos a seguir añadiendo ingredientes.

2.2. INGREDIENTES DE LAS TRADICIONES CULINARIAS: ENTRE LA ENSOÑACIÓN Y LA SAZÓN

Foto 20. Las tradicionales empanadas de pipián (no se puede comer sólo una).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

De acuerdo con Martínez y Luna (2017), Fischler asume que el acto del comer es una actividad vital humana, considerada una de las más íntimas; especialmente, lo que su término moviliza desde su significado. Es decir, Íntimo es el adjetivo latino (*intimus*) que permite incorporar los alimentos a una realidad interior, que se opone a otras actividades, públicas o de tipo político; pero vincula lo que se come al colmo de la interioridad. Es justamente lo que entiende la sabiduría de los pueblos, cuando afirma que: “somos lo que comemos; por lo menos, lo que comemos se convierte en nosotros mismos” (Fischler, 1995. p 11).

A partir de estas ideas, se desplegarán a continuación tres aspectos claves que continúan hilvanándose con los ejes estratégicos de este capítulo, enunciado en la entrada del mismo: los significados de lo tradicional en la práctica culinaria, los procesos de intercambio o hibridación cultural y las nuevas lógicas del mercado alimentario en las Plazas de Mercado de Popayán. Cada apartado profundiza en dichas relaciones conceptuales.

2.2.1. Conceptos y reflexiones.

La aproximación teórica-conceptual y vivencial en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán entre historias, fogones y sabores, descritas en el capítulo uno, fue el primer paso para ir cocinando el concepto de tradición, el cual está imbricado en el diario vivir del colectivo de cocineras y cocineros que he venido retratando. En la preparación condimentada con matices socioeconómicos y políticos, se hace necesario ahondar en el término tradición, reconociendo su poder en el desarrollo-cambio de las prácticas culinarias en estos espacios, inundados de aromas y contrastes, atendiendo

al adjetivo de íntimo (Fischler, 1995) con el otro y nosotros mismos, al momento de seleccionar un alimento o elaborar una receta.

Foto 21. Compartiendo historias en la cocina El Fogón de Sonia Stella.



Fuente: Casanova R. (2021) Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

La palabra tradición, de acuerdo con Madrazo (2005), es polisémica, tomando en cuenta su posibilidad de construcción y renovación, desde diferentes contextos y ámbitos; puede llevar la “impronta de lo coloquial, de la teología cristiana y, recientemente, ha emergido como una categoría de las ciencias sociales; igualmente, en su periplo ha venido mostrando evaluaciones contradictorias” (p. 116), en efecto, su valor conceptual no es simple de sabor. Al considerarla como una expresión para designar una permanencia en el tiempo, se hablaría de una forma inamovible, tanto de objetos como de situaciones; en tanto, lleva consigo formas de actuar, de participar en un colectivo, de aportar en la construcción o consolidación del sentido de una práctica

que se detiene en el tiempo, es decir, hace parte de una tradición o del conjunto de costumbres que dan identidad a una comunidad. En términos del mismo autor, la tradición actúa como una memoria colectiva, con la posibilidad de generar identidad (Madrazo, 2005). Así pues, desde las cocinas de las plazas, se adiciona el potencial para re-crear escenarios de consumo alimentario con diferentes fines (comerciales, comunitarios, familiares). Es de anotar, que el argumento del autor obedece a una reflexión en la estructura sintáctica de la palabra, desde la perspectiva de las ciencias humanas y sociales, y algunas vertientes antropológicas, sociológicas, políticas (Suárez, 2021; Padilla, 2006; Moreno y Rovira, 2009; Menasche, 2013; Matta, 2011), las cuales asientan que, en ocasiones, se simplifica su utilización al propósito de dinamizar o hegemonizar lo que implica la tradición (prácticas, acciones, estrategias).

Un ejemplo de ello, desde el ámbito socioeconómico en las cocinas de las plazas de la ciudad, son las complejas brechas de desigualdad y exclusión que aún prevalecen. El término tradición, en mayor medida, atiende a las lógicas del mercado, no siendo el colectivo de cocineras quienes más se benefician, de acuerdo con la investigación y procesos documentados. En conversación abierta con varias de las cocineras y cocineros, en el grupo focal implementado durante la pandemia del Covid-19 (Grupo focal, 2021), permitió agregar a la receta, nuevos interrogantes, tales como: *¿cómo fueron los procesos de inicio de estas cocinas? y ¿cómo se proyectaban en sus inicios esas cocinas tradicionales en estos lugares?*, aunque lo tradicional empezó a constituirse en un discurso, después de un tiempo en el marco de la misma política pública de salvaguarda, diseñada por el Ministerio de Cultura (2012), pero entonces, *¿cómo se pensó en la generación de cocinas en las plazas en sus inicios?*.

Algunas intervenciones de las cocineras, en el grupo focal implementado (2021; ver anexo 11), despejan la polisemia del término tradición y lo instalan en la experiencia etnográfica de la vida en las plazas de mercado de Popayán:

Profesora, hay una cuestión que aclarar, es que cuando en 1968 está el ingeniero Caicedo, (quien fue el que hizo la distribución de las 5 plazas entre eso, el barrio del Bolívar, la Esmeralda y Alfonso López, ésta última conocida como La Trece), consideramos que no hubo una planeación en ninguna plaza frente al tema de cocina; o sea, era un sistema de balotas, cada uno iba sacando y cada uno se iba yendo para el sitio, de acuerdo a eso se iba condicionando, (es lo que tenemos entendido con la experiencia).

Retomando la narración de uno de los fundadores de la plaza del Barrio Bolívar (grupo focal, 2021), sobre la planeación y la distribución de las cocinas, se adiciona:

Cuando yo llegue, en el 70, era un trabajador del municipio. En ese momento había unos espacios, unos ranchos como rampas, pero no había una planeación de cocina nunca, entonces desde ahí hay una falencia sería en el modelo de la galería grande (como nosotros le decimos) y en el proceso fue que la gente fue adecuando espacios, por eso hay espacios grandes, hay espacios pequeños cierto. Pero la misma gente como acomodando su sitio de cocina, nunca hubo un estándar de cocina o un modelo de cocina.

Por ejemplo, en el caso de la compañera Sonia, que también estuvo ahí fueron adaptando ese espacio de 2 por 4 más o menos, el espacio que

estaba en el caso de los otros. Nosotros adoptamos una cocina hace 5 o 6 años con un ingeniero, tratando de idear una cocina al interior, de ese espacio uniforme y lo hicimos bajo ese patrón, o sea, cada persona de acuerdo a sus condiciones fue dándole forma a ese espacio, dándole forma, es que le fue cambiando el lavaplatos el azulejo, ¿si me entiendes? Cómo queda mejor el espacio pequeño para que se viera la vitrina, pero nunca ha habido un modelo estándar por parte del municipio, nunca ha existido, no había una planeación desde el inicio de la nueva galería, entonces me parece importante la propuesta, que ahora nos plantea el municipio, pero habrá que esperar un tiempo para mirar el tema.

Como se aprecia, las primeras nociones de tradición que dan fuerza al concepto de cocinas tradicionales en las plazas de mercado de Popayán, se gestaron a partir de la misma necesidad de los habitantes del lugar, las cuales se sucedieron en la década de 1970, en la plaza del Barrio Bolívar. Desde sus inicios, de acuerdo con la narración y el recorrido efectuado, se hace notoria una falta de planificación y estructuración política como espacial territorial; esto ha determinado hasta la fecha, la forma como gran parte de la comunidad payanesa percibe estos lugares, es decir, como escenarios convulsos, desordenados, con un sentido popular y neurálgico para la ciudad.

Entre los pedidos del día, las cuentas por pagar o el cuidado de la familia, el concepto de tradición, tiene además, una connotación biocultural y económica, tomando en cuenta que el uso en las plazas involucra el reconocimiento como un espacio que guarda significados y memorias alrededor de un sabor y/o momento en

particular, al tiempo que permite tener más ingresos, pues sus cocinas son visitadas con más frecuencia, y sus recetas han comenzado a tener reconocimiento en eventos nacionales e incluso internacionales²⁹. Estas acciones provienen de la gestión en las asociaciones-organizaciones constituidas por las mismas cocineras, y de algunos de los agentes externos (Alcaldía, Corporación Gastronómica, Oficina de Turismo).

Lo anterior, se encuentra en la caracterización implementada, información de estudios preexistentes de entidades públicas y privadas, así como en los diálogos y vivencias que he saboreado en la investigación. Uno de ellos, es la continuidad de la historia de la cocinera Melania Medina (entrevista E14, 2020), de la plaza de mercado de La Trece, la misma vida y las necesidades frente al sustento familiar, le llevaron a permanecer en el lugar, siendo actualmente una de las cocinas con mayor recordación, lo que constituye una presencia constante y su reconocimiento en la comunidad:

Mis inicios en la cocina fueron duros; yo tenía a mis 2 niños pequeños, me tocaba compartir mi oficio con su crianza, entonces fue algo muy duro, nos tocaba venir muy temprano, casi a la 1 de la mañana, porque no había gas. En ese tiempo usábamos carbón, tocaba madrugar mucho para tener los desayunos temprano y, además, tocaba combinar entre el oficio de mi cocina con el de la casa. Jornadas de 1 de la mañana a 5 de la tarde, ahí ya fui sobrellevando, estudiaron mis hijos hasta donde quisieron y pudieron. Pero en esta época ya uno le toca más suave, todo está como al

²⁹ La cocinera Andrea Aguilar Olave (plaza de mercado del Barrio Bolívar), participó en el Foro Internacional de Gastronomía, con una exposición cultural en Macano – China en enero de año 2019. Participó en conjunto con el profesor Carlos Humberto Illera (profesor de la Universidad del Cauca), dar a conocer algunas recetas payanesas, el evento se enmarca dentro de la cocina tradicional. La noticia fue publicada en diversos medios.

alcance de la mano, hay más facilidad, gallinas listas, ensaladas listas, muchas cosas que antes le tocaba a uno.

Miradas y diálogos permiten develar que nos enfrentamos a la transformación a partir de otras formas de obtener los ingredientes para la preparación de los platos o recetas, y por ende de lo que significa la tradición para los y las protagonistas. En este sentido, lo tradicional en la práctica culinaria hace referencia a un tipo de alimento, técnica de elaboración o una receta, y cumple la función de potenciar su utilización o venta en ciertos lugares, ampliar información de la forma en que se cultivaba un alimento o los utensilios que se requerían para su procesamiento, su significado en un momento de la historia para la región o el país, o ampliar la experiencia del consumo a otros niveles, incluso más cotidianos.

Sin embargo, para que surta un efecto más amplio, que incluso promueva en los comensales sentimientos y añoranzas, la noción vincula la necesidad de deleitarse con sabores en la misma plaza o en otros espacios similares, cobrando importancia la implementación, rediseño o equipamiento de los mismos; en otras palabras, de un andamiaje cultural, en sintonía con lo descrito, que atienda a este propósito (por ejemplo, revivir un momento particular de la vida, niñez, juventud, amigos).

En refuerzo de lo enunciado, retomo lo mencionado por Francia Muñoz (entrevista E-23, 2022); considera que su hacer culinario en la plaza es *tradicional*, atendiendo a lo que fue heredado, se remonta a sus familiares cercanos (Abuela y Madre), y se proyecta en sus recuerdos de sabores, especias y platos típicos,

En el pueblo era mi abuelita la que preparaba todas las comidas para las personas que llegaban, la gente importante que visitaba el pueblo era

atendida por mi abuela, mi mamá era muy hábil, muy pilosa y aprendió muy bien todo, mi mamá falleció hace tres años, tenía mucho conocimiento de cocina, lo cual se lo heredamos mi hermana y yo; mi mamá compró una cocina pequeña hace aproximadamente unos 26 años y 5 años después pudo comprarse una cocina más grande, la que actualmente manejo yo.

En el acto del consumo y de las preparaciones culinarias, cobran un papel fundamental las creencias, costumbres o hábitos canalizados desde los primeros años de vida (Bock, 1977), pues un sabor, en este caso heredado por la Madre y Abuelas de Francia Muñoz, tiene la capacidad de tocar las fibras inconscientes de la memoria, recrear historias y tejer la vida alrededor de la cocina en estos lugares de historias y saberes. En la ciudad de Popayán, en la última década (con mayor énfasis), alrededor de las cocinas y los alimentos con la connotación de lo tradicional, se han venido gestando procesos para su promoción, haciendo uso de las prácticas culinarias y las implicaciones para su elaboración, tanto a nivel local como regional. Se destacan, entre otros, congresos, talleres, foros, muestras de cocina tradicional, guías, rutas culinarias y libros de cocina. Éstos últimos, son unos de los más utilizados para la difusión de tradiciones, gracias a su durabilidad e impacto visual, además de llevarse tanto de forma digital como impresa.

Sobre este hecho, Rodríguez y Casanova (2022) sostienen que, precisamente la experiencia de las cocineras y cocineros de las plazas de mercado en "El Congreso Gastronómico", les ha permitido darse cuenta de que la exigencia en las buenas prácticas de manipulación de alimentos es necesaria y oportuna, considerando la cantidad de visitantes de países extranjeros y el cubrimiento de los medios; tornando

más popular la cocina de las plazas y favoreciendo que las entidades se interesan en este tipo de preparaciones, les brinde apoyo económico, político y mediático. Con base en este nuevo reconocimiento de “lo tradicional”, se abren oportunidades para expandir su saber y conocimiento. Una de dichas experiencias que ha trascendido lo tradicional, como objeto de reconocimiento público, son los proyectos presentados por parte de las asociaciones como miembros del sindicato de la plaza de mercado (se incluyen asociaciones como Coopmesalarga o Asomesalarga). El objetivo siempre ha sido mejorar la calidad y el funcionamiento de las cocinas; por ello, han obtenido algunos elementos que favorecen las labores en las cocinas, como estufas, neveras y vitrinas. En la actualidad, las cooperativas continúan trabajando para obtener los permisos necesarios para la instalación del gas domiciliario.

Otra experiencia de logros, a partir del reconocimiento de la cocina tradicional, es lo que señala nuevamente Francia Muñoz (E-23, 2022), al compartir cómo su participación y colaboración en la creación de Corpoguardianas³⁰, les ha permitido de manera colectiva e individual, dejar un legado para que su hija, adquiera y reproduzca su conocimiento sobre la cocina, sus secretos y experiencia, hace parte de la enseñanza que viene del pasado y se encuentran con las siguientes generaciones; desde su voz:

La cocina tradicional es la esencia de nuestros antepasados y el uso de los ingredientes de antaño. El calor del fogón ardiendo, el sonido del primer hervor y el aroma del café recién hecho, provocan sentimientos

³⁰ Asociación de cocineras de las plazas, que trabaja arduamente por la valoración de la cocina ancestral y tradicional, gestiona recursos y buscan visibilizar su trabajo.

de remembranza y emociones que despiertan los sentidos; la cocina, un lugar mágico donde se cumplen los sueños.

En términos de Appadurai (1991), en su libro: *la vida social de las cosas*, ubica el diálogo de los alimentos con las personas que los usan para mostrar sus recetas, lo que permite hablar de ingredientes, al tiempo que se aborda la forma tradicional para una preparación específica; éstos cuentan, además, con la capacidad de establecer un ambiente total alrededor de una cocina dada. Equiparable con ello, tienen el poder de estandarizar estereotipos culturales del “otro”. Lo anterior, se encuentra en sintonía con el poder de la tradición, en los términos antes descritos.

Dan cuenta del poder de los libros o material (impreso o digital), algunas de las investigaciones consultadas, así como las memorias de los eventos o acciones³¹, donde se relacionan alimentos y recetas que identifican el territorio culinario payanés y caucano con mayor énfasis, como: el maíz, el maní, la carantanta, el tamal de pipián o la empanada de pipián; mientras que en el inventario de las mismas cocineras, se aprecian otras no documentadas con la misma amplitud (chulquín, sopa de sango, el picadillo, el dulce de camote, el queso de cabeza, el birimbí)³².

Las voces de las cocineras que hicieron parte de la investigación, me proporcionaron los condimentos para sazonar las definiciones descritas, pues desde esta visión es un proceso de mujeres y el reflejo de una estructura de división del trabajo al interior del hogar; algunas se presentan a continuación:

³¹ Estos elementos han sido fundamentales para la reafirmación como ciudad creativa de la gastronomía por la Unesco en el 2022.

³² En el libro *Cocinas regionales: relatos y sazones payaneses*, derivado de la presente investigación, se recopilaron veintidós (22) preparaciones que hacen parte del inventario culinario de las cocineras de las plazas de mercado de la Calle 13 y del Barrio Bolívar (Rodríguez y Rodríguez, 2022).

Tradición es lo que va desde las abuelas, desde las bisabuelas a las abuelas, ya pasan a las nietas, y a las hijas y así, es una trayectoria, es el legado que va uniendo la familia y sí, es una tradición muy bonita (E-15, 2020).

La tradición es el rescate dentro de la cocina tradicional, de los productos que ya no se ven en el día de hoy (E-13, 2020).

En cuanto a tradición de los alimentos en la cocina, es lo que desde hace muchos años de generaciones atrás han venido inculcándonos, nuestros bisabuelos y tatarabuelos, y los abuelos enseñándonos a nosotros; de cómo ellos han venido cultivando esos productos para nuestra alimentación, y así se ha venido de generación en generación. Para mí, eso es seguir la tradición, de esos alimentos que podemos cultivar, es la forma en que vamos a poder sobrevivir no solo por la alimentación, sino sacándolos al mercado, usándolos en las cocinas (E-17, 2020).

La tradición es la sazón, todo lo que aporta a nuestras cocinas y el amor de la sazón para los comensales y para nosotros también (E-07, 2020).

Desde los conceptos de las cocineras y la institucionalidad, se observan aspectos similares en las primeras apreciaciones: el paso o herencia del saber, la necesidad de hacer que la memoria colectiva de una práctica, alimento o receta perdure en el tiempo, con un toque adicional, el rescate y la valoración de los cultivos propios. Al respecto, se encuentran el dialogo sostenido con la cocinera Pilar Mosquera (entrevista E-07, 2020), quien considera que un elemento primordial, de la tradición es la sazón y el amor que, para ella, se debe conservar. A Pilar, todo ese legado de cocina tradicional le fue transmitido; de su mano aprendió a cocinar recetas que tristemente ya

no se ven ni se escuchan siquiera. Por citar algunos, platos como el chulquín, los ullucos, el chachafruto y la samba de zapallo son preparaciones que están en peligro de extinción. Igualmente, muchos de estos alimentos, en términos de Melania Medina (E-14, 2020), el valor nutricional de dichos alimentos, permitirían que los niños crecieran fuertes y saludables; añade: *en aquel entonces, no se usaban suplementos alimenticios. Con alimentos tradicionales, se prepara un buen sancocho de gallina y un delicioso sancocho de guineo con espinazo de cerdo.* Con la mirada iluminada, recuerda aquel aroma que salía de la cocina cuando juntos cocinaban para alimentar a las personas que trabajaban en su finca.

Entre conversaciones y reflexiones, la tradición en las cocinas de las plazas implica promover y reconsiderar la elección o favorabilidad de ciertos alimentos, haciendo más fácil la elaboración de una receta en los lugares creados o recreados para su consumo, como las cocinas de las plazas de mercado. Ésta a su vez, es susceptible de irse incorporando en la memoria colectiva en la medida que se apropien por parte de un colectivo o comunidad, especialmente en las nuevas generaciones de cocineras, y de los comensales que transitan estos lugares. Lo anterior, encuentran eco en la afirmación de la cocinera, Andrea Aguilar O. (E-21, 2022):

Considero que las recetas que preparo son tradicionales, porque son las que siempre la gente va a preguntar, *qué es lo tradicional de aquí, y que es lo que usted tiene tradicional.* Lo único que no preparo son las empanadas de pipián, porque requieren de tiempo, entonces por ese lado no, pero si a mí me preguntan por un tripazo se lo preparó, también la sopa

de arepa, un caldo de costilla con carantanta. Son platos que no pierden la esencia, la sopa de maíz, la sopa de arroz y de verduras también.

Esta primera aproximación a la tradición en y desde las cocinas, me permitió comprender que hay un significado más profundo del término, pues lo que realmente buscan las cocineras y los cocineros, más allá de tener un sustento para su familia, es lograr el reconocimiento de la realidad de estos espacios, la cual debe ser contada, dignificada y valorada, lugares con sonrisas generosas, aroma a caldito de costilla o cafesito, y entre el caldero, nuevas maneras de atender al comensal.

2.3. INTERNALIZACIÓN DEL INVENTARIO CULINARIO EN LAS COCINAS

Foto 22. Cocinera Shirley Tamayo. Cocina de Coopmesalarla en la plaza del Barrio Bolívar. Pabellón 1.



Fuente: Casanova R. (2022). Trabajo de campo de la presente investigación (2022).

La cocina evoca lugares, memorias y perseverancia, como he venido narrando en los capítulos que anteceden. Mujeres y hombres que se levantan aún con el alba, y terminan su ardua jornada haciendo un balance de las ventas, alistando los ingredientes del día siguiente, pensando en las historias que los y las comensales han relatado en las mesas largas con manteles de colores, son el diario vivir. Por su parte las plazas de mercado, territorios de culturas, saberes y sazones (sabores, también), cuentan en sus pabellones internos distribuidos de manera aleatoria, con estos los espacios que me han convocado a la reflexión entre tensiones y entrañamientos. En complemento, se encuentran las palabras de Mejía et al. (2016):

La plaza de mercado, es un entramado imaginario en donde se configuran las realidades gastronómicas globales en contextos económicos, políticos y sociales que están acomodando el pasado a lo nuevo, y viceversa.... La plaza de mercado es un espacio que trasciende los intercambios, así como la compra y venta de bienes de consumo, pues en ella se gestan el diálogo y la convivencia de los seres humanos con enorme vitalidad...

Rebasa la simple necesidad de proveer de alimentos y mercancías a los habitantes de la ciudad; allí se configuran y se tejen vínculos sociales que sirven como punto de encuentro para el intercambio cultural y, a la vez, se refuerzan los sentimientos de identidad comunitaria (p. 79).

Y es la transcendencia de lo que sucede en las plazas de mercado, lo que me ha venido ocupando en la investigación, el entramado de vínculos sociales como punto de

encuentro para tejer vínculos de intercambio económico y cultural, en conjunto con los sentires alrededor de la identidad (Mejía. 2016), que me permiten reconocer las plazas de la ciudad como los espacios de referencia para reconocer las sazones del territorio, desde la cotidianidad.

Paulatinamente, en virtud de su ubicación las cocinas de las plazas, han venido ocupando un lugar de destino turístico, que se caracteriza por la forma como se presentan y construyen los recursos culturales de valor para los comensales diarios, como para los visitantes. Al igual que son relevantes los objetos artesanales y demás elementos de orden cotidiano, la gastronomía (término que hace referencia a las recetas del lugar) en las plazas de mercado, se nutre de otros valores que hacen parte de la cosmovisión campesina y étnica, pues sus alimentos, preparaciones y percepciones sensoriales apuntan a la preservación, clasificación y uso adecuado de los materiales vinculados a la salud, la recuperación de enfermedades, el abandono o alejamiento de alimentos procesados e industriales; así como la articulación con nociones como alimentos naturales, medicinales, exóticos y/o afrodisíacos; en suma, terminan por otorgar un valor agregado de la cocina tradicional para los turistas y los comensales habituales.

Con esta breve introducción, éste primer aparte se presenta desde dos vertientes, el origen de los alimentos para la preparación de las recetas, y sus implicaciones en las dinámicas de preparación y consumo, como parte del atributo turístico enunciado.

2.3.1. Alimentos e internalización de prácticas culinarias.

Foto 23. Local para la venta de alimentos a granel y otros productos en la plaza de mercado La Trece (Alfonso López, Popayán).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

La internalización de las practicas culinarias en las cocinas, espacios que se surten principalmente de los productos de las plazas de mercado, se encuentran condicionadas fundamentalmente de dos elementos: los ingredientes para la elaboración de las recetas, incluido el origen de los alimentos, el conocimiento y el acceso a éstos, junto con las dinámicas de consumo.

Comenzaré a hablar de los ingredientes. De manera habitual, el día laboral de las cocineras y los cocineros, inicia al unísono que el de los campesinos e indígenas, cultivadores, o productores agrícolas y pecuarios que comercializan sus alimentos en dichos espacios. Los siete (7) días de la semana, alrededor de las tres (3) de la mañana, revive el lugar; aún con neblina y un poco de oscuridad al interior de los pabellones de las cocinas, voces, aromas y risas invaden el territorio, los fogones de

las estufas (funcionan con gas propano) se encienden y el aroma del agua de panela y el café se convierten en un espectáculo para los sentidos. Se aprecian con total entrega, hombres y mujeres con cajas de tomate, cebolla, frutas, los camiones con la carne, los manojos de hierbas o condimentos naturales, por citar algunos. El cansancio es el único llamado para darse un respiro y tomarse al menos un tinto, conversar de lo que se va hacer de desayuno o de almuerzo, y empezar a lidiar con los afanes de la devuelta, el sencillo o el cambio, como llaman algunos.

En mi recorrido por esos lugares vivencié el compromiso de quienes hacen parte de estos colectivos, de la entrega por la cocina y lo que ésta moviliza en las personas y las familias. Desde las cinco y treinta (5 y 30) de la mañana, ya se consiguen productos para acompañar el cafecito o el agua de panela, hojaldres, plátano frito o pan de maíz; en las mesas largas, aún frías por la hora, se disponen las preparaciones. De esta forma, entre caldos, costillas, carcajadas y una que otra diferencia, sea del servicio, o porque el comensal no quedo totalmente satisfecho, más que por su sabor, como decimos en un lenguaje coloquial “por lo poquito”, se van pasando las horas.

Las recetas elaboradas en las cocinas de las plazas de mercado La Trece y el Barrio Bolívar, se surten de los productos provenientes de territorios aledaños, como Paispamba, Sotará, Totoró, Coconuco, El Tambo, Guapi, Silvia, Almaguer, entre otros, y otros del suroccidente, en la mayoría de los casos, como Valle, Tumaco, Huila, Nariño y Putumayo. De esas memorias alrededor de los productos que hacen parte del inventario culinario en las plazas, traigo a colación un aparte de los productos que se distribuyen en la del Barrio Bolívar, dispuestos en mi diario de campo:

La plaza del Barrio Bolívar, está dividida en dos partes, parte 1 y parte 2. Al interior de la plaza, hay pocos puestos de venta de verduras o verduras, hay más es carnicerías, abarrotes y misceláneas. Si usted necesita comprar verduras, todos se encuentran en la parte de afuera, adentro son más las cocinas.

En la parte de afuera llega la gente que vive aquí al lado del municipio que tienen su “huertica casera”, van llegando con cilantro, con el cimarrón, bueno todas las “hierbas” que se aderezan los platos, te llega arveja, llega frijol, no en mucha cantidad. El frijol en gran cantidad ya llega del Huila, de Nariño, de otros municipios como Coconuco, Totoró y Silvia, plátanos y yuca llegan del Tambo o de Timbío. Llegan frutas como mangos y papayas, cocos del Patía, pero todo lo encuentra uno afuera en la parte de la calle, en la carrera 5, eso se llama la Avenida de los Estudiantes que es, la que llega hasta el Hospital.

Frente al tema, la cocinera Francia Muñoz (E-23, 2020), realiza una breve recopilación del origen de sus alimentos para la preparación de sus recetas:

Los alimentos con los que preparo mis recetas, son traídos directamente del campo, los traen los campesinos. Somos afortunados porque llegan muchos campesinos, y nos surten de todos lo que necesitamos, como son el plátano, yuca, mazorca. Hay alimentos que hoy son difíciles de conseguir. De pura verdad, en este momento se han escaseado un poco las habas, casi no se consumen. Recuerdo que cuando era niña, ese producto abundaba, ya es muy poco, a lo mejor es porque,

nosotros ya no lo consumimos, y entonces dejan de cultivarlo; el frijol cache ya no se consigue mucho, en mi niñez lo cultivaba mi abuelo es muy rico, un frijol como planchito, también cultivaban el garbanzo, y ese la verdad aquí, casi ni se ve, no lo cultivan como en esos tiempos; la batata tampoco es fácil de conseguir. A veces se aumenta el precio del producto por su poca producción, pero si se encuentra.

En primer plano, los y las comensales pueden apreciar el alistamiento de los productos para el desayuno, almuerzo o entre día (merienda o el algo, como se conoce en algunas regiones) y otros productos que narra mi invitada al diálogo Francia Muñoz (2020), es el momento donde la memoria culinaria que encierra los ingredientes que constituyen la receta hacen de las suyas, e inundan el alma de nostalgia. La labor de los y las cocineras, termina alrededor de las siete (7) de la noche; dejan sus espacios de trabajo limpios para el día siguiente, con deseos de regresar, y siendo conscientes que su jornada no termina, pues en la noche, principalmente las mujeres, les espera su segundo rol, alistar casa, familia, por citar algunas tareas. Bajo la misma línea, la conversación sostenida con Melania Medina (E-14, 2020), denota esa entrega, con total convicción y su sonrisa que le caracteriza, considera que madrugar y el alistamiento previo de sus ingredientes, son acciones tan valiosas como la atención de los comensales:

Los días que más madruga son los jueves, viernes y domingo, se levanta a las 2 de la mañana, y a las 3 ya está en la plaza de mercado La Trece (Alfonso López). Su jornada se extiende hasta las 5 o 6 de la tarde; los lunes, martes y miércoles empieza desde las 7 de la mañana hasta las

3 de la tarde; adicional a ello, saca tiempo para capacitarse, hizo un técnico de cocina y un diplomado, con esto sabe que amplía sus saberes y le brinda la oportunidad de proyectarse hacia el futuro (Rodríguez y Casanova, 2022, p. 111).

En la relación ingredientes con el diario vivir en las cocinas de las plazas de mercado, se evidencia un tipo de hibridación con las raíces campesinas, indígenas y afrodescendientes, que identifican el departamento del Cauca y el Suroccidente de Colombia; sin embargo, de acuerdo con lo descrito en los capítulos que anteceden, la realidad en el consumo de lo tradicional, se ha venido tornando con nuevos matices de sabores, texturas y formas de preparación. Con ello, como indica García-Molano (2019), pese al auge de políticas y reconocimientos internacionales, la experiencia colombiana e incluso latinoamericana, indica que las cocinas tradicionales se encuentran en constante evolución, colocando en riesgo el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria de muchas comunidades rurales y urbanas que dependen de los productos de las plazas de mercado.

Al hablar de una potencial pérdida de la seguridad alimentaria, ésta se refiere, a cómo el sistema sociocultural de la alimentación contemporánea en las cocinas de estos lugares, es el reflejo del cambio en las prácticas de consumo, junto con su dimensión simbólica; la seguridad, entonces, se incorpora a una realidad y forma de comprensión de la alimentación y los problemas que trae consigo: escases de semillas, cambios en la tierra, incremento en costos de producción, entre otros. Igualmente, se observa cómo, paulatinamente, los pueblos indígenas y campesinos en el suroccidente de Colombia van perdiendo el derecho a producir, distribuir y/o consumir alimentos de

acuerdo con su identidad cultural, debilitando los mercados locales, el abastecimiento de las cocinas, y el desarrollo socioeconómico del país y sus regiones. Un ejemplo de lo descrito, son las palabras de la cocinera Jacqueline Urbano (Entrevista E-13, 2022), durante la etapa de recuperación de la pandemia del Covid-19:

Hay varios alimentos que ya no se consiguen, como es la badea. Esta es familiar de la sandía, el zapallo y, es con la que se prepara la sevillana, como no se consigue mucho, utilizamos el zapallo. No se consigue mucho el achiote, es muy difícil encontrarlo, también la sidra papa, y un producto que yo preparo que es ancestral para mí, que es el recuerdo de las abuelitas, el chulquín, la caña con el que se prepara, si la encontramos en algunas regiones y aquí cerca de Popayán; en la casa que yo vivo tenemos la caña brava, la guadua, pero el sacarla es un poco complicado, por ahora casi no se conoce mucho el chulquín; más en la plaza de La 13 (Alfonso López). Los ullucos todavía se consiguen, pero recuerdo que hace algún tiempo, unos dos o tres años, uno compraba una libra en quinientos pesos, hoy ya vale dos mil quinientos o tres mil pesos, entonces ya se coloca muy costoso, no se piden mucho tampoco, son muy ricos con maní. Se consigue la habichuela, la zanahoria, la arveja, si hablamos de verduras, el mexicano también. Hay papas de diferentes tipos, así como hierbas como el cimarrón, el orégano, el perejil, la albahaca, la hierbabuena, productos que utilizamos para hacer la rellena, alimento que también, es bueno para la leucemia.

La información documentada en las plazas durante los recorridos, el trabajo de campo y las conversaciones sobre los alimentos y sus prácticas, me permiten afirmar, que la mayor parte de los ingredientes usados en las recetas son frescos, al alcance de todos; sin embargo, son conscientes, que actualmente no se encuentran en las mismas cantidades, o se consiguen de manera diferente. A manera de resumen, referenció algunas notas de mi diario de campo:

Hay alimentos que se han ido reemplazando por su baja utilización, como la caña brava para el chulquín; en la plaza del Barrio Bolívar un amplio surtido de frutas y verduras, se ubica a las afueras, mientras que la plaza de La Trece, dichos alimentos se encuentran en la parte interna. Entre las hortalizas y las estufas de la cocinas, hay locales para la venta de diferentes tipos de carne (cerdo, res, pollo, ternero), pescado, huevos, diversos productos de confitería y de usados en la canasta familiar, llamados por algunos como abarrotes (arroz, azúcar, sal, lentejas, panela, jabón, chocolate, aceite, mantequilla, entre otros); no menos importantes, son los locales de cosas varias, misceláneas, que dotan a los comerciantes y visitantes de cuadernos, lapiceros, colores, tarjetas, o un detalle para un momento especial. Es de precisar, que también hay presencia de algunos espacios para la venta de artesanías locales y regionales. En relación con lo anterior, la cocinera Pilar Mosquera, afirma que prefiere usar en sus recetas, los productos ubicados por fuera de la plaza del Barrio Bolívar, considera que son más frescos, en sus palabras: “esto se *hace*

indispensable para una buena sazón". Se aprecia, nuevamente el afecto como eje primordial para continuar utilizándolos en la cocina.

Hay alimentos que aún prevalecen, principalmente en la ciudad de Popayán, y le otorgan el valor diferenciador frente a las demás cocinas de la región "la sazón", atributo que no se describe con palabras, únicamente se puede sentir en cada bocado, es el complemento de cualquiera de sus preparaciones³³. De los fundamentales, se resaltan los condimentos, esos que con una pizca transforman su sabor o la textura: ajo, cebolla, cimarrón, cilantro, achiote, cimarrón, canela, hierbas de azotea, el orégano, tomillo, laurel y el pimentón. Algunas de sus aportes sobre la utilización, y cuidado, las relaciono a continuación:

Canela: especia favorita, porque me trae recuerdos de mi infancia.

Mi madre siempre nos preparó coladas con canela, igual el agua de panela, igual, me recuerda las agüitas que mi mamá me hacía cuando me llegaba el periodo, alivia los cólicos. Usa la canela para muchas cosas: aromáticas, tortas, colados, chocolate, salsas, helados.

Pimentón, tomate, perejil, ajo, cebolla larga, cimarrón, cebolleta, orégano: En los tiempos de mi abuela y mi mamá, la casa tenía estas maticas sembradas. Se usa en todos los caldos y sopas. Se hacía con un manojo y se colocaba a hervir junto con la preparación. Cuando mi mamá compro la cocina en la plaza de Alfonso López (La Trece), ella aprendió a mezclar todo, a licuarlo, con todos adobaba las carnes, el pollo, el pescado

³³ Ver anexo 2: Instrumento de caracterización de ingredientes, recetas y usos de alimentos en las cocinas de las plazas de mercado.

y le agregada a todas las sopas, principios, sudados. Hoy en día lo utilizó licuado, le agrego color, sal y dura más.

Cimarrón, perejil y millo: Da buen sabor a las comidas. Esencial para la sazón. Estas plantas se juntan y se licuan para tener la esencia junta, así sazonar mejor. La tradición de mi suegra era picar y agregarlo a las comidas. Los antepasados lo utilizaban con ajo, cilantro, orégano, apio, color, ellos lo machacaban todo junto, y luego lo conservaban en un recipiente esmaltado. Se adiciona a todas las preparaciones.

Cilantro: hierba de color verde, que cuando está lista la preparación le añade más sabor. No se limita al tema gastronómico, porque es medicinal. Aporta vitamina C, y ayuda a controlar los parásitos. También sirve para nivelar el azúcar.

Orégano: esencial para sazonar. Fundamental para preparar los alimentos, lo uso para mis recetas principales. Transmitido por nuestros antepasados.

Ajo: se usa en variedad de comidas, como tamales, sopas, guisos, salsas, sudados, carnes, pescados. Es antioxidante, antiestamínico, antiparasitario. Es fundamental para nuestra alimentación. Se prefiere el traído de Silvia (Cauca), es el más puro. Me canta su aroma y el recuerdo de mis seres queridos, es una tradición infaltable.

Comino. Me recuerda que en casa de mi abuela los domingos, el sancocho de gallina ya iba a estar, ella me ponía tostar los cominos para agregarlos a la gallina junto a la sal, quedaba mucho más sabroso. Para

condimentar los productos, en especial para hacer queso de cabeza, el pipián para los tamales y las empanadas. Me gusta el comino porque da un sabor muy rico a los alimentos.

Pimienta: es una especie que se utiliza en casi todas las preparaciones. Las salsas, las carnes, me hacen muy feliz su olor.

Citronela: Le agrego un poquito al arroz, para el masato, y algunos dulces. Para bebidas calientes como aromáticas. El olor es muy rico. Ayuda a calmar los nervios. Me recuerda el olor de mi hogar, en mi infancia, era una planta que estaba de adorno.

Panela: Tengo recuerdos muy lindos. Desde niña tenía en mi mente cuando mi padre me llevaba a la molienda. Con mucho entusiasmo iba a ver como fabrican la panea. Tomaba el jugo de la caña y comía melcocha; por último, tomaba mi agua de panela con clavos, canela y una buena tajada de queso, que recuerdo aquellos. Hoy en día es mi desayuno favorito; lo uso para muchas cosas en la cocina. Me gusta la que llega de Cajibío (Cauca).

Ají: nuestras abuelitas las cultivaban en las huertas de sus casas para dar un sabor picante a algunas preparaciones: ají de maní, ají de tomate de árbol, ají de piña, guacamole. También se usa para preparar carnes, guisos, es un aditivo natural. El arroz endiablado queda muy rico con ají. En el Cauca se usa mucho.

Como se aprecia, los condimentos o hierbitas (como se dicen en las plazas) para las cocineras y los cocineros, evocan familia y momentos cálidos; ponen de manifiesto la preferencia por el uso de ingredientes naturales; el sabor y aroma del ajo, el

orégano, el comino, han sido legados por las abuelas, tías o madres, impronta que prevalecen en su inventario culinario, con la capacidad de recordar el pasado de las plazas de mercado. Se complementa su uso, con utensilios (medios), en los diálogos, se resalta el valor de su fusión; permite potenciar sus recetas, al tiempo que, cumplen el rol de retorno a los orígenes, en las que había una significancia simbólica en relación con la sazón y los utensilios para la elaboración de sopas, guisos o amasijos.

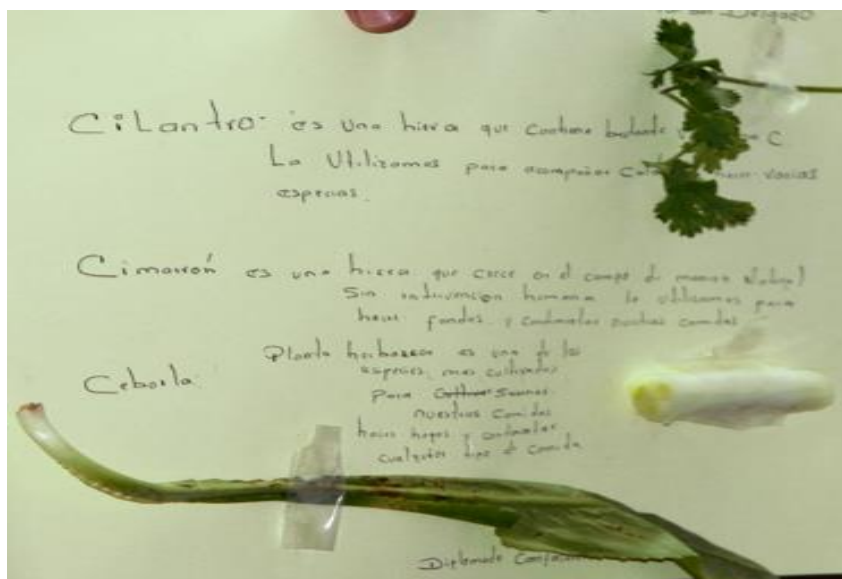
Entre ellos, destacan la madera de los cucharones y las tablas, las ollas de barro, la piedra moler y el molino manual, elementos considerados perfectos para dar ese toque especial. Sin embargo, se asumen como un colectivo consciente de la necesidad de adaptarse para mantenerse vigentes, principalmente atendiendo al componente de higiene o limpieza, el cual ha empezado a cobrar fuerza debido a la afluencia de comensales, y la participación en los diferentes encuentros y eventos de los que han hecho parte.

Foto 24. Paila de cobre para la elaboración de las recetas tradicionales.



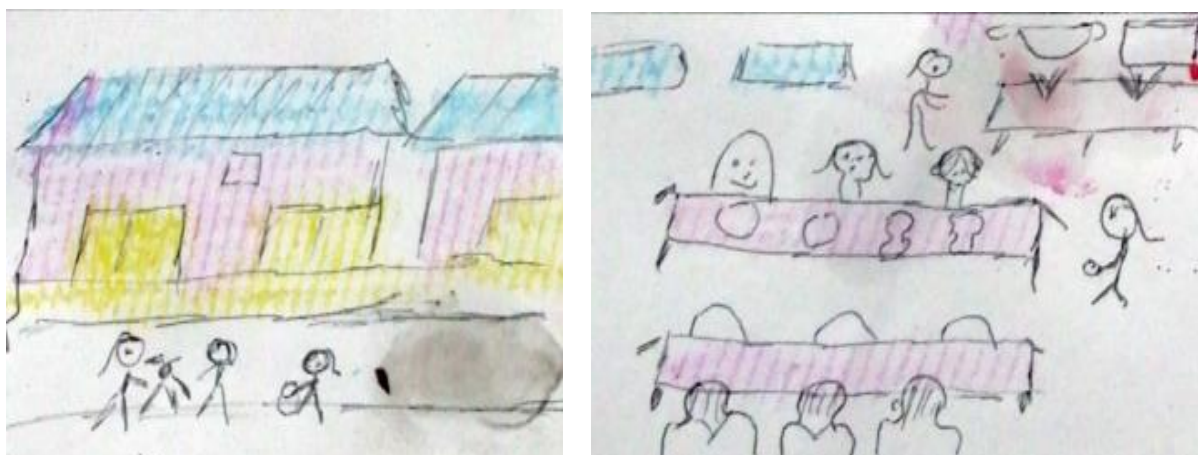
Fuente: repositorio de fotos de los talleres implementados. Trabajo de campo (2020).

Foto 25. Remembranza frente al uso de los condimentos (especias) en las cocinas de las plazas de mercado.



Fuente: Fotografía propia de la investigación. Taller 02: condimentos y sabores de hogar. Trabajo de campo (octubre de 2019).

Foto 26. Mesa larga en las plazas de mercado.



Fuente: repositorio de fotos de los talleres implementados. Trabajo de campo (2020).

A manera de resumen, algunos relatos, alrededor de estos elementos en la preparación de las recetas en las cocinas de las plazas, son los siguientes (Taller 01):

Los utensilios más tradicionales y que extraño utilizar, son la tabla y la cuchara de palo; las piedras para moler el maíz de forma tradicional o

ancestral para elaborar la sopa de maíz o la mazamorra. Estos hoy día se deben utilizar en plástico u otros materiales, y hacer una desinfección más eficiente. Otro elemento clave, es un buen cuchillo es indispensable.

Un utensilio que no debe de faltar en mi negocio es la cuchara de palo, es como un aliño que solo con tocar la olla le da su sabor mágico. Por ejemplo, la utilizo mucho cuando hago arroz de leche me queda tan perfecto para mí, o hacer el guiso de las empanadas.

Entre los utensilios de cocina, nos destaca la tabla de picar pues para que los alimentos den su agradable sabor hay que picarlos muy bien en una superficie de madera. Para servir los pescados, se deben usar cazuelitas de barro, tanto para los caldos como para las bandejas. Se conserva el sabor, saben más ricos los platos.

En la cocina no debe faltar la paila de cobre, es lo principal por el sabor. Todavía conservamos las pailas, si se nos dañan nos toca conseguir otras, es el sabor de la paila, la que permite cocinar el chicharrón, luego fritarlo. Así queda rico y bien bonito.

Como se describe, utensilios y condimentos hacen parte del engranaje en la práctica culinaria de las cocinas tradicionales, algunas de las cuales han prevalecido en el tiempo, sin embargo, pueden variar en la medida que, bajo el escenario del turismo y la gastronomía requieren ser reconocidas como otras fuentes de ingresos para las cocinas, y demás locales de las plazas de mercado. Por su parte, las dinámicas de consumo desde el inventario recopilado y los diálogos, han venido promoviendo e

internalizando nuevas formas de asumir las plazas como territorios para la gastronomía y el turismo payanes. A manera de condimento, se van reconociendo otras características de la cultura alimentaria en dichos espacios, similitudes y diferencias.

En términos de la Política Pública (2014): “La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral” (p. 21), concepto asociado con los diálogos y evocaciones de cocineras y cocineros del Barrio Bolívar y La Trece. Esos recuerdos, un poco nostálgicos, como las tienditas de cositas varias ubicadas en las entradas principales, las mesas largas con flores de colores, o el café recién colado, me recuerda también a mi padre y el amor impregnado en cada plato que preparaba, quien me llevó a recorrer por primera vez las plazas, con un profundo respeto por la comida y lo que ésta representa.

La madera y su sabor, las creencias y las expresiones, la transmisión de la sazón en una sopa de maíz, la experiencia sensorial a través del color del achiote, en suma, por encima de alimentarse, nutrir el alma con un manojito de cilantro, o un toque de canela. En tanto, la elección en el uso de ciertos alimentos y utensilios, son factores determinantes para promover una forma de vida particular a través de las preparaciones y los ingredientes, en el imaginario de retorno al pasado a través de cada bocado, incorporan en la dinámica la memoria culinaria de la región, logrando que el Cauca sea reconocido como un departamento que conserva sus raíces andinas, campesinas indígenas, así como en los productos que las constituyen, pero que al tiempo, han favorecido el desarrollo de estrategias y acciones, que le han valido el

título de ciudad creativa de la gastronomía por la UNESCO (2005). Entonces, me es posible asentir que la prevalencia de muchas de sus prácticas, están mediadas por el conocimiento que se salvaguarda, sumado a los demás actores que hacen parte de la dinámica del consumo en estos lugares (asociaciones, institucionalidad, cocinas no asociadas, entre otros), siendo una manera de elaborar los inventarios de sazones en los comensales modernos, en otras palabras, de recetas, alimentos y utensilios.

Es así como los ingredientes, utensilios y dinámicas de consumo en las cocinas, han venido tejiendo un puente entre la agricultura campesina e indígena y la vida familiar de cocineras y cocineros, pues representan un sistema de producción que hace parte de la cultura de dichas comunidades; tienen el efecto de generar una red invisible y fuertemente simbólica, que atraviesa el campo y termina más allá de los comensales, cuando los ingredientes, las preparaciones y vidas de las cocinas en sus fogones, se trasladadas al patrimonio inmaterial y la seguridad alimentaria. Dicho esto, las cocinas atienden también a las lógicas del mercado, en tanto, pueden variar en su distribución y las formas de consumo a través del tiempo. Como toque final, relacionó las palabras del presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (E-26, 2022), sobre lo que representan las cocinas tradicionales para él y la forma cómo se van tejiendo las acciones frente al patrimonio culinario payanes:

Desde mi experiencia la cocina tradicional es la que represente tal vez su comunidad, que uno a través de un plato pueda conocer la comunidad y un pueblo, esa creería. Suena medio a cliché, pero lo que repiten mucho cocineros y chefs e investigadores y demás, es que la mejor forma de conocer un pueblo es, a través de su cocina pero no de cualquier cocina se

va a conocer el pueblo, sino directamente a una plaza de mercado, o ver donde están comiendo los taxistas por ejemplo, o donde están comiendo los camioneros, es un buen síntoma de que ahí hay cocina tradicional cocina de la buena, cocina abundante, sabrosa, bien hecha, eso es un buen síntoma, si usted pasa por un sitio y no hay nadie, quiere decir que ahí, no es.

Cliché o realidad, la red que desde las plazas se teje en conjunto con los diferentes actores que la constituyen, que atraviesa culturas, ingredientes, consumo, entre otros, hace parte de la dinámica actual de las cocinas payanesas; por ende, de la nueva forma de asumir la tradición en estos territorios de sazones.

2.4. LA COCINA COMO ESPACIO DE INTERNALIZACIÓN DE SABERES

Foto 27. Encocado de pescado de la cocina de María E. (Barrio Bolívar).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

En este apartado, inicio retomando la conversación sostenida con la cocinera Jacqueline Urbano (E16, 2019), debido a su liderazgo en el proceso de las cocinas tradicionales en las plazas de mercado. En esta oportunidad, habla de sí misma y su lugar dentro del sistema de producción y protección de la vida campesina:

Soy una defensora de comprarle los productos y los alimentos al campesino que lleguen aquí; yo hablo de una soberanía alimentaria. El producto cuando llega aquí a la plaza de mercado inmediatamente lo colocó en la olla; al uno pensar de esa manera desecha por completo los alimentos industrializados. En la plaza no me gusta almacenar, porque todo lo consigo en dos minutos, sobre todo, las verduras y las frutas. En cuestión de las carnes, si almaceno porque hablando de los precios eso sube y baja; otro producto que me gusta almacenar o tener es la panela, pero hacerla melao para la limonada del almuerzo.

Igualmente, se hilvanan los recuerdos de los inicios de la cocina de Miriam Armenta V. (entrevista E17, 2021), quien actualmente es una de las mayores representantes de la cocina tradicional del Cauca, ha representado con sus recetas al departamento en diferentes eventos de índole nacional e internacional:

La conexión con las plazas de mercado, es más allá de los alimentos para preparar la receta. No siempre es picar y echar a las ollas, si no explorar de donde viene, quien cultiva los productos. Eso me encanta. En la plaza los productos son frescos, y se pueden comprar a diario a las personas de las plazas, ya me conocen, y algunos hasta me fían (prestan) cuando no tengo mucho dinero. Saben cómo me gusta el producto, me

gusta siempre dar lo mejor a mis comensales; todo esto es como un aprendizaje constante.

Apelando a los elementos que ofrece la etnografía, articulando sus palabras, puedo asentar el intercambio cultural que se genera a partir de la relación cocina-tradición en las plazas de mercado, y cómo se han venido incorporando nuevos elementos al término tradición, lo fresco y la sazón, una especie de tensión adicional que se comienza a develar. Para ampliar la idea, tomaré como referencia el triángulo culinario, descrito por Lévi-Strauss (1968), autor que plantea la existencia de categorías empíricas pertinentes y operatorias en las diferentes culturas, pese a la variabilidad en la asignación de su contenido local. Sus vértices están ocupados por tres categorías: crudo, cocido y podrido. En sus términos, cada uno cumple el siguiente propósito:

Lo crudo se sitúa en la interfase entre **Naturaleza y Cultura**. Se opone a las otras dos (2) categorías en lo que no es elaborado: mientras que lo cocido es el producto de una elaboración cultural, lo podrido de una elaboración natural. Los modos de cocción pueden inscribirse en este triángulo. **Lo asado** está del lado de lo crudo: es una técnica que pone la carne en contacto casi directo con el fuego, sin mediación alguna, y la cocción obtenida es raramente completada. **Lo hervido** es una técnica que consiste en llevar el alimento a un estado que, recuerda el de la descomposición, pero por una doble mediación: la del agua y la del recipiente, que es un objeto cultural por excelencia. En cuanto **al ahumado**, se acerca al máximo a la categoría abstracta de lo cocido, en la medida en que se trata de una cocción

lenta y profunda», sin otra mediación entre el fuego y la carne que el aire. En términos de medios, según Lévi-Strauss, lo asado y lo ahumado son procesos naturales, mientras que lo hervido es un proceso cultural. Pero en términos de resultados, lo ahumado pertenece a la Cultura, lo asado y lo hervido a la Naturaleza... (Lévi-Strauss. 1968, p 406).

En primera instancia, cada una de estas fases lo crudo o lo cocido, éste último representado en asado, hervido o ahumado, tiene una implicación en la práctica culinaria, en diferentes niveles, así como de forma rápida o paulatina. Además, de acuerdo con el contenido del alimento, región donde se cultive y/o formas de consumo, puede descomponerse en sus diferentes nutrientes, y en el caso de las cocinas de las plazas, en sus diferentes formas para atender a un requerimiento cultural, por ejemplo, los alimentos tradicionales o los no tradicionales, el turismo gastronómico, o simplemente para el disfrute del comensal.

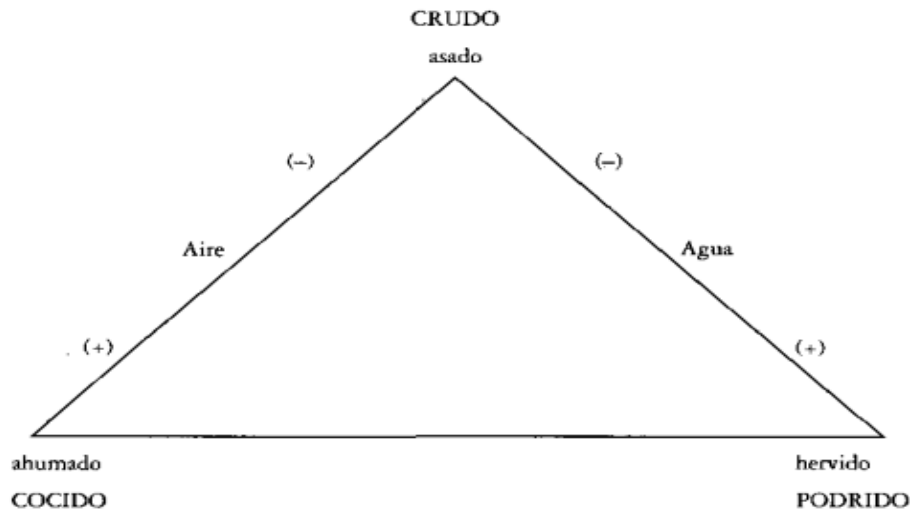
Lo mismo ocurre con la alusión a los alimentos “Fríos y calientes, dulces y ácidos, livianos y ligados con verduras, huesos, carnes y especias” (Vélez, 2019, p. 58), se tienden a mezclar, en lo que se representa como caldos originarios o de cultivo, en la búsqueda de representar en el discurso cotidiano de la cocina, la “-materia prima genérica y proteica-, como “fondo” y médula, cuna y efecto sociocultural susceptible de reflexión antropofilosófica” (Vélez, 2019, p. 58). Este caldo de varios ingredientes y fases, permite repensar la comida como escenario de la cocina tradicional, dado que configura un equipamiento de humanización consciente de la cultura gastronómica de los pueblos.

El retorno a las categorías de Lévi-Strauss (1968; figura 9), constituye también una forma de teorizar las experiencias vividas por cocineros, cocineras, y representantes de las plazas de mercado de la ciudad de Popayán, dado que, cuando alguno de los elementos básicos de las preparaciones escasea, o se torna en muy costoso, principalmente cocineros/as deben entrar a una triangulación con lo disponible, independiente del estado en que se encuentre (crudo o cocido), pero sin romper el sabor original y que les da su identidad familiar. Allí surgen nuevamente, las remembranzas de sus abuelas y madres, pues la inspiración, la creatividad, la proyección culinaria y el atender su realidad cotidiana, hace que la comida se torne en un tema de pensamiento antropológico profundo, dado que una receta constituye una forma de pensar y estar en el mundo.

En este sentido, la cocina asume el papel de un laboratorio para los sentidos y un horizonte de vitalidad de una comunidad. Desde el ámbito tradicional se mezcla así, la enseñanza y el aprendizaje que propicia la indagación y la práctica creativa. De allí que surja un saber cultural propio que transita de lo experimental hacia el conocimiento de lo tradicional y la proyección de nuevas posibilidades.

Por otra parte, tomando en cuenta la relación cultura-tradición-cocina gestada en las cocinas plazas de mercado, la pirámide culinaria de Lévi-Strauss (1968), podría brindar algunas pistas de cómo las políticas culturales cumplen un doble propósito: revitalizar y/o resignificar prácticas de alimentación heredadas por los diferentes integrantes de una familia; al tiempo que, expone cómo inciden en la transformación de las mismas, para el caso, en lugares enmarcados en dinámicas cotidianas de seguridad alimentaria, es decir, las plazas de mercado.

Figura 9. Pirámide culinaria de Lévi-Strauss (1968).



Fuente: tomado de Fischler (1995, p. 46).

La asimilación del concepto elaborado por los autores referenciados en este aparte, tomando en cuenta lo descrito en la investigación desarrollada y, la lógica actual de consumo cultural imbricado en la práctica culinaria, ha venido provisionando a las cocinas de las plazas de mercado, las cocineras, los cocineros y, por ende, a los y las comensales, de un lenguaje similar alrededor de lo tradicional. Ha requerido la construcción de escenarios particulares y de alta difusión (eventos, ferias, encuentros, estructuras físicas para el consumo, entre otros), permitiendo comprender en algunos casos, porque hay alimentos y formas de preparación que se han venido reemplazando por otros y, por qué prevalece en el imaginario colectivo la tradición asociada a la familia, el relevo, los abuelos/as, entre otros.

Desde la triangulación de las tres vertientes de Levi Strauss, planteo estos nuevos elementos (ver figura 10):

Figura 10. Elementos de la práctica culinaria en las cocinas de las plazas, a partir de la pirámide culinaria de Lévi-Strauss (1968).



Fuente: elaboración propia (2022, con base en Fischler, 1995, p. 46).

En primer lugar, como se observa en la figura anterior (10), entre las fases lo crudo (entre naturaleza y cultura) y lo cocido en sus estados de asado y ahumado, hace presencia el intercambio cultural a partir de las acciones-estrategias que se han venido generando con el propósito de recrear la plaza de mercado como un escenario turístico en el ámbito gastronómico, en tanto, pone de manifiesto la hibridación de prácticas y técnicas dando paso a nuevas maneras de asumir una tradición como parte del engranaje culinario surgida de la relación cocina-políticas públicas (mercado, medios de comunicación, tipos de cocinas). En otras palabras, atienden al diseño y desarrollo de estrategias que potencian dichos espacios, por ende, la configuración de un lenguaje común para designar lugares y personas que hacen parte del proceso (portadores/as o sabedores/as de tradición, gestores/as culturales, entre otros).

Dichos descriptores, se han venido incorporando de forma contundente desde la denominación de la ciudad como creativa de la gastronomía, pero, además como una

forma de establecer elementos diferentes a su estructura colonial, el amplio sector histórico, o la tradición de patrimonios en la categoría de inmueble (iglesias, calles, museos, entre otros). Así mismo, a través de una intervención leve o moderada del fuego, la cocción media del asado, encuentra eco en las acciones que desde la misma comunidad a través de sus asociaciones han venido generando, y desde las cuales principalmente las mujeres cocineras han venido siendo identificadas como parte de la memoria culinaria payanesa.

En segundo lugar, entre las fases lo crudo y lo podrido, que involucran en su intersección dos formas de cocción: lo hervido y lo asado, se trae a colación en el primer caso, los diferentes componentes que se han venido sumando a la cocina a través de las políticas públicas y la industria alimentaria, trayendo consigo una escenificación o acondicionamiento; en su ejercicio, requiere equipamiento técnico, tecnológico y estético, dando soporte a estos lugares como parte del desarrollo, y éste a su vez, como parte del patrimonio de una región, en este caso, sabores que se consolidan como un recuerdo en el imaginario colectivo de ciudad, añoranzas, sentimientos y el respaldo a las acciones implementadas por entidades como la Administración Municipal. Los componentes pueden irse ajustando o incluso desaparecer, como se observa en la evolución del Festival de Mesa Larga de las plazas de mercado, o el mismo Congreso Gastronómico de Popayán, tomando como referencia la necesidad de incorporarse en otros eslabones de la economía, que no sólo están dados por el consumo de los alimentos, sino también, por aditamentos que pueden llevarse como recuerdo al hogar, luego del disfrute de las recetas y sus cocinas (libros, fotos, conservas de ingredientes propios de la región).

No obstante, el oficio de preservar las cocinas tradicionales, especialmente en estos lugares, pese a los esfuerzos de los diferentes grupos (institucional, asociaciones), se hace cada vez más difícil, pues son principalmente las personas mayores de cincuenta (50) años, las que han venido retratando la necesidad de preservarlas, siendo conscientes de dotar a las generaciones futuras de los conocimientos para documentar las recetas, los ingredientes y las técnicas de preparación. Cocineros y cocineras se encuentran en la dicotomía de satisfacer los comensales, al tiempo que deben atender el imaginario de lo tradicional, tanto en las plazas como en lugares acondicionados con similares características. En la mente en formación, en el caso, por ejemplo, de los estudiantes de cocina estará la experiencia, mientras que para quienes viven de lo que cocinan diariamente, será un reto diario, preparar, atender y seguir resignificando sus espacios para conservar y/o atraer nuevos comensales.

Y, en tercer lugar, entre las fases lo cocido y lo podrido, que involucran en su intersección dos formas de cocción: lo ahumado y lo hervido, esta última, siendo como menciona el autor, un proceso netamente cultural (Lévi-Strauss. 1968). Desde esta perspectiva, los diferentes elementos se irán descomponiendo en fracciones más pequeñas, de acuerdo con la temperatura a la cual este sometida, o se diluirán en otras partículas con mayor fuerza. La graduación del calor dependerá del tipo de gestión cultural, el público al cual va dirigida, y el rango de acción. En el caso de las cocinas de las plazas de mercado, la variación de temperatura está condicionada por las políticas públicas en diferentes ámbitos: salvaguardia, turismo, patrimonio inmaterial, seguridad y soberanía alimentaria, cultura o las líneas estratégicas del desarrollo local y regional. Las implicaciones conllevan a una transformación de los lugares, pero también de la

concepción de la tradición, o que se desea conservar, en este caso formas de preparación, alimentos, experiencias o simplemente historias de abuelas, tías o madres. En complemento con la propuesta del triángulo culinario desde las cocinas de las plazas, dispongo sobre la mesa el diálogo sostenido con uno de los fundadores de la plaza La Trece (Gentil E. Solarte. Entrevista E-18, 2020):

Inicio de las cocinas de la plaza. Eso arrancó en el 2010, con la cuestión de mesa larga, y de ahí otra gente de la 13 se metió. De ahí crearon una cooperativa; de esa cooperativa nació otro grupo que se salieron de la cooperativa y formaron otra asociación que se llama Corpo-Guardianas, si no estoy mal. Ellas son las dos que han venido impulsando todo lo que tiene que ver con la Cocina Tradicional. Eso se le ha venido dando una base en el sentido de no dejar morir esa tradición de como cocinaban las abuelas. Esas comidas que se hacían anteriormente han vuelto a tener auge. Se dieron unos encuentros en el sector de la calle 12, afuera de los restaurantes y eso se llamó Encuentro de Cocineras Tradicionales. La iniciativa hay que reconocer que fue de la plaza del Barrio Bolívar. Hoy creo que hay como dos o tres asociaciones de cocineras tradicionales en la ciudad con algún apoyo de la Alcaldía. Las Cocinas Tradicionales, buscan mantener esa tradición antigua, están tratando de buscar en el aspecto social otras organizaciones que puedan gestionar proyectos, cosas de cultura, ellas tienen muchas ideas que están tratando de desarrollar a través de los encuentros gastronómicos de la ciudad; les han servido para impulsar sus asociaciones.

La experiencia alrededor de las cocinas y los alimentos de la plaza de La Trece (inicios y evolución), evidencia las lógicas productivas y de intercambio comercial implícitas en el concepto de la alimentación tradicional, al tiempo que promueven la gestión de estrategias para la valoración-conservación de las prácticas heredadas por generaciones. Entretejiendo la pirámide con lo descrito por Gentil Solarte (2020) y demás cocineras que han estado presentes en el capítulo, podría asentir que la relación cocina-tradición, en primera instancia, está mediada inicialmente por los mismos cocineros y cocineras de las plazas, en consonancia con la interacción de lo asado-ahumado-hervido. En el alistamiento de los ingredientes para la preparación de las recetas, se involucran de forma paulatina otros actores, como son las entidades o instituciones (cocina-políticas). En un trabajo liderado por las asociaciones gestadas, se promueven estrategias para ser reconocidos como espacios de amplia recordación, como la ruta de las cocinas, del maíz, de los dulces, lo cual, en ciertas oportunidades, está por encima de la técnica para la elaboración de las recetas, el mismo alimento, o las personas que los elaboran.

Ahora bien, al atender a la cultura culinaria presente en las cocinas tradicionales, se retoman las palabras de Suárez (2021), quien considera que la etnografía de la cultura, en este caso, de las cocinas, se articula desde tres elementos claves: símbolo, identidad y territorio; y a partir de allí, se van organizando los saberes y prácticas. En este sentido, los discursos y las interacciones intersubjetivas entre las cocineras y sus escenarios de representación cultural, como son las plazas de mercado, van evidenciando una correlación entre el poder, representado en las instituciones y sus políticas de patrimonio inmaterial culinario, y las luchas por reivindicar lo tradicional en

espacios vivos, donde resaltan las historias de vida de los protagonistas del sabor y de la sazón culinaria payanesa.

2.4.1. Simbolismos de lo tradicional y la identidad culinaria.

Atendiendo la configuración simbólica de la cocina tradicional, retomo las ideas de las cocineras participantes del Grupo Focal (GR, 2021), para quienes su perseverancia y amplia significación en la gastronomía regional, podría decir que su lenguaje y vocabulario de los alimentos y formas de preparación, hace parte del acervo cultural payanés en materia alimentaria. Aclaro que, no son los únicos lugares donde se perciben dichos atributos, pues la apuesta de la institucionalidad y algunas entidades públicas, privadas y mixtas, a partir de la declaratoria de la UNESCO en 2005, ha generado una dinámica que promueve la investigación y el desarrollo de estrategias para el conocimiento y la salvaguardia de los saberes y las prácticas dispuestas en las cocinas, como se describió anteriormente.

Este acercamiento simbólico da cuenta o se representa en la investigación, cuando se dieron los diálogos más íntimos y familiares alrededor del chulquín, el maíz y el pipián (entrevistas, diarios de campo, encuentros, talleres, convites y reuniones); así como la participación en el diplomado: “Prácticas interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio”, con el apoyo del grupo de Investigación Investigarte de Unicomfauca (2019-2020). En dichos espacios, se logró evidenciar que las prácticas y saberes tradicionales son también ejercicios de conciencia histórica y social, que permiten abordar las estrategias sobre el patrimonio en el ámbito alimentario implementadas en la ciudad de Popayán. En este punto, retomo la intervención de

Gentil Solarte (E-18, 2020), frente a la pregunta: *¿Qué valor tiene la cocina tradicional en plaza de mercado para usted?*, en otras palabras, como se percibe el valor simbólico de esta, responde:

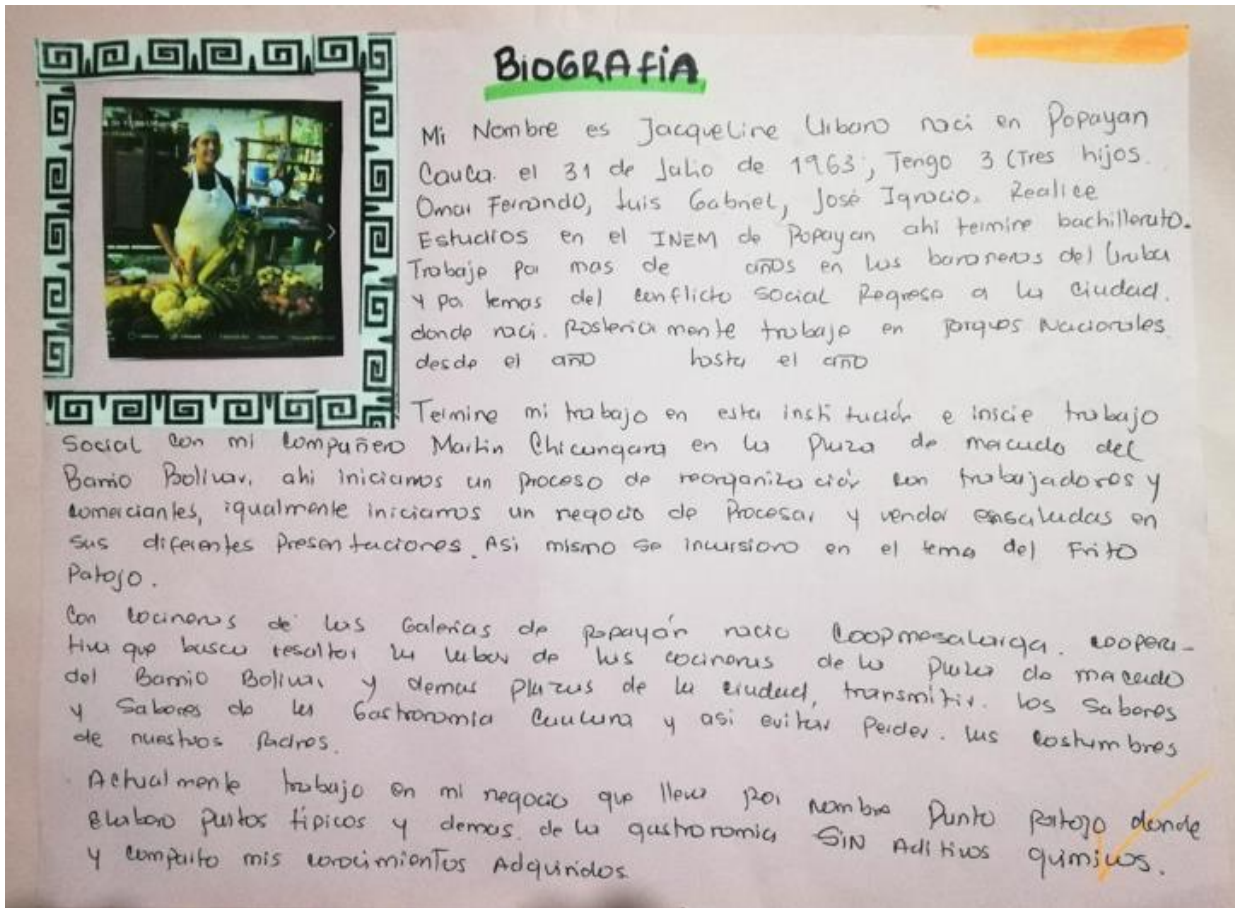
Para mí personalmente es algo fundamental, que se está echando para adelante, que no es algo que tenga mucho tiempo, que se ha venido implementando hace 3 o 4 años atrás y está cogiendo auge; es algo que se debe mantener y seguir incrementando su participación de las compañeras de los restaurantes de las cocinas tradicionales, pues eso llama mucho la atención. La comida tiene algo que es como muy inquieto, la gente se antoja de probar esto, probar lo otro, vamos a esta parte, vamos a esta otra, hay comidas que tradicionalmente también, la gente las ha comido, y la gente es muy facilista ahora y no se detienen que por hacer la sopa de esto, que por hacer esta otra cosa, y eso de volver otra vez a esos tiempos pasados a la comida tradicional, eso es llamativo y empieza a tener mucho auge, por eso están buscando de implementar el programa a través de “MESA LARGA”, que es el programa que desarrolla todo eso, pues eso es fundamental y deben mantenerlo, y las compañeras que están ahí tienen que seguir adelante. En la plaza de mercado han venido trabajando mucho tiempo en eso, por eso la compañera Francia Muñoz ha venido mucho tiempo trabajando en eso, con las otras compañeras, incluso en ese rollo de las cocinas tradicionales se conocen que en Alfonso López (La Trece), ella ha sido la impulsora de todo lo que tiene que ver con las cocineras tradicionales, ya hay otras a las que va a iniciar a venderles esa idea.

Como se aprecia, la conexión con las plazas de mercado es desde siempre, para las cocineras, los cocineros y administradores, su necesidad de explorar y reconocer lo propio e incorporarlo a sus platos; es pues, una dinámica constante. La vida cotidiana, dada en el comprar a diario, desde muy temprano, hace que las Plaza de Mercado sean reconocidas por la calidad y frescura de sus materiales y preparaciones. El auge de los sabores de antaño también ofrece toda una experiencia sensorial, logrando que los comensales, sean quienes valoren y juzguen lo tradicional como un carácter casi sagrado de lo que es suyo, es decir, el comer.

Dicha afirmación me remite a la explicación de Matta (2011), quien considera que, al hacer referencia a la cocina llamada tradicional, poco a poco, también va creando un nuevo mercado simbólico para los turistas y visitantes en festivales y otras celebraciones locales. Relacionado con ello, se encuentra un extracto de la biografía de Jacqueline Urbano (2019), cocinera que ya hace parte de mi historia como investigadora, desarrollada durante el taller: Internalización de prácticas culinarias.

Representativo de lo enunciado, es Jacqueline Urbano, cocinera, líder, mujer, madre, hija, abuela, se auto-reconoce como una pionera en las cocinas tradicionales, tanto por la conservación de las recetas de antaño, como por su trabajo articulado con la comunidad; su decisión de actuar, ha sentado las bases en la plaza del Barrio Bolívar para la creación de una asociación que busca dignificar la tradicional alrededor de la alimentación, así como a tratar de otorgar el valor a los alimentos propios o locales, considera de forma contundente, que se debe generar resistencia ante los aditivos en los alimentos (ver figura 11).

Figura 11. Biografía Jacqueline Urbano, cocinera de la Plaza del Barrio Bolívar.



Fuente: Taller 1. Internalización de prácticas culinarias. Trabajo de campo implementado (2019).

Al traer a la receta el elemento de la identidad desde la mirada de Suárez (2021), la cocina tradicional es una cultura que debe hacer etnografía desde la vida de las personas; de manera que se rompa el academicismo que define la identidad desde un molde teórico. Esto último ha contribuido a que las palabras “llenas de aire de los académicos” (p. 23), impida que las voces de las protagonistas, es decir, los campesinos, los cocineros, entre otros, empoderen su realidad en el mundo de los fogones. En ocasiones la identidad se mide en función de representaciones externas, lo que sostiene una desigualdad discursiva que ubica a los sujetos, especialmente a las personas de condiciones socio-económicas empobrecidas y sometidas a la globalización, a que

renuncien a sus propios términos de auto-referencia y terminen por hacer de la cocina un juego gourmet, en algunos casos, únicamente destinado al turismo; lo que es lo mismo, el uso de neologismos hace que su identidad se pierda como figura central de la cultura gastronómica, que no necesariamente favorece la recuperación de su sentido vital. Lo enunciado, se encuentra en sinergia con uno de los apartes de diálogo sostenido con la cocinera Miriam A. Valencia (Entrevista E-19, 2021):

Tradicional para mí es mantener nuestras recetas que vienen desde lo ancestral, porque lo ancestral es cuando nosotros utilizamos nuestros utensilios; también es lo que tiene una región, lo que todavía permanece en sus preparaciones y lo que todavía lleva a través de los años, lo que no se ha dejado morir. Esto para mí es una tradición, diferentes a lo que ahora son las cocinas, nuestras escuelas ahora son gourmet, no hay ambientes de cocina tradicional; entonces..., cuando entro a una cocina de esas, me siento como extraña, no es a lo que estoy acostumbrada a mis tradiciones.

La experiencia de extrañamiento con lo propio, por parte de Miriam Armenta, dado que ha adquirido notoriedad internacional, hace que los cocineros y las cocineras tradicionales empiecen a cuestionar la identidad que las instituciones y los discursos políticos les ofrecen para ser vistos en el mundo cultural gastronómico. La pugna por una tradición que los identifica, sus familias, el campo, sus recuerdos de casa, riñen en más de una ocasión con esas nuevas identidades que los enajenan de su vocabulario. Otra experiencia que refuerza esta necesidad reflexiva de la antropología por recuperar las identidades vías y locales, se presenta en uno de los apartes de mi diario de campo, a partir de la conversación sostenida con María E. Villa (cocinera heredera de

la tradición culinaria de la plaza del Barrio Bolívar. Su restaurante en San Rafael, fue diseñado tratando de representar las cocinas de la plaza del Barrio Bolívar, especialmente en el montaje de mesas, es para ella *una Mesa Larga*.

Para María E. (como se conoce en el colectivo de mujeres de Corpoguardianas), cocinar es una manera de reunir familias y recordar la infancia por medio de un bocado o una sopa de maíz; con firmeza afirma que su menú evoca lo tradicional. Entre sus platos, se encuentran, entre otros: caldo de cola, caldo de costilla, caldo trifásico, tapado de pescado, viudo de pescado, sopa de arroz y de maíz, *indiscutiblemente cada vez más escasos en los restaurantes de cocina gourmet*, –afirma con un suspiro–.

Finalmente, la noción de territorio propuesta por Suárez (2021), se compagina con la de García-Molano (2019), cuando se evidencia que una comunidad expresa su cultura alimentaria a través de prácticas que se vinculan con la preparación y consumo de alimentos. Por ello, la cultura alimentaria se encuentra inmersa en un territorio, “al sitio donde nacen las personas que poseen los saberes, al entorno en que crecen, a un tiempo y lugar determinado” (García-Molano, 2019, p. 18). Es decir, una comunidad manifiesta su cultura en la cotidianidad de su alimentación, como en momentos de fiesta y celebración que se espacializan en un territorio determinado. Por ello, se reconoce que la cocina es un espacio de comunicación que se cuece y se saborea en preparaciones culinarias. Las cocinas son territorios entrecruzados por resistencia y sazones, que sin duda saben a hogar, al traguito de tinto, al bistec a caballo de los domingos, a lo que nos convoca alrededor de un plato de sopa.

Estos toques finales, me permiten asentir que en las plazas de mercado, cocineros y cocineras comienzan a tejer su vida alrededor del arte culinario desde la

herencia de sus ancestros, abuelas o madres, y las inquietudes por retomar prácticas y alimentos locales, en virtud de conservar lo aprendido. De allí que, las nuevas formas de reconocer y/o salvaguardar dichas prácticas, se ponen de manifiesto en los relatos donde, además, prevalece la pasión y perseverancia por lo que hacen diariamente. La principal motivación del colectivo de mujeres y hombres, es el amor y respeto al territorio, y la memoria culinaria. Como elemento de conexión íntima entre la cocina tradicional con el territorio, se retoma un parte del relato de vida de la cocinera Miran A. Valencia³⁴ (E-19, 2021),

Mi nombre es Miriam Armenta Valencia, hija de madre costeña, padre caucano. Nací en el departamento de Bolívar, mi padre es de Mercaderes, Cauca y mi madre de la costa. Cuando era muy pequeña, mi padre decidió trasladarse al Cauca y nos llevó al municipio de Mercaderes. Fue allí donde mi mamá viendo que éramos 5 hermanos y mi padre tiene 2 hijos por aparte, viendo esta necesidad de sacar adelante la familia y era una excelente cocinera, ya que llevaba la tradición de la costa... de mi abuela se decía que era una excelente cocinera en Mercaderes. Mi mama inicia con la cocina, y a mí me apasiona mucho... no jugaba mucho con muñecas, igual no tenía muchas, porque éramos muchos hermanos... Luego mi madre hacía productos que ella preparaba y me mandaba a vender a la calle, los bocadillos de plátano ruso como se le decía en la costa y las cocadas también; desde ese entonces se me fue

³⁴ A la fecha la cocinera Miriam Armenta Valencia, es una de las más reconocidas en el ámbito culinario en la ciudad, por su decisión de ser embajadora de las tradiciones, como ella misma se autodenomina. Ha sido invitada local, regional, nacional e internacional a diferentes eventos, y a escuelas gastronómicas de México y Colombia.

llenando el corazón y la pasión por la cocina y en la escuela ya empecé a llevar a vender la caucharina... yo me desarrollé muy bien en el mundo de la cocina, el día de la madre, le hice el primer ponqué.

En conjunto relatos (entrevistas, grupo focal y diarios de campo), conceptos y algunas reflexiones de García-Molano (2019) y Suárez (2021), me permitieron reconocer las relaciones que se tejen entre el patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y las vivencias en la cocina en el territorio. Los alimentos de la tierra, la supervivencia dentro de la familia y la orientación creativa de las abuelas y madres fue el elemento que dio identidad a cocineras y cocineros dentro de su terruño. Su seguridad alimentaria ha dependido profundamente de la revitalización o resignificación de los sabores y saberes con base en el conocimiento local de los alimentos y sus preparaciones. De igual manera, el prestigio que fueron logrando con los años, les ha brindado la oportunidad de un reconocimiento dentro de las plazas de mercado como frente a las instituciones de política y salvaguarda de los saberes tradicionales.

Esto último les otorgó el título de portadoras/es y guardianas/es de la cocina tradicional, lo que les permite en el discurso representar su territorio como una cualidad simbólica intrínseca a su sustento familiar como a su identidad. La cocina se ha convertido en la expresión pura y cotidiana de su existencia y la continuidad hacia un próximo relevo generacional, en las plazas de mercado de la ciudad.

2.5. RELEVO GENERACIONAL EN LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN

Foto 28. Llenando el alma de pipián y un toque de cilantro.



Fuente: fotografía tomada del taller 04: cocinando sabores de hogar. Trabajo de campo (noviembre de 2019).

Al explorar las posibles condiciones que permiten perpetuar la cocina tradicional en el marco de las cocinas de las plazas de mercado de Popayán, hay que dar cuenta de los procesos simbólicos y materiales de la memoria en la producción de los alimentos y los saberes que se tejen de generación en generación. Rodríguez (2022), sostiene que, al referir al lugar de la memoria desde el ámbito cultural, es posible comprender que la alimentación es un producto del patrimonio inmaterial de los pueblos; pues es un elemento fundamental que habla de las prácticas culinarias que se

materializan en las memorias colectivas. Siguiendo a Pierre Nora (1997, Rodríguez, 2022, p. 302), quien sostiene que la noción de memoria facilita comprender las complejas relaciones entre historia vivida y memoria colectiva, se logra clarificar que la narrativa de la memoria inicia con las subjetividades expuestas; dicho de otra forma, va adquiriendo notoriedad en la construcción colectiva de un territorio. Así que la cocina tradicional se narra en primera persona, cuando las cocineras cuentan los orígenes familiares de sus platos; pero adquieren valor cultural objetivo y público, cuando se convierten en la esencia cotidiana y de conmemoración para una comunidad, lo que permite hablar de cocina tradicional y que la UNESCO en el año 2005, haya reconocido a Popayán como ciudad creativa.

En este sentido, la configuración de la cocina tradicional en las plazas de mercado, hace referencia a estos espacios como representaciones que se erigen a partir del consumo o producción de los alimentos, que hacen parte de la historia oral y colectiva de las personas. En la práctica, se puede percibir como acciones que promueven la estructuración de memorias colectivas en las plazas, legitiman luchas de subsistencia cotidianas, como es el caso de las cocinas tradicionales o portadoras de tradición. Lo anterior, lleva a considerar o interrogar con preocupación, si las futuras generaciones de las actuales cocineras, apropiaron el saber culinario de su territorio y de su hogar como un modo de subsistencia, o si aportaran innovaciones que permitan alimentar la tradición. En este punto, son relevantes algunas intervenciones de las cocineras entrevistadas, como Shirley Tamayo (E-15, 2020). Su legado, de acuerdo con sus palabras, se lo dejará a sus hijos y a una nieta, en su voz afirma:

Ellos son mi inspiración y motivación, cada que la pequeña pide que le enseñe algo, no dudo en hacerlo, quiero que aprendan y continúen con la tradición familiar de amor y pasión por la cocina y así mismo obtengan un ingreso e independencia económica para sus vidas. Sueño con seguir trabajando hasta que tenga fuerzas, y sin egoísmo transmitir mi saber y conocimiento a quien quiera aprender. Trabajo diariamente, comprometida por salvaguardar esos platos que tienen riesgo de desaparecer; aunque no soy caucana de nacimiento tengo un enorme sentido de pertenencia y cariño por la ciudad que me abrió sus puertas.

En complemento, la narración de la cocinera Patricia García (entrevista E-06, 2020), devela una interesante reflexión sobre tradición, añadiendo incluso el término patrimonio como elemento que trasciende por generaciones:

Para mí lo que yo hago en la cocina de la plaza es patrimonio, es algo mío, algo que me lo han dado y que yo lo he recibido... De igual manera, la cocina tradicional es la que no pierde su esencia, que es siempre la misma, por ejemplo antiguamente usted hacia un sancocho con tres cosas y ya eso va pasando por familias; ya si usted le quiere verter frijoles, arvejas o lentejas cambiaría mucho, lo que es la tradición, y si yo cojo ese conocimiento de mi casa entonces hago la tradición de mi casa sin modificar el sabor sin modificar nada sino tal como nos lo enseñaron, así me lo enseñó mi mamá y esa es su esencia y sigue de generación en generación... Pienso que el día de hoy, no hay ya cocina tradicional, y que jartera desvirtuar ello, porque a la gente ahora le gusta mucho INNOVAR;

entonces por ejemplo en Nariño le echan frijoles al sancocho, pero nosotros no, eso no es tradicional para nosotros, entonces ya le echan al sancocho otras cosas por eso es que nosotros buscamos ahora lo tradicional, porque eso ya se perdió. Por ejemplo, a la lengua ahora le echan anchoas y claro que se puede, pero en la innovación se va perdiendo la TRADICIÓN, por eso la gente viene ahora a la plaza de mercado buscando eso que preparaba la mamá o la abuela, esa esencia, eso que lo lleva a uno a su niñez, a recordar eso, la comida es la REMINISCENCIA DEL SER HUMANO que lo lleva a uno a épocas y en ese momento uno ¡VIVE!, es lo más bonito de las comidas.

Las palabras de Patricia García (E-06), se perciben como una invocación a la memoria, y a que perdure, aun cuando pareciera, desde los diálogos con los mismos actores culturales, que las nuevas generaciones van a tener un reto adicional. Los alimentos procesados e industriales, están reemplazando cada vez más a los llamados sabores tradicionales; los sabores artificiales son más comunes entre los nuevos comensales que desean probar nuevos u otros sabores impuestos por el mismo mercado y la industria alimentaria; en suma, se constituyen en acciones que lesionan la memoria histórica colectiva.

En relación con esta tendencia de la incertidumbre en la cultura alimentaria tradicional, Guarín et al. (2019), Reflexionan sobre la importancia de recurrir a la educación para proponer y reproducir ejercicios de relevo generacional, “donde en el plano material la cultura pasaría al ser heredada de acuerdo al contexto y carga moral, se encuentra expuesta a constante reconfiguración, lo cual sería producto de las

interacciones y las dinámicas sociales, políticas, económicas y ambientales de cada sujeto en contacto” (p. 14). Con este panorama, es pertinente recordar que el ejercicio de la memoria frente a la alimentación tradicional en las cocinas, ha sido implementado esencialmente por mujeres, la mayoría cabezas de hogar, que al enfocar sus procesos de producción y elaboración de alimentos, lo hacen alrededor de una economía familiar y de subsistencia. Dichos descriptores, son la marca distintiva de su seguridad alimentaria y de la transmisión de sus valores y prácticas a las siguientes generaciones; tal y como ellas admiten lo aprendieron de sus madres y abuelas.

En este sentido, los aportes hacia adelante se respaldan por conocimientos básicos de economía familiar, el uso de recursos escasos y opciones diversas, con un toque de creatividad para alimentar la familia. Particularmente en las cocinas de las plazas de Popayán, con el reconocimiento de las cocineras como guardianas (o portadoras) de la tradición culinaria, también va de la mano con la informalidad o el trabajo informal; algunas de las historias, se remontan a momentos de su vida, cuando no tenían estudio ni oportunidades laborales claras, lo que les condujo a optar por la cocina como un medio de subsistencia dentro de sus territorios (ciudades) y a partir de allí, empezar a consolidar la cocina tradicional como una empresas de tipo familiar. Posteriormente, en sus relatos sobre su pasado, también apuntan a un mañana, en el que sus nietas e hijos son la esencia de lo que perdurará de sus conocimientos.

En esta línea de ideas, se introduce la narrativa de Jhonathan Pino, quien durante el desarrollo del Grupo Focal (2021), se reconoció a sí mismo como guardián de tradición. En sus palabras:

Mi legado se lo voy a heredar a cualquier persona que lo quiera adquirir, a quien quiera aprender, siempre estoy listo para eso, el conocimiento está para eso, para entregarlo, para compartirlo. Debemos cuidar la Cocina Tradicional porque puede desaparecer, las cocineras tradicionales han sacado más o menos a tres generaciones adelante y ellos están en otro tipo de proyectos, o sea que no hay relevo generacional. La cocina tradicional del Cauca es muy apreciada a nivel nacional, se han ganado un espacio importante y deberían tener más protagonismo en el Congreso Gastronómico. Quisiera crear una escuela de comidas tradicionales donde las mismas sabedoras sean quienes den las clases, eso sería genial, y no solo las cocineras de la ciudad sino de todo el departamento, hay cocineras de Guapi muy importantes y las cocineras de la Bota Caucana, prepararlas para que puedan hacer ese tipo de trabajo.

Al enunciar la posibilidad de la pérdida de la cocina tradicional, se habla esencialmente de que su actividad y saber se enmarca en la vida de mujeres que han aprendido el oficio por al menos tres generaciones, sin embargo, Jhonathan Pino es un ejemplo de lo que se puede llegar a hacer, es decir, educar a las nuevas generaciones. Es claro, que los cambios en la estructura familiar también tienden a afectar la cocina tradicional, gestada desde el hogar, lo que hace necesario repensarla desde un nuevo enfoque de producción de lo tradicional, donde las mujeres y hombres que trabajan en este oficio, puedan fortalecer y transmitir sus saberes, sin que se lesione la memoria colectiva de sus territorios.

Una perspectiva similar proyecta la cocinera Melania Medina (E-14, 2019), quien manifiesta en entrevista libre, que pretende trabajar hasta donde sus fuerzas se lo permitan, y en algún tiempo, desea retornar al campo que la vio nacer; por ahora, sabe que seguirá trabajando con la constancia y templanza que la caracteriza. Su negocio es su vida, y la plaza de mercado su hogar. Su legado se lo quiere dejar a su pequeño nieto, quien ya ha mostrado el gusto por la cocina. Está (su nieto) en el proceso de enseñarle a su nuera, para que tal vez sea ella su relevo en la posteridad. No se guarda ya ningún secreto culinario. Ve la importancia de transmitir la información para que las próximas generaciones que se interesen en rescatar la cocina tradicional lo puedan hacer.

Finalmente, desde la articulación educación superior con la pervivencia del conocimiento tradicional culinario, Juan C. Ramos (GF, 2021), docente del programa Tecnología en Gestión Gastronómica de Unicomfauca, considera necesario continuar generando esfuerzos para preservarlo. A futuro, anhela fortalecer su cocina ubicada en el municipio de Piendamó, departamento del Cauca. Le gustaría que las universidades le den la oportunidad de homologar o certificar sus saberes a las cocineras y cocineros tradicionales para que obtengan un título como las profesionales en su oficio que, en sus palabras ***¡ya son!*** Asiente que los festivales y eventos gastronómicos, son muy importantes, al ser espacios que fomentan las diferentes formas de alimentación e ingredientes que hay en el departamento del Cauca y en Colombia, al tiempo que, promueven el intercambio de saberes con las regiones y países invitados, pero deben seguir fortaleciéndose.

Con estas realidades y conversaciones, daremos paso a la incorporación del patrimonio y la gestión cultural en y desde las cocinas de las plazas, elementos exógenos de su transformación y nuevos escenarios de discusión.

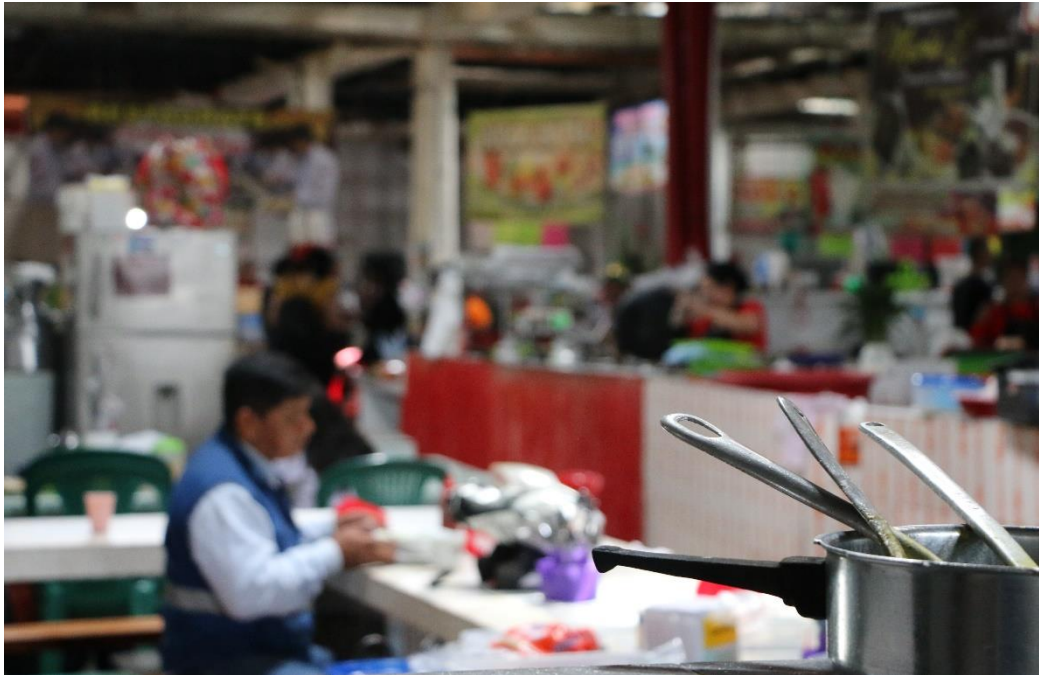
Foto 29. Un día de labor en las cocinas de la plaza de mercado La Trece en la ciudad de Popayán.



Fuente: Casanova R. (2021) Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

CAPITULO III. PATRIMONIO Y GESTIÓN CULTURAL: REALIDADES Y MATICES PARA LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES

Foto 30. Contrastes: entre fogones y recetas.



Fuente: Casanova (2022). Trabajo de campo de la presente investigación (2022).

Presentación de alimento: *el waqaychay*. Una gran revolución fue la que se produjo del paso de la comida cruda a la comida guardada mediante secado solar (ya las papas convertidas en *Ch'uñu*, ya las carnes desecadas convertidas en *Ch'arki*); otra posterior, fue la del dominio del fuego para cocinar los alimentos; igualmente a como sucedió en el tiempo de la colonia con la preparación de encurtidos, el resguardo bajo una capa de aceite; el escabeche, el adobo, etc. Fueron otras tantas revoluciones, mayores o menores. Son todas ellas técnicas que tiene como rótulo el *riqsiy*.

el cocinero sin ínfulas y después el restaurador deben conocer y hacer uso de estas técnicas, dejando de lado en ocasiones la cocina de mercado de temporada. Se trata, en efecto, de alimentos cuyo aroma, sabor, textura y preparación difiere de cuando son utilizados frescos, aportando nuevas e insospechadas experiencias (Calvo P., 2005. p 65).

El **Capítulo III**, es el último ingrediente de la receta condimentada con perseverancia, sueños y maneras de asumir la cocina como un espacio pedagógico para la vida, desde una perspectiva de transformación, crudo, cocido y resignificado, de maneras insospechadas, como enuncia Calvo (2005). Los diálogos, conceptos y reflexiones han permitido poner sobre la mesa significados y tensiones alrededor del lugar, la tradición culinaria, las cocinas, y el patrimonio; igualmente, me ha permitido reconocer iniciativas y estrategias implementadas con el propósito de preservar y salvaguardar los denominados patrimonios culinarios, imbricados en lenguajes y formas de consumo que en esencia, se constituyen en los tejidos de memoria culinaria en y desde estos territorios de sabores, saberes, identidades y culturas. Con esta mirada, se describe la tensión derivada de la gestión de los patrimonios culinarios en “las plazas de mercado”, los que aún prevalecen, así como su evolución.

El abordaje de la tensión entre el patrimonio y la gestión cultural permite comprender realidades y nuevas miradas para la pervivencia de las sazones, de manera que las prácticas y saberes de las cocinas tradicionales payanesas instaladas en las plazas de mercado, prevalezcan y se transmitan a las nuevas generaciones. En estos escenarios culturales se observa una dinámica simbólica que promueve discursos desde diferentes ópticas como, por ejemplo, las miradas de las cocineras sobre el valor del

patrimonio inmaterial de sus cocinas y fogones; desde otra perspectiva, la lectura internacional, estatal y legal del patrimonio como valor histórico y turístico de la ciudad.

Igualmente, la confluencia y/o divergencia de miradas, favorece el reconocimiento de los matices locales de creación de pensamiento e historia, posibilitando “otras” maneras de asumir dichos espacios de cotidianidad anclados a la alimentación tradicional, desde una perspectiva de futuro cercano, en tanto, se privilegie la voz y sentir de las cocineras y los cocineros, en favor de sus economías familiares y comunitarias, tomando en cuenta las asociaciones creadas con tal fin y la apropiación de sus patrimonios culinarios y sonoros.

3.1. DEL PATRIMONIO Y LAS COCINAS TRADICIONALES

Foto 31. Preparando mondongo en la cocina de Pily. Bienvenidos y bienvenidas.



Fuente: Casanova (2022). Trabajo de campo de la presente investigación (2022).

3.1.1 Primeras aproximaciones al concepto.

Foto 32. Sigamos cocinando historias y recuerdos.



Fuente: Casanova (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Comienzo este apartado, retomando la conversación con el administrador de la plaza del Barrio Bolívar, en entrevista realizada en el año 2022 (E-26, 2022), tomando en cuenta el cambio vivenciado en las plazas y en las cocinas, en virtud de la pandemia del covid-19; sin duda, al ser territorios vivos, debía traer a las tensiones que se han venido narrando,

El patrimonio, ¿Qué es eso? Como patrimonio cultural, tenemos las cocinas tradicionales, que son platos que te decía que su transmisión, no es por escritos sino oral, la señora le ayuda a cocinar por que la mama le enseñó, y la mamá y la abuela, imagínese que alcanzo a conocer a su abuela, las abuelas les enseñó, eso es más que todo transmisión oral, y eso sería lo cultural, porque en la cuestión de música si no hay, estamos invadidos por la música moderna, lo que más pega, lo que más se da es la

salsa, pero música, verdaderamente de nosotros folclórica, no la hay, ya la gente no le va a “jalar” a pesar de que la mayoría por no decir que el 100% de la galería del barrio Bolívar, de la gente que trabaja no son de Popayán, vienen de otros municipios. Hay unos que han nacido aquí, pero el papá la mamá venían de Mercaderes, venían de Silvia, de la Sierra, de la Vega, de Almaguer, de Guachicono, de zonas indígenas de Rio Blanco Sotará, de Paispamba, de Coconuco, del Tambo, pastusos, del Huila, pero la mayoría son descendientes de gente de afuera, pero esta gente que ya nació aquí, se alejó de sus cuestiones culturales del papá y la mamá, nos dejamos embeber de esta nueva cultura de la salsa del rock, ahorita de la bachata de todas esas cosas nuevas, y entonces eso si poco a poco lo verdaderamente cultural y folclórico de nosotros, lo único que queda así cultural y folclórico sería la cocina y esa si no hay que dejarla perder, pero otras administraciones dentro de la cultura no la hay, porque por ejemplo hasta hace cierto tiempo había señoras que eran CUENTERAS, ya nadie de la gente que vive aquí es cuentero.

Las palabras del administrador de la plaza (E-26, 2022) se articulan, con la interpretación de lo que Albán A. (2015) describe en sus estudios gastronómicos sobre las prácticas culinarias y los procesos sociales vinculados, develando que la antropología ha logrado importantes resultados. La oralidad presente en la cocina tradicional pasa de generación en generación; pero también, por ello adquiere cierto nivel de estigmatización y marginalidad. En el caso del autor (Albán, 2015) desde la mirada de los Valles Afroandinos del Patía y Chota-Mira, al provenir

saberes y prácticas tradicionales de etnias afrodescendientes e indígenas, entremezclados por mestizaje instauradas desde la colonia, haciendo evidente dicha marginación. Por lo tanto, los saberes y prácticas que acompañan la tradición oral en estas cocinas, tienden a estigmatizarse como populares, bajo la mirada eurocéntrica; podría decirse que, sus discursos son tomados como relatos o narrativas estereotipadas o visiones de mundo inferiores.

En general, para el discurso occidental dominante, las sazones de las clases populares y mestizas carecen de valor cultural y, por tanto, no son válidos para su preservación en un entorno clásico. De ahí que la antropología y los estudios etnográficos resaltan desde otra mirada su importancia al colocar sobre la mesa, el diálogo entre el valor que tienen para la memoria culinaria, la gestión cultural desde el contexto alimentario, con las acciones frente a la seguridad - soberanía alimentaria, y la sostenibilidad del planeta. Ahora bien, algunos de estos elementos son abordados desde un concepto común, el patrimonio inmaterial. En términos de la UNESCO (2018)³⁵, el concepto se teje con el ejercicio de los derechos humanos. Este se define grosso modo, como:

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en

³⁵ Texto derivado de la Convención del Patrimonio Inmaterial de la Unesco, 2003.

generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

A partir de los efectos de la Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea *compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible* (UNESCO, 2018. p. 5).

Como se aprecia desde el concepto de la UNESCO, hay lineamientos que se adoptan desde en los ámbitos regional y local, principalmente desde las cocinas tradicionales de las plazas de mercado. Con tal fin, el colectivo de cocineros y cocineras se ha venido surtiendo de historias desde sus ingredientes y recetas, siendo los elementos que han convocado el encuentro de la cultura alimentaria; al mismo tiempo, han tenido que reconstruirse como actores culturales de una tradición no necesariamente escrita sobre los alimentos y las formas tradicionales de prepararlos, en virtud de posicionarse en el marco de la supervivencia del día a día en escenarios que, como he venido relatando, se encuentran en evolución a nivel de infraestructura y abordaje de las problemáticas que se presentan a los alrededores de las plazas. La institucionalidad, de esa que incomoda a veces, se hace necesaria para visibilizar la labor del cocinero o cocinera en territorios diferentes al local.

Cabe resaltar, en este punto, los ámbitos planteados desde la Convención del Patrimonio Inmaterial, al estar atemperados en algunos puntos a los elementos que han venido constituyendo las cocinas tradicionales; principalmente tomando en cuenta tres de ellos, a saber:

Tradiciones y expresiones orales: abarca una inmensa variedad de formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones, representaciones dramáticas, etc. Las tradiciones y expresiones orales sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Son fundamentales para mantener vivas las culturas. (...) Al transmitirse verbalmente, las expresiones y tradiciones orales suelen variar mucho. Los relatos son una combinación de imitación, improvisación y creación que varían según el género, el contexto y el intérprete. Esta combinación hace que sean una forma de expresión viva y colorida, pero también frágil, porque su viabilidad depende de una cadena ininterrumpida de tradiciones que se transmiten de una generación de intérpretes a otra (UNESCO, 2019. p. 5).

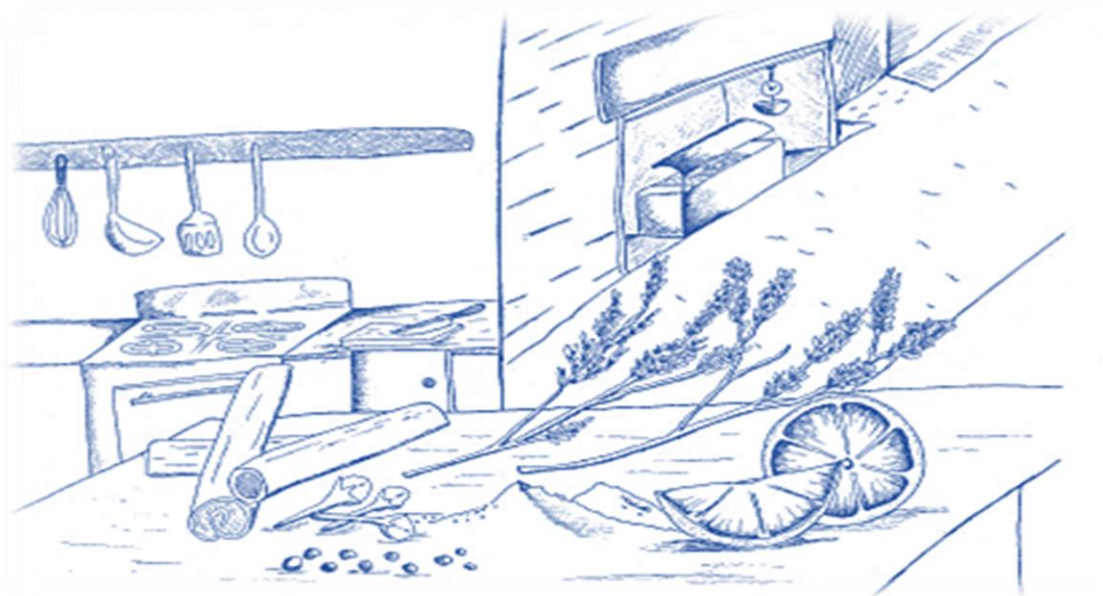
Usos sociales, rituales y actos festivos: constituyen costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros. Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos. Esos usos sociales, rituales

y fiestas contribuyen a señalar los cambios de estación, las épocas de las faenas agrarias y las etapas de la vida humana. Están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades. Sus manifestaciones pueden ir desde pequeñas reuniones hasta celebraciones y conmemoraciones sociales de grandes proporciones. Cada uno de estos “subámbitos” es vasto, pero tienen muchos puntos en común (UNESCO, 2019. p. 9).

Técnicas artesanales tradicionales: la artesanía tradicional es acaso la manifestación más tangible del patrimonio cultural inmaterial. No obstante, la Convención de 2003 se ocupa sobre todo de las técnicas y conocimientos utilizados en las actividades artesanales, más que de los productos de la artesanía propiamente dichos. La labor de salvaguardia, en vez de concentrarse en la preservación de los objetos de artesanía, debe orientarse sobre todo a alentar a los artesanos a que sigan fabricando sus productos y transmitiendo sus conocimientos y técnicas a otras personas, en particular dentro de sus comunidades. Las expresiones de la artesanía tradicional son muy numerosas: herramientas, prendas de vestir, joyas, indumentaria y accesorios para festividades y artes del espectáculo, recipientes y elementos empleados para el almacenamiento, objetos usados para el transporte o la protección contra las intemperie, artes decorativas y objetos rituales, instrumentos musicales y enseres domésticos, y juguetes lúdicos o didácticos (UNESCO, 2019. p. 14).

Puedo asimilar la relación de estos ámbitos con las cocinas de las plazas de mercado, a partir los conceptos – reflexiones gestadas desde el mismo colectivo de cocineros y cocineras que, sin ser conocedores del tema desde un contexto formal, promueven la asociación del significado con la tradición, la necesidad de cuidar los saberes y conservar la esencia de las sazones, la ritualidad en la preparación de la receta, el uso de un utensilio para una preparación específica (dulce, sopa, guiso), así como la congregación de la comunidad, unida por un recuerdo o un ocasión especial.

Foto 33. La cocina tradicional payanesa. Representación plaza de mercado.



Fuente: Dibujo elaborado por María Camila Banguera (2022). Trabajo de campo de la presente investigación (2022).

Atendiendo al recorrido efectuado, se presentan algunos conceptos del patrimonio y su articulación con los ámbitos descritos:

Tabla 2. Ámbitos del patrimonio inmaterial y articulación con la cotidianidad en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán.

Ámbito del patrimonio inmaterial (UNESCO, convención 2003)	Algunos conceptos de los cocineros y las cocineras alrededor del patrimonio inmaterial (2020-2021)
<p>Tradiciones y expresiones orales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A lo largo de mi vida, he aprendido mucho acerca de la cocina gracias a mi familia, en especial, gracias a las enseñanzas de mis abuelos y mi madre. Sus conocimientos culinarios han sido transmitidos de generación en generación, y me siento afortunada de haber tenido la oportunidad de aprender de ellos. Gracias a su experiencia, he adquirido habilidades y conocimientos valiosos que me han permitido experimentar y desarrollar mi propio estilo culinario. Además, para mí la cocina es mucho más que simplemente cocinar (E01, 2019). • Esta galería es patrimonio de Popayán, nosotros trabajamos y pagamos un recurso que es la administración del local, pero el suelo de esta galería es del municipio, para mí eso es patrimonio un lugar público que es de todos y para todos además que pueden consumir comidas sin necesidad de agregarle productos industrializados si no todo lo orgánico (E18, 2020). • El patrimonio es algo mío, algo que me lo han dado y que yo lo he recibido. Muchas cocineras de la asociación a la que pertenecen están buscando que cada día se recuperen las tradiciones y que esto se pueda compartir con más personas para que a un futuro también puedan disfrutar y conocer (E06, 2020).
<p>Técnicas artesanales tradicionales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No podemos dejar que la tradición de los dulces tradicionales se acabe y que esa generación que con tanto esfuerzo los realizaba vea como cada día se va perdiendo este legado (E02, 2019). • El patrimonio es sacar adelante su región y la cocina tradicional preparando las recetas que los ancestros han utilizado, además de buscar la unión con todas sus compañeras (E07, 2020). • El patrimonio es salvaguardar las tradiciones defendiéndolas día a día ofreciéndole a la comunidad los platos típicos sin necesidad de innovar, ya que la cocina es un oficio que demanda mucho tiempo y dedicación, que ofrece oportunidades para que las personas puedan salir adelante junto con sus familiares (E01, 2020).
<p>Usos sociales, rituales y actos festivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El patrimonio es lo que se consigue para sobrevivir; la plaza de mercado en el patrimonio de las cocineras y los cocineros, es el sitio donde consiguen un sustento para sus familiares. La cocina tradicional es fundamental y es algo que está naciendo y que debe mantener (...) es algo cultural de los antepasados, mercar en la plaza, y degustar nuestros sabores, • En lo que tiene que ver con el patrimonio cultural, queremos enfocarnos más hacia el futuro, culturalmente, las plazas de mercado no se pueden dejar decaer, es de muchos años y es lo que nos ha mantenido parados, (E04, 2020). • El patrimonio es el legado que sigue de generación en generación. Desde mis anteriores generaciones y ahora nos hemos distinguido en continuar con este importante trabajo. La

	<p>cocina tradicional es llevar ese legado y gusto por lo que uno hace, compartir experiencias con personas que se vuelven parte de nuestras vidas es extraordinario, sin modificar la sazón y llevarlo cada vez a más personas (E12, 2020).</p> <ul style="list-style-type: none"> • El patrimonio es la infraestructura histórica que representa culturalmente. Seguir con las tradiciones de los antepasados que sigue de generación en generación (E14, 2020).
--	---

Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo implementado (2022).

Los conceptos dispuestos en la tabla anterior, producto de los diálogos sostenidos, se sazonan con toquesitos de recuerdos, anhelos y la necesidad de dejar su legado a una nueva generación; igualmente, se encuentran presentes en diferentes formas desde los ámbitos del patrimonio inmaterial, al incorporarse en su diario vivir, trabajo subvalorado y en ciertas ocasiones, marginado para quienes no cuentan con grados superiores de estudio. Palabras como rescate, salvaguarda, tradición, cultura y relevo, son comunes para ellas y ellos, pero a su vez, requieren del andamiaje institucional que les ha venido provisionando la política pública y las estrategias emprendidas por la Corporación Gastronómica, la Alcaldía, la Oficina de Turismo, por citar algunas, lo cual, moviliza la gestión de las tradiciones, desde otras lógicas, sin desconocer que no es homogéneo en todos los casos, pues depende de las posibilidades de estar presente en escenarios diferentes a las plazas de mercado, como ferias, encuentros, talleres, investigaciones, congresos.

A partir de este recuento, que nos aproxima a la sinergia del concepto patrimonio en la práctica desde el lenguaje coloquial de los cocineros y las cocineras, se continuará desagregando con más detalle la tensión, poniendo sobre la mesa los contrastes con las políticas culturales articuladas con la alimentación, y el trabajo de campo desarrollado.

Foto 34. Elaboración de empanadas de pipián usando la técnica tradicional.



Fuente: Casanova (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

3.1.2. Políticas culturales: entre las tradiciones y la salvaguarda.

Buscando la materia prima: *Akllay*. La cocina necesita de una materia prima la mayoría de las veces es muy perecedera. Frente a los frutos secos, que entran en la elaboración de salsas (como la de maní) y dulces (como la almendra en el mazapán toledano) y los cereales (con los que hacer harinas, cancha o mote), otros productos como los pescados o carnes precisan de ayudas especiales para su manipulación y resguardo: la abundancia de pescado seco o de charqui de llama que observaron los españoles al primer momento de la llegada a los confines del imperio Inca indican de qué modo se la valían los antepasados para preservar sus alimentos (técnica del

waqaychay). Incluso los frutos secos (*rurukuna*) precisan de cuidados para no se agujereados por los insectos (*hutr'uy*) y los tubérculos para no ser devorados por la hormigas y gusanos (la muña se emplea y empleaba precisamente para disuadir a los insectos de atacar la papa) En todo caso, salvo la importación, carísima, muchas veces, de insumos o de productos elaborados (véase por ejemplo como se paga gran cantidad de soles por un buen vino español en Perú o como las angulas o el caviar iraní pueden alcanzar precios prohibitivos en España), lo importante es saber hacer buen uso de los productos de temporada (Calvo P., 2005. P. 88).

Las características de exotividad y el aprovechamiento de productos a precios módicos, lo asumo como uno de los primeros elementos al momento de analizar qué es eso de las políticas culturales y las tensiones que se pueden suscitar de su implementación en las plazas de mercado, siendo la cita de Calvo O. (2005), un ejercicio realizado con el propósito de comprender la semántica del léxico de la cocina en lengua quechua, el cual en su interior, va develando los cambios en la cocina y los alimentos tradicionales que la habían constituido en sus inicios.

En relación con las políticas culturales, Nivón (2013), señala que conceptos como “Diversidad, pluralismo, interculturalidad...” (p. 23), en la actualidad, son valores que tienden a orientar el discurso de las políticas culturales a nivel global, y en general, todas las políticas públicas sobre patrimonio. Estas nociones se han convertido en la esencia de las intenciones de los organismos internacionales como la UNESCO³⁶, o el

³⁶ Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura.

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD); así mismo, han adquirido relevancia al interior de la Carta Cultural Iberoamérica (2006) y reformas legislativas de la cultura en diversos países latinoamericanos, en atención a problemáticas y realidades que desembocan en reformas locales sobre la educación, la salud, la sostenibilidad del planeta, imbricados en los llamados Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Como antecedente inmediato, Nivón (2013) señala que, durante la década de 1990 el discurso dominante sobre la cultura recaía en artistas, políticos e intelectuales. Iniciado el siglo XXI, pasó a ser tema de funcionarios, periodistas y público abierto al tema. En la última década, la cultura se convirtió en parte de la agenda de los gobiernos quienes, mediante la figura de las políticas públicas, posesionaron y transformaron temas asociados a esta, como las prácticas culinarias, la gastronomía, la identidad nacional, el patrimonio y la música. En este sentido, las políticas culturales que dominaron la escena culinaria reciente, por ejemplo, no se adoptaron inmediatamente con la democratización de la cultura, como sucedió en la Europa de la Postguerra, sino que se adaptaron al sentir del proyecto de la modernidad, siendo necesarias para su dinámica, hilvanarlas con otros ámbitos de la economía, como el turismo y la industria alimentaria.

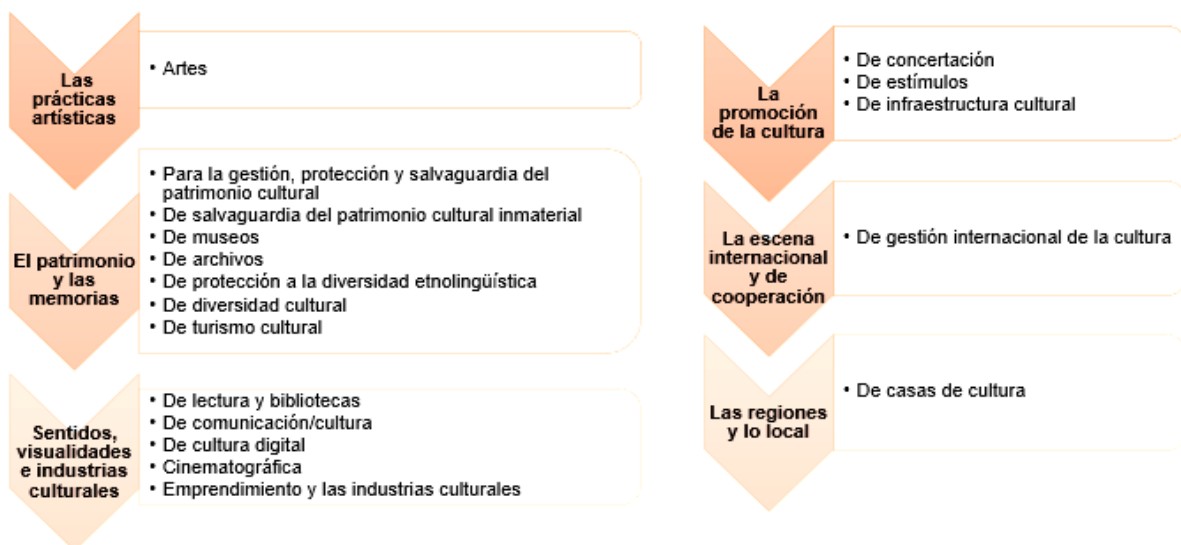
En tal caso, la cultura se asumió como un discurso de vanguardia en las políticas latinoamericanas, es decir, en un esfuerzo por modernizar las regiones; le apuesta a una revolución liderada por la clase intelectual latinoamericana que pretendía romper con el molde del pasado, el cual cargaba el estigma de las tradiciones y mitos de la sociedad pobre o indígena. La modernidad latinoamericana, consistía entonces en

“imaginar la cultura occidental con las aportaciones “positivas” propias de cada nación. Ésta era una tarea a cargo de las élites, de la gente letrada, aquella que podía asomarse al universo europeo con el suficiente acervo educativo y reflejar en parte el alma de la cultura popular” (Nivón, 2013, p. 25). Ahora bien, una noción relevante es la que expone el mismo Nivón (2013), al referirse a las etapas históricas del concepto de la diversidad, con que muchas políticas públicas de alimentación y la gastronomía, nutren el discurso de lo propio tradicional y de lo diverso a nivel global. En primera instancia, se observa el surgimiento en los años sesenta (60) del siglo XX, del enfoque “Cultura y conocimiento”, durante el cual la cultura se debate entre la ciencia y el prejuicio, como fuente iluminista de la justicia y la equidad. Posteriormente, surge el enfoque “Cultura y Política”, que establece una tensión entre la soberanía y aislamiento regional o independización (años setenta). En la década de los ochenta (80), emerge el enfoque de “Cultura y Desarrollo”, que le apuesta por la introducción de modelos endógenos de desarrollos frente a modelos exógenos. Es este periodo, se pasa de una visión de la cultura centrada en las bellas artes, y se pasa a una visión ampliada, a partir de la cual se abordan otras expresiones simbólicas, propias de los pueblos latinoamericanos.

En el siglo XXI, surgen el enfoque “Cultura y democracia”, que pone en tensión la relación entre gobernabilidad y gestión interna de la pluralidad de las culturas en un mismo territorio. Llegando a la época actual, en las últimas décadas se hace evidente la tensión “Cultura y Globalización”; pone de manifiesto la crisis que produce un mercado común homogéneo enfrentado a una diversidad creativa autónoma, presente en regiones y localidades, en las que la cultura puede convertirse en un activo

económico, turístico y patrimonial. Aquí se instalan, los actuales discursos que ponen en tensión la tradición de las comunidades que reclaman un reconocimiento por hacer cultura e identidad, pero en un contexto global, los reclama como mercancías o estrategias de comercialización, poniéndose a disposición de los intereses económicos y políticos que se observan en políticas públicas y lineamientos de corte internacional y nacional. Esta descripción, se resumen en la siguiente figura:

Figura 12. Resumen de los aspectos que abordan las políticas culturales.



Fuente: elaboración propia (2022).

En un sentido amplio, las políticas abordan entonces, los siguientes ámbitos:

- Sectoriales, lineamientos en áreas específicas de la cultura: las artes, el patrimonio, la comunicación o la cooperación cultural, como se asume la política de salvaguarda de las cocinas tradicionales en Colombia.
- Transversales, definiciones culturales para la acción, atraviesan las diversas políticas sectoriales; forman parte de la gestión de áreas institucionales,

como, las políticas de memoria, de creación, de regionalización o de organización.

- Territoriales, responden a realidades, procesos y requerimientos de territorios específicos, generalmente de territorios con amplio acervo cultural para resaltar, en las que se concretan las políticas sectoriales, apropiadas regionalmente.

En Colombia las políticas culturales tienen diversos fines y áreas temáticas (Mincultura, 2012). Unas agrupan las prácticas artísticas; otras, el patrimonio y las memorias, incluyendo la cocina y la gastronomía tradicional, con el fin de gestionar, proteger y salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, implícito en ellas. En otro gran grupo se encuentran las políticas enfocadas en las industrias culturales (cine, bibliotecas, comunicación); la promoción de la cultura y la cooperación internacional. En general, adoptan un marco legal y constitucional. Particularmente, las asociadas con las cocinas tradicionales, se inscriben en el marco general es la Constitución Política de 1991, que eleva el tema gastronómico a la salvaguardia del patrimonio cultural, obligando al Estado y a la sociedad para que proteja las riquezas culturales y naturales de la nación. En su artículo 65, la Constitución Colombiana, tomando como referencia el respeto y reconocimiento de su diversidad étnica y cultural, establece que la producción de alimentos debe gozar de protección especial por parte del Estado.

En un contexto amplio, la dinámica ha estado soportada en diferentes documentos y procesos, entre los que se encuentran: el Plan de Desarrollo Cultural de 1977; Cultura en tiempos de transición (1991-1999); Plan nacional de cultura 1992-1994, "Colombia: el camino de la paz, el desarrollo y la cultura hacia el siglo XXI" ; Plan

nacional de cultura 2001-2010, “hacia una ciudadanía democrática y cultural”; Visión Colombia 2019, segundo centenario de la independencia; y, declaraciones de patrimonio de la humanidad por la UNESCO.

Retornando al proceso de consolidación de las políticas culturales, esta tuvo su principal avance a partir de la Ley de Cultura y el Decreto 2941 de 2009. En un ámbito amplio, dicho Decreto, sobre el tema, consideraba lo siguiente:

(...) la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI), en su *artículo 8* establece de manera expresa que la *Lista representativa de patrimonio cultural inmaterial se podrá integrar con manifestaciones incluidas en doce ámbitos temáticos, entre los cuales se incluye, con el número 11, la cultura culinaria, entendiendo como tal las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos* (Mincultura, 2012, p. 70).

En complemento, el Artículo 8 de la Ley 1185 del 2008 y el Decreto 2941 de 2009, consignados por el Ministerio de Cultura en el año 2012, comprende por expresiones del patrimonio cultural inmaterial,

(...) todas las prácticas, usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y espacios culturales que las comunidades y los grupos reconocen como parte integrante de su identidad y memoria colectiva. Se trata, en consecuencia, de un conjunto dinámico y complejo de procesos sociales, prácticas, valores y bienes, que la sociedad recrea, enriquece y transmite como parte de su identidad. La cultura culinaria, por excelencia, reúne todos estos atributos (Mincultura, 2012, p. 70).

Un aspecto importante en este recuento, es la declaración de la UNESCO, como indica el Ministerio de Cultura (2010), al establecer mecanismos para inscribir lugares o eventos como parte de la salvaguardia de bienes patrimoniales materiales o inmateriales que pueden estar en riesgo, y que pueden perderse. En tal caso, Colombia cuenta con diez bienes inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial de la misma organización. Estos son: “el Espacio Cultural del Palenque de San Basilio, el Carnaval de Barranquilla, la Semana Santa de Popayán y el Carnaval de Negros y Blancos de Pasto” (p. 290). Con el mismo propósito, artículo la preservación del patrimonio con la oferta turística de varios de los destinos nacionales, incluyendo a Popayán en el año 2005 como “primera ciudad de la gastronomía. patrimonio inmaterial” (p. 405), dada el valor de la resignificación de la cocina y alimentos del departamento del Cauca, y por sus diversas expresiones del patrimonio inmaterial colombiano.

En el marco de este reconocimiento, la ciudad y diversas instituciones y organizaciones, tanto públicas, privadas como académicas han dado forma a la tensión entre el fortalecimiento del patrimonio culinario payanes y la conformación de frentes organizados, como las cooperativas – asociaciones de las plazas de mercado del barrio Bolívar y la La Trece (Alfonso López), y así responder a este nuevo resurgir de la ciudad de Popayán, más allá de Semana Santa.

De forma puntual, en relación con la práctica culinaria, el enunciado de la *Política de fomento y salvaguardia de la alimentación y las cocinas tradicionales*, junto con las estrategias creadas para su implementación, abordan la alimentación tal como se consigna en la Constitución Política, como un derecho fundamental, atendiendo

aspectos básicos de la equidad, la seguridad alimentaria y el bienestar social. En sus términos, se encuentra:

Para el Ministerio de Cultura es muy importante la salvaguardia y el fomento de esta modalidad de patrimonio cultural, y por ello desde el año 2007 viene promoviendo, en su Programa Nacional de Estímulos, un Concurso Nacional de Cocina Tradicional enfocado en la recuperación, recreación y divulgación de la riqueza culinaria del país. El Ministerio también impulsó la creación y ha venido apoyando el Programa Nacional Escuelas Taller de Colombia: Herramientas de Paz, que, entre otras acciones, desarrolla actividades de formación profesional en gastronomía tradicional, contribuyendo de esta manera a la recuperación de técnicas propias de la cultura culinaria del país (Mincultura, 2012. p. 10).

De esto se deriva, que las tradiciones culinarias conforman un bien público y colectivo que la ley reconoce y protege mediante políticas de patrimonio cultural material e inmaterial. El objetivo de la Política es valorar la relevancia de las matrices gastronómicas regionales, como las han denominado, sus diferencias y particularidades derivadas de las expresiones locales e históricas que dieron lugar a una cocina tradicional. En el mismo nivel de importancia, se disponen los derechos culturales, articulados con el atributo de disfrute; se resalta el término salvaguardia cultural; éste a su vez, soporta las líneas estratégicas de investigación y formación, al tiempo que promueva la difusión de las costumbres, alimentos y formas de preparación de las recetas.

Desde los derechos y las acciones sectoriales (figura 13), se perciben las primeras tensiones entre el patrimonio y las cocinas en espacios comunitarios como son las plazas de mercado, tomando en cuenta los descriptores anteriores. En un sentido general, abordan las políticas culturales, y lo tradicional, tomando como referencia sus atributos de reconocimiento implícitos en ciertos alimentos o recetas, o conflictos históricos derivados de ellos; al mismo tiempo, hacen parte de la identidad de una región que busca perpetuarse en la historia, dado que significan riqueza e integración con el entorno social, económico, político, ambiental y territorial. Dichos elementos, se resumen en la siguiente figura:

Figura 13. Elementos de la política de fomento y salvaguardia de la alimentación y las cocinas tradicionales.



Fuente: elaborada a partir de los elementos de Mincultura (2012, p. 75).

Esta política, apunta a la salvaguardia del patrimonio cultural culinario mediante un enfoque diferencial que adopta el discurso internacional global en relación con la misma diversidad (alimentos, etnias, técnicas de conservación, entre otras). Su

finalidad es el fortalecimiento del factor diferenciados de las regiones y localidades, medidos por sus tradiciones culinarias; por tanto, valora el esfuerzo participativo y la dignificación de quienes se dedican tradicionalmente por oficio o vocación a las actividades culinarias, pero bajo atributos particulares, no coherentes con los escenarios bajo los cuales operan las cocinas de las plazas de mercado en la ciudad de Popayán. En este caso, reconoce el existir de los cocineros y cocineras de las plazas de mercado, no es suficiente para fortalecer el relevo y condiciones de vida.

A nivel local los elementos de la Política Pública, en contraste con los aspectos enunciados en capítulos anteriores (Congreso Gastronómico, categoría de la UNESCO, asociaciones, escuela gastronómica, entre otros), soportaron la creación de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales propia, legislada en el Acuerdo 013 de 2014 (Alcaldía de Popayán); con ésta base, el municipio le apuesta a la generación de proyectos – estrategias que dan sentido al cuidado y resignificación de lo que constituye el patrimonio culinario tradicional en lugares emblemáticos como las plazas de mercado, sumado con la valoración de las prácticas; de ésta forma, se busca perpetuar los saberes culinarios tradicionales de la mano con las siguientes generaciones.

Rememorando un poco en la historia, a partir de 2010, el Festival de Cocina Tradicional Mesa Larga³⁷, permitió que las cocineras y los cocineros desde las iniciativas propias, y el apoyo de alianzas privadas y públicas ubicarán sus productos en el centro de Popayán durante fechas especiales, destacándose eventos como el festival gastronómico y la mesa de cocinas en Semana Santa. En el año 2013, el

³⁷ Iniciativa que surge principalmente de la plaza del Barrio Bolívar, como se enunció anteriormente.

Ministerio de Cultura financian el proyecto: “Fortalecimiento de la Red de Señoras Cocineras de La Plaza de Mercado del Barrio Bolívar “Mesa Larga” de Popayán, Cauca” (Muñoz, 2017, 81). Este último, facilitó que para 2015 y 2016, la red de Mesa Larga se organizara de forma coherente en alineación con la Política Pública, dando como resultado, la Red de Señoras Cocineras de Mesa Larga, mediante el cual las cocineras de la plaza de mercado se convierten en “portadoras de tradición de toldas de otras galerías” (Muñoz, 2017, 81).

Otra iniciativa de las políticas culturales, fue la encaminada por la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRES), la cual a partir de 2012 ha celebrado anualmente, diferentes ferias de cocina tradicional en distintas épocas del año. En asocio con la Alcaldía de Popayán, en el 2013 Acodrés Capítulo Cauca, apoyó el avance del proyecto “Circuito Gastronómico”, con lo que enlaza el terreno del emprendimiento con una ruta turística de Popayán como enclave para el desarrollo económico de la ciudad. Destaca, finalmente, en este recuento sobre las políticas culturales, el Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas del Ministerio de Cultura que en su sexta versión le otorgó a Popayán el galardón. En el ámbito académico, se encuentra el grupo de investigación InvestigArte Unicomfacauca creado en 2014, adscrito al programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria Comfacauca, que busca en una de sus líneas de trabajo generar escenarios de práctica gastronómica articulados con el sector cultural, a través de la resignificación de los alimentos y recetas ancestrales, reconociendo su riqueza biocultural y los significados para las diferentes comunidades de cocineros, cocineras y demás entes

relacionados. Se han vinculado a través de sus procesos, con organizaciones ubicadas en las plazas de mercado que hacen parte de la presente investigación.

Foto 35. Presentación de una cocina tradicional en el festival de Mesa Larga, en la ciudad de Popayán.



Fuente: Casanova (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Foto 36. Una jornada en las cocinas tradicionales del Congreso Gastronómico de Popayán (2021). Parque principal de la ciudad.



Fuente: Casanova (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

3.2. GESTIÓN CULTURAL Y DEL EMPRENDIMIENTO EN LAS COCINAS TRADICIONALES PAYANESAS

Foto 37. Elaboración del frito mercadereño³⁸ de Miriam Armenta V. Receta insignia de la cocinera.



Fuente: Casanova (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

Como se ha venido relatando, la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento *de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura* (Mincultura, 2014)³⁹, se soporta en antecedentes históricos y normativos, así como en estrategias. En conjunto con la institucionalidad y las organizaciones comunitarias, la Política, ha dinamizado la gestión de la tradición culinaria, la gastronomía⁴⁰ y el turismo gastronómico, en las plazas de mercado en la ciudad de

³⁸ Plato representativo de la cocinera, ha participado en varios concursos internacionales; este se encuentra documentado en diversas publicaciones, incluyendo: *Cocinas regionales: relatos de sazones payaneses* (Rodríguez y Rodríguez, 2022).

³⁹ *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales* (Min. Cultural, 2014. Tomo I).

⁴⁰ En la ciudad de Popayán, soportó el surgimiento de programas académicos en instituciones de educación superior; se destaca, entre ellos la Tecnología en Gestión Gastronómica.

Popayán, y en gran parte del territorio nacional. Sus líneas de acción, movilizan el cumplimiento de sus propósitos, por citar algunos: preservar o salvaguardar el saber de una determinada preparación, resaltar las técnicas ancestrales⁴¹ de alimentación, fortalecer la producción de alimentos nativos u originarios (semillas, frutas, hortalizas), fidelizar a la población alrededor de la cocina regional o local, implementación de investigaciones sobre el reconocimiento, apropiación y/o la resignificación de recetas ancestrales, incluyendo acciones que promueven el relevo generacional.

Paralelo a ello, la articulación con la demanda del mercado nacional, regional y local, lo descrito el capítulo I, el movimiento la Nueva Cocina (*Nouvelle Cuisine*)⁴² y las iniciativas gestadas por las mismas comunidades de cocineras y cocineros, soportado en los mismos propósitos se han venido emprendiendo acciones para favorecer la reivindicación de la labor; al tiempo, se ha visibilizado la necesidad de promover el consumo y cuidado de cultivos locales, una mayor ingesta de alimentos sin intervención industrial, junto con el mejoramiento de las condiciones internas y externas de este territorio, de contrastes, sabores y colores. En esencia, que desde la puesta en práctica de término patrimonio, se vincule la reflexión y el ejercicio de la seguridad y la soberanía alimentaria, otorgando a su vez, nuevos matices al trabajo en las plazas.

Bajo la misma lógica, recapitulando lo descrito en el capítulo II e inicios del presente acápite, la tradición culinaria ha potenciado el desarrollo de investigaciones por parte de entidades públicas o privadas (Alcaldía, Gobernación, Corporación Gastronómica de Popayán, Fondo Nacional del Turismo, instituciones educativas), en

⁴¹ Término que se utiliza para designar una práctica heredada.

⁴² Movimiento extendido alrededor del mundo, que derivó en la consolidación de diferentes tipos de cocina: fusión, de autor, de vanguardia, étnica,

virtud de fortalecer su conocimiento y promoción. Las entidades públicas, designan parte de su partida presupuestal en materia de turismo, para el acondicionamiento de las cocinas de las plazas en lugares diferentes a la plaza, específicamente durante eventos de gran magnitud (casetas, stand, muestras de cocina); con ello, se busca brindar soporte a su reconocimiento, a partir de la escenificación de lo tradicional.

En el ámbito latinoamericano, con la misma lógica de lo vivenciado en Popayán, se encuentra Perú, México o Bolivia. Por ejemplo, en Perú se han venido erigiendo iniciativas y procesos de amplio impacto para la visibilización de su cocina y los alimentos de origen andino, siendo en la actualidad, una de las cocinas más representativas en relación con el uso del término tradicional y regional. El relato de Matta (2011), nos brinda algunos indicios de su génesis:

El 26 de octubre del 2007 el gobierno peruano, a través del Instituto Nacional de Cultura (INC), elevó la gastronomía del país al rango de Patrimonio Nacional. Para un cierto número de científicos sociales y de expertos en el tema, este nombramiento es el reflejo del interés generalizado por esta expresión cultural. Durante los diez últimos años, los peruanos nunca habían hablado tanto de cocina peruana y de sus chefs, considerados como verdaderos artistas (p. 5).

La cocina, desde esta mirada, representa un auténtico escenario para la comprensión de la alimentación tradicional como un elemento de la cultura y la economía nacional; complementando lo enunciado por Matta (2011) es, también, un espacio pedagógico de constante aprendizaje y reflexión, gestado por afectos, toques de ritualidad, identidad y referente social. No obstante, se encuentra atravesada por

profundas desigualdades económicas y culturales; en consonancia con el mismo autor, es producto de la incorporación histórica de una ideología de clases, que tiende a pauperizar las costumbres alimentarias de algunos grupos particulares (campesinos, mujeres, étnicamente diferenciados), lo cual usualmente se instala el imaginario de lo tradicional, como popular. Ahora bien, refiriéndome nuevamente al Perú, el despertar de esta cocina, en sus primeros años, pretendía reivindicar las tradiciones culinarias ancestrales, siendo una práctica que durante muchos siglos había permanecido latente y oculta. Con este fin, se comenzaron a movilizar iniciativas gubernamentales (Matta, 2011).

Parafraseando al mismo autor, uno de los predecesores fue el mismo contexto socioeconómico del país, lo cual estimuló la comprensión del patrimonio desde la apropiación, conservación y valorización de sus alimentos y prácticas en las cocinas de las plazas de mercado; se adicionó en el camino, el impulso político y social por estos espacios, obedeciendo a nuevas lógicas del mercado global, pues el turismo y la mercadotecnia de la publicidad en sinergia con la comida, permitió que las clases medias y superiores urbanas, se sumaran a los nuevos comensales de las cocinas del Perú moderno. Y ¿de qué lugares, estaríamos hablando entonces?; de espacios con imágenes visuales en murales desde su ingreso, de esas que enamoran y transportan al comensal a la mágica nostalgia que encierran las tradiciones y, que al tiempo, permiten valorar al otro desde su lugar, en este caso, desde la plaza de mercado.

Las apreciaciones de Matta (2011), involucran un atributo adicional, al considerar que el crecimiento de la cocina tradicional (con la categoría de nacional en 2010), tiene la capacidad de promover el poder adquisitivo en otras esferas de la economía

(servicios e industria), así como de incorporar en un lenguaje cotidiano expresiones globalizadas, también usadas en Colombia, como recetario tradicional, gastronomía, turismo y turismo gastronómico.

Siguiendo con la idea, en el mismo rango de tiempo, como ha sucedido en Popayán (hace aproximadamente dos décadas), se encuentran las reflexiones del vertiginoso aprecio por los alimentos locales y de origen andino. Desde otro lado de la geografía mundial, se encuentran los resultados del estudio de Cabrera (2005); su objetivo fue comprender el auge de la cocina étnica (término símil a la cocina tradicional) en Inglaterra desde el año 2000 (principalmente Londres), catalogada como potencia mundial, icono de la aristocracia europea. Haciendo una relación con lo expuesto por Giddens (1996), Cabrera considera que existe una relación de las costumbres alimentarias de una sociedad post-tradicional, con la promoción de la proliferación de las cocinas étnicas a nivel global (Giddens 1996, Cabrera, 2005, p. 88). Igualmente, sobre el tema Cabrera (2005), señala:

Las sociedades occidentales (no tradicionales), están buscando volver a lo tradicional a través de las diferentes cocinas, las personas que viven en un sitio multicultural asumen la proliferación de los restaurantes étnicos no sólo como una oportunidad de conocer diferentes formas de cocinar y de comer sino como una forma de ser turista, entrando en contacto con lo exótico y lo “puro” en sus lugares de vivienda.

La abundancia de las cocinas étnicas como en el caso de Inglaterra, ha permitido que la gente tenga un interés fuerte en la cocina y esto se puede apreciar en la variedad y cantidad de programas de

televisión dedicados a ella, el incremento en la publicación y venta de los libros de cocina, y en las páginas en el Internet dedicadas a la promoción y calificación de los restaurantes como también a la difusión de recetas y consejos de cómo preparar bien los platos (pp. 88-89).

Las observaciones de Cabrera (2005) y Matta (2011), en estas breves líneas, son retratos que también subsisten en Latinoamérica, Colombia y Popayán, y permiten generar una memoria de lo tradicional en materia culinaria: libros, televisión, internet, por citar algunas, y hacer que las personas en el diario vivir, sin que su lugar de mayor frecuencia sean las plazas, reconozcan las cocinas tradicionales como necesarios para la supervivencia de sabores locales, de ingresos para las familias que viven del oficio, y de otras formas de asociatividad. Es así como, el Congreso Gastronómico en sus diferentes versiones, ha venido consolidándose como un espacio importante para la cultura alimentaria payanesa, -incluso se han comenzado a vincular otras zonas del departamento (Silvia, Guapi, El Tambo, Rosas) y aledañas (Nariño, Tumaco, Valle, Huila, Putumayo)-; es ahora, equiparable con el impacto que ha tenido la Semana Santa en Popayán (celebrada entre abril-mayo)⁴³. Es de resaltar que, durante dicha celebración religiosa se involucra el uso de lo tradicional alrededor de las artes y la alimentación; hay muestras de recetas, artesanías, emprendimientos a pequeña escala, festival de música, entre otros; visitantes y propios, se cruzan al finalizar las procesiones con una muestra o evento que incluye las empanaditas o el tamalito de pipián, en bocados tan cómodos, que diría, *no nos podríamos comer solo uno*.

⁴³ Ingresó al listado de patrimonio inmaterial de la humanidad por la Unesco en 2009. Es considerado en Colombia como uno de los eventos de mayor recordación, incluso a nivel internacional.

De la entrevista realizada a la Directora del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de Unicomfacauca, la profesora Sandra F. Potosi (entrevista E-24, 2022), frecuente comensal del lugar, se presenta el surgimiento del programa en dicha institución, y la relevancia de estos lugares para los estudiantes del mismo, siendo un elemento que se suma a los propósitos de la Política de Cocinas Tradicionales implementada por la administración municipal, desde el año 2014:

Popayán, obtuvo el reconocimiento por parte de la UNESCO en 2005, como ciudad creativa de la gastronomía; sin embargo, en la región, no había un Programa Académico a nivel profesional, que pudiera fortalecer esta área. Entonces digamos, que para Unicomfacauca, nace como esa necesidad de dar a conocer más las recetas de la región; si somos reconocidos como ciudad creativa, porque no tenemos un programa gastronómico, o porque no formamos personas en esa área; desde allí, digamos, surge la idea de crear el Programa. En el 2007 se da el registro calificado a la tecnología en gastronomía, en 2008 arranca la primera promoción, con muchas limitaciones, en ese momento yo no estaba, pero digamos que las personas, que estuvieron le cuentan a uno, que tenían que ir a las cocinas de Comfacauca, otras veces iban a la casa de los estudiantes a cocinar, porque no contaban con las cosas que se requerían, o sea hubo muchas limitaciones, pero los estudiantes con el amor a la cocina, salieron adelante y poco a poco.

Posteriormente, la institución también fue creciendo, y digamos en este momento tenemos dos cocinas, que prácticamente son las mejor

dotadas, de aquí del departamento. Actualmente se cuenta con equipos de alta tecnología, y siempre se trata de invertir para que los chicos tengan lo mejor, resalto mucho del programa de tecnología, el equipo de trabajo, todos a pesar de que somos muy interdisciplinarios, aquí hay ingenieros de alimentos ... en mi concepto, es como el programa académico de mayor relevancia que tiene el Cauca; no hay otro igual, ni en Pasto, ni en el Huila, ni en Putumayo, ni en el Caquetá; eso permite que ingresen muchos estudiantes foráneos, hemos tenido aquí estudiantes hasta de San Andrés, de Bogotá, de Medellín, de Cali, o sea desde muchas partes del país, y eso también permite que se enriquezca, porque cada estudiante trae sus conocimientos gastronómicos.

Desde el diálogo con la profesora Sandra Potosí, y por la experiencia como docente del mismo Programa (con más de 14 años ininterrumpidos de funcionamiento), se resaltan los proyectos e iniciativas implementadas, que han permitido trabajar con algunas comunidades de cocineros y cocineras de las plazas de mercado de la ciudad; no se pretende, como lo menciona en sus términos, *cambiar sus formas de preparación o costumbres*, más bien, desde un trabajo mancomunado, contribuir a salvaguardar las prácticas culinarias tradicionales, así como fortalecer su cooperación con otros ámbitos de la economía, entre las cuales se encuentra el turismo gastronómico desde un enfoque sustentable, junto con la promoción de técnicas de transformación y conservación ancestrales. Pese a lo anterior, no desconoce que tomando en cuenta los referentes nacionales e internacionales, el Programa de Tecnología, se debe a los parámetros de calidad e investigación dispuestos por entes gubernamentales, en tanto,

se aborda la cocina desde diversos enfoques y propósitos, como de autor, de vanguardia, contemporánea, por citar algunos.

Sin embargo, la experiencia en el despliegue de concepto y la práctica del emprendimiento, es diferente desde el rol que se cumpla investigador, profesor, estudiante, cocinera, cocinero o institución. Al traspasar fronteras, ya sea por sus implicaciones socioeconómicas o el fuerte interés en el mercado del turismo global, la cocina de las plazas, ha encontrado cabida en las agendas públicas y planes de desarrollo (local, nacional o mundial). En términos de Giacomani (2015) y Padilla (2006), los países y sus políticas de apertura de mercados, hacen uso de las estrategias de marketing (publicidad y mercadeo) para estimular la masificación de la información, incluido el uso de sitios, lenguas, costumbres y alimentos llamados tradicionales. Incluye una fuerte tendencia de masificación de la información a través de canales como la televisión, el material publicitario digital e impreso, entre otros; adiciona la calificación de restaurantes o establecimientos para la promoción de alimentos y recetas heredadas o no por generaciones; dichas acciones también han empezado a ser implementadas en el contexto payanes, tales como: documentales, libros, notas de voz, campañas de marketing, por citar algunos.

El giro desde las instituciones públicas, se presenta bajo condiciones similares, como se ha venido narrando. Llegando a Popayán, designada como ciudad creativa de la gastronomía por parte de la UNESCO en 2005 (descrito en el Capítulo I), hecho que no es ajeno al colectivo de cocineros, cocineras y comensales de las plazas de mercado, donde se hacen presentes las asociaciones antes mencionadas (Corpoguardianas, Coopmesalarga); en conjunto, traen consigo nuevos retos para la

difusión de las recetas y los alimentos que las constituyen. Desde este recuento, continuaré añadiendo algunos ingredientes para continuar sazonando la tensión.

3.2.1. Emprendimientos culturales en las cocinas de las plazas: entre la cotidianidad y los anhelos.

Foto 38. Envuelto de maíz blanco.



Fuente: Casanova (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

El emprendimiento⁴⁴, en un ámbito general, es una forma de agregar valor a una organización o comunidad, desde una acción individual o colectiva, a partir de la gestión de recursos. Trayendo a la reflexión lo enunciado por Torres (2014) la palabra, también se refiere a la capacidad que tiene una persona, quien a partir de un esfuerzo adicional alcanza metas u objetivos; se utiliza para designar un futuro proyecto de empresa, proyecto o actividad, de grande o menor envergadura; se busca poner sobre

⁴⁴ Proviene del francés *entrepreneur* (pionero).

la mesa, el término innovación a una acción, producto o proceso (p. 6). Por su parte, Pérez et al. (2019), el emprendedor como figura o individuo, se asocia con personas con espíritu innovador y adverso al riesgo en donde percibe una oportunidad y crea una organización para perseguirla, perfil que hasta cierto grado tiene hasta carácter épico (p. 51). En las organizaciones se atribuye a la constitución de ambientes que permiten potenciar o posicionar los bienes o servicios que allí se generan; en mayor o menor medida promueven un cambio.

El colectivo le adiciona otros condimentos al tema del emprendimiento, desde sus realidades familiares y económicas, reflejo de sus historias de vida. De una parte, me permiten vincular el término con la capacidad de reconstruir espacios, aun en la adversidad, reinventar formas de pensarse la cocina como un territorio de vida, perseverancia, afecto por los alimentos y, lo que constituye para las mismas plazas, pero también, de resignificación de lo tradicional para llevar el sustento a sus hogares. En el mismo sentido, el término emprendimiento cultural, en espacios donde se asiste diariamente al intercambio comercial y al dialogo comunitario, tienen la capacidad de hilvanarse fácilmente con las políticas y estrategias soportadas en las políticas de las cocinas y del patrimonio inmaterial, para el caso, con las prácticas culinarias (obtención, transformación, consumo), al atender al doble propósito de las plazas, ser un epicentro de matices, texturas y sabores, así como de memorias, etnias y manifestaciones culturales. Los diálogos, talleres, encuentros (ver anexo 1), develan problemáticas socioeconómicas, que deben ser abordadas de manera urgente. Sus logros, muchos de ellos, son concebidos como un producto de los esfuerzos propios para posicionar el lugar desde lo local, hasta lo global, al tiempo que promueven la internalización (enculturación)

en los comensales más jóvenes de sazones poco conocidas, técnicas de preparación ancestrales, recetas salvaguardadas, e incluso procesos de investigación a través de lo que implica éste territorio, como espacio pedagógico, social, ambiental, político y/o de disfrute, atendiendo a la experiencia nostálgica de la tradición.

Cocineras como Jacqueline Urbano, Pilar Mosquera, Miriam Armenta o Francia Muñoz, de amplio reconocimiento para la comunidad de cocineros y cocineras de las plazas de mercado, han venido provisionando su legado de experiencias de vida desde la perseverancia, la familia, los sueños y ganas de dar a conocer al Cauca sus preparaciones. Los resultados obtenidos (premios, muestras de comida, congresos, talleres), evidencian su tejido con acciones comunitarias, la generación de asociaciones y políticas desde diferentes ámbitos, así como la sinergia con los parámetros de la UNESCO (2003) alrededor del patrimonio inmaterial, y por ende, los lineamientos tejidos y narrados en el primer aparte de este capítulo (Declaratoria UNESCO 2005, Acuerdo 012 de 2014⁴⁵ de la Alcaldía Municipal). Trayendo el dialogo sostenido con el presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (E-26, 2022), en relación con lo enunciado, se resalta lo siguiente:

El papel de las plazas de mercado para la Corporación y el Congreso es importantísimo; si bien no es el único ingrediente, es uno de los más importantes y cada día tendrá más preponderancia. Desde el Congreso Gastronómico, y con el apoyo de la Alcaldía, a las cocinas tradicionales, se entrega todo el pabellón de lo tradicional de manera gratuita, el cual se ubica al frente de la Alcaldía. Actualmente, se les da a

⁴⁵ Por medio del cual se adopta la política pública para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán.

las cocineras tradicionales, principalmente, participación en las tarimas del sabor y del saber para que sean ellas las quienes orienten y compartan su conocimiento con los asistentes al congreso gastronómico... yo esperaba que tengan más importancia cada día.

La narración destaca el papel de entidades u organizaciones de amplio impacto en el contexto local; entre sus propósitos, busca una mayor visibilidad de las cocinas tradicionales, vinculando elementos del turismo y la seguridad alimentaria; no obstante, al salir de sus espacios “las cocinas, los cocineros y las cocineras”, requiere establecer escenarios para potenciar dicha experiencia y, lo que está representa para la memoria culinaria payanesa. Añadiendo una pizca de condimentos, pimienta podría ser, se debe reafirmar que ampliar el conocimiento de las recetas o alimentos, y por ende de las cocineras o los cocineros, comenzó como una iniciativa del colectivo en las mismas plazas de mercado.

En sus orígenes, la del Barrio Bolívar, uniéndose posteriormente plazas como La Trece, Las Palmas y La Esmeralda: “el año 2010, un colectivo de cocineras de la plaza del Barrio Bolívar, dieron vida a lo que hoy se conoce como Festival de Mesa Larga (descrito en el primer capítulo)” (diario de campo, 2021). No es lo único; en el recuento bibliográfico se observa la consolidación de su evolución, pero también, de la necesidad de ser visibilizadas, de permanecer en la memoria del comensal, con la ilusión que las recetas al ser consumidas en dichos lugares, toque las fichas más íntimas, el hogar, la amistad o el aroma de una cálida mañana, y al mismo tiempo, se incrementen sus ingresos.

De acuerdo con lo expresado por María E. Villa⁴⁶ en el Grupo Focal (2021), la instauración del Festival de Mesa Larga, ha permitido una mayor visibilidad regional e internacional de sus sabores y saberes tradicionales. En sus palabras, manifiesta: el Festival se constituyó en una asociación; estuvo muy activa sus primeros años, con el paso del tiempo – *¡Se fueron desuniendo!* –. En la misma línea, para María E. es una de las razones por las cuales empezaron a emerger diferentes grupos con objetivos en común, salvaguardar los alimentos y sus prácticas heredadas. En virtud de ello, en el año 2019, se vinculó con la Asociación Corpoguardianas; junto a ellas y el apoyo de la administración municipal, ha empezado un camino de propuestas, eventos y capacitaciones. De eso que hincha su corazón de orgullo para María E., y hace que sus ojos cafés brillen mucho más, está su hija Aura María, quien tomando en cuenta su legado, decidió emprender el camino de su madre; maneja una de sus cocinas en la plaza de mercado del Barrio Bolívar. Puedo afirmar, una de las más concurridas e importantes del pabellón de la comida sabrosa.

En un trabajo mancomunado entre los grupos que se fueron creando de cocineras y cocineros y otras entidades intervinientes, se ha comenzado a generar un cambio de la imagen de inseguridad que proyectan dichos espacios. En este punto, lo atribuyó también, con la fuerza que el uso del término “tradición” proyecta, como el bienestar, lo natural, o que está al alcance de todos. Como se ha evidenciado, la

⁴⁶ Cocinera de gran tradición, le ha dejado el legado a su hija, quien conserva uno de los espacios centrales en las cocinas de la plaza de mercado del Barrio Bolívar. Cuenta actualmente con un Restaurante de cocina tradicional, aprendió de su suegra Aura Daza, cocinera con más de 50 años de tradición en la misma plaza.

Corporación Gastronómica de Popayán⁴⁷, ha jugado un papel importante. Retomando la narrativa del presidente de la misma entidad (E-22, 2022), se destaca lo siguiente:

(...) el Congreso que se gestó desde la Corporación hace 20 años, atiende varias áreas de la política pública: preservar el saber y fortalecer otro ámbito en crecimiento de la economía: el turismo, la gastronomía y las artes; su transformación, pasó de ser un evento dirigido a una parte de la población, a propiciar una mayor apertura desde y para las cocinas; en su programación incluye desde hace 8 (ocho) años, espacios para las recetas provenientes de las cocinas de la plazas y sus cocineras (con mayor prevalencia de mujeres). En lugares como el Parque Central y otros de amplia recordación para la ciudad, hay un desplazamiento de la tradición y los equipamientos para su construcción, estos se acondicionan con tal fin. Rememorando en sus orígenes, el primer evento en el año 2002, se llamó festival gastronómico; tuvo una asistencia de trescientas personas; en la segunda versión, le cambiaron el nombre a congreso gastronómico, fue la primera gran transformación. Paulatinamente fue creciendo en asistencia; inició con trescientas personas, de público y hoy en día reúne aproximadamente a treinta y cinco mil personas. Otro cambio, son las actividades. Al principio, la Corporación Gastronómica funcionaba con una persona en la ciudad de Popayán que trabajaba de manera honoraria para la Corporación durante todo el año para cuatro días de congreso. Hoy en día la Corporación está mucho más organizada, hay personas que ya trabajan durante todo el año en esas actividades; ya no solamente se trata del Congreso, sino que

⁴⁷ Cámara de Comercio del Cauca, Arcadia Municipal, Oficina de Turismo, entre otras.

hay investigación, capacitaciones, hay viernes cultural, está la creación de la biblioteca, entre otros. Proyectamos seguir creciendo. Es uno de los eventos más importantes en materia gastronómica en la ciudad

Figura 14. Nota de archivo diario el Liberal de Popayán (versión 17).



Fuente: archivo documental Diario el Liberal. Recopilación para la investigación (agosto, 2020).

Figura 15. Imágenes de promoción del Congreso Gastronómico de Popayán. Recopilación para la investigación institucional de la Corporación Gastronómica.



Fuente: archivo documental Corporación Gastronómica de Popayán (junio de 2021).

<https://gastronomico.org.co/edicion/>

En el Congreso y acciones con similares características (festival de Mesa Larga, foros de cocinas tradicionales, ferias, tabladros o talleres de recetas tradicionales), se hace notable la afluencia de comensales de diversas partes de la ciudad, la región y del país, e incluso de otros lugares del mundo; cada espacio pensado desde la política y la salvaguarda de sabores, es planeado con un año de anticipación. La mayoría de las recetas, se deben preparar en el momento al contener ingredientes en su mayoría perecederos (ingredientes frescos y traídos de las plazas). Para su consumo, se disponen de mesas largas con manteles de colores, tal como se presentan al interior de los pabellones de cocinas, en carpados dispuestos a lo largo del territorio payanes.

Foto 39. Mesa larga en el centro de la ciudad de Popayán (Congreso Gastronómico de Popayán, Cauca).



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo para la presente investigación (2021).

La dinámica de las jornadas es extensa, son días de eventos masivos, se hace evidente un cambio de la cotidianidad. Sin embargo, pese al apoyo recibido, con mayor énfasis en los últimos cuatro (4) años, la ubicación de las cocinas fuera de las plazas de mercado, ocasionan un incremento en la inversión por parte los cocineros y cocineras. Las comidas, se disponen en diversas partes como el Parque Caldas (sector histórico), el Parque Mosquera, el Parque Carlos Albán, el Puente del Humilladero, algunas veredas (Cajete, Pueblillo), entre otros, de fácil acceso para un mayor número de personas.

Entre voces, percepciones y conceptos, entremezclados con realidades, la dinámica de la cocina tradicional, tiene la capacidad de movilizar actores y gestores con las sazones de las plazas, implica un modo de construir cultura en el sentido globalizador del término. No obstante, por encima del andamiaje para su promoción o difusión de manera individual o grupal (iniciativas propias o bajo agremiaciones-asociaciones), la finalidad en el ámbito culinario es el deleite de la sazón, o ampliar la recordación de un alimento, al tiempo que se masifique su venta y distribución. Al analizarlo desde la perspectiva de la seguridad y soberanía alimentaria, en los encuentros - eventos, se vivencia el intercambio cultural, tratando de dar a conocer algunos de los cultivos y formas ancestrales de producción alimentaria que se han ido perdiendo (por ejemplo: chachafruto, sidra-papa, chulquín, achiote), pero no es lo que más se resalta. Hace parte del proceso, pero la concentración en lugares diferentes no genera acercamiento al territorio de donde provienen, es decir, las plazas.

La entrevista posterior a la pandemia del Covid-19 en el año 2022, con el coordinador de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (entrevista E-26, 2022), reafirma

a partir de un recuento de los alimentos, que en su concepto son los más tradicionales, el cuidado que requieren, y cómo su uso, podría generar nuevos ingresos para las cocineras y las cocineras:

Se consiguen alimentos ricos como el ternero, el birimbí, el chulquín, la sopa de carantanta, la sopa de arepa, tamalito de pipián, empanadas de pipián, dulces desamargados en diciembre. A quienes asisten a la plaza, las señoras les cuentan que lleva la preparación, y eso es chévere, la manera como han ido investigando, dicen no mi abuela o mi madre, pero gente de edad, gente que ya no existe, *que ellas aprendieron de sus antepasados digamos*. Algo importante, es que ellas también se han venido relacionando más con el mercado campesino, por eso para cocinar tienen productos frescos, algunas se han aliado con los grupos indígenas y con grupos campesinos.

Foto 40. Elaboración del chulquín en la cocina: Punto Patojo. Plaza de mercado del Barrio Bolívar.



Fuente: Casanova R. (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (agosto de 2021).

Como se aprecia, la narración expone la relevancia que tiene dentro de la construcción simbólica de la cocina tradicional, lo que señalan Martínez y Luna (2017), para quienes, al hablar del mundo gastronómico se debe hacer referencia a un conjunto de formas de apropiación de los alimentos locales con los que la comunidad de cocineras-cocineros y comensales se conecta a su historia propia; el cocinarlos, seleccionarlos y presentarlos en el plato, reconstruye una línea de tiempo que viene de sus antepasados y se proyecta hacia las nuevas generaciones. Lo anterior, hace parte de los elementos articulados con el emprendimiento, desde ellas y ellos, desde su asociación con lo que representa la cocina.

De allí que, lo tradicional en la cocina, obedece a un modo particular de alistar los ingredientes y cocinar los alimentos acorde a sus recetas, con el objetivo de conservar sabores y aromas recordados, y al mismo tiempo, entrar en una nueva lógica, dada por el turismo, en donde se estimulan los sentidos de los comensales; se combinan ingredientes y diseñan recetas, prestando servicios de calidad e higiene, con base en procesos administrativos y de política para los establecimientos de alimentos y bebidas. En contraste con ello, trayendo nuevamente algunos apartes de la conversación con el administrador de la plaza (E-26, 2022), relaciono una experiencia que conecta estas concepciones:

Una anécdota para contar. Cuando yo era niño, la papa sidra a mí no me gustaba, preparaban en la casa. Llegué allá y me preguntaron, que si quería un principio de papa, pero nunca pronunciaron la palabra “sidra”, y yo dije que sí, pero vi que eso no tenía el color de papa. Le cuento que me dieron en un recipiente una buena cantidad, con una porción de arroz y yo

me agarre a ver eso, y tenía carne picada, tenía cebolla, bueno una serie de cosas, me pareció delicioso. Le digo, dígame que papa es esto, y cuando me dijeron es papa sidra, y le digo, pero eso a mí no me gustaba, pero está delicioso. Ese plato, casi no lo preparan, muy rara vez, se hace por encargo. La papa sidra hace tiempo que no la comía. Se hacía cuando la gente no tenía ni un peso, para no morir entonces de hambre, echaban y cocinaban la papa sidra, sabiendo que se puede preparar una cosa deliciosa. Se ha perdido su uso.

Desde lo enunciado, el acto de recordar y conectar los alimentos propios con los tradicionales, también favorece que las personas encargadas, tanto de la administración, como de la cocina tradicional, luchan o persistan por recobrar una identidad en sus vocabularios, experiencias sensoriales, modos de preparación y servicio de los alimentos, el cual busca ser protegido por las entidades y organizaciones como Mesa Larga o Corpoguardianes, sin desconocer el trabajo de la Corporación Gastronómica, la Escuela Taller o el mismo Programa de Gastronomía de Unicomfauca. Se pone de manifiesto, que las acciones emprendidas dentro y fuera de las plazas de mercado, brindan soporte a la gestión cultural en el plano alimentario; sin embargo, no es un fiel reflejo de las condiciones sociales y económicas bajo las cuales subsisten en su cotidianidad. En el sentido polisémico de la tradición, dicha gestión, promueve el argumento del potencial que tiene para ser internalizada bajo condiciones especiales y tomando en cuenta su funcionalidad.

Un aspecto que va tomando forma aquí, derivado de lo expuesto, es como las plazas de mercado se han venido constituyendo en escenarios estéticos culturales que

representan la hibridación de lo propio y tradicional familiar conectado con el reconocimiento de la ciudad como puerta de la creatividad gastronómica (UNESCO, 2005), junto con la gestión de acciones culturales en el ámbito alimentario.

Algunos condimentos adicionales. De las reflexiones derivadas del taller 6: emprendimientos culturales alrededor del patrimonio culinario (anexo 10) y el grupo focal implementado (2021), se evidencia la homogeneidad de criterios al hablar de la gestión de las cocinas, sus iniciativas y formas de relacionamiento con las entidades públicas o privadas. El atributo que consideran común para visibilizar estos espacios, es su asociación con lo popular y lo cotidiano; a su vez la posibilidad de generar lazos de amistad a partir de la forma como se distribuyen los mesones, sumado al acercamiento con el comensal. Desde las posibilidades que ofrecen las dinámicas del marketing en el ámbito culinario (Giacoman, 2015; Padilla, 2006), una cocina con ambiente familiar, se puede tornar amigable, incluso puede introducir al comensal en una experiencia de mayor significancia.

En el marco de las estrategias que utilizan las cocineras y los cocineros, en virtud de favorecer el reconocimiento de las plazas, como lugares de memorias y sazones de hogar, se encuentran las siguientes: Buen servicio al comensal; excelente e impecable presentación personal; delantal decorado y representativo de la tradición; sentido de pertenencia al lugar; conocimiento de los ingredientes de las recetas; historias asociadas a las recetas; ingredientes frescos; y, porciones de las recetas.

En relación con lo anterior, se presenta la narración de dos grupos de participantes del taller (plaza La Trece y plaza del Barrio Bolívar):

Resumen 1. Las Panchas llevan 26 años de fundado. Es herencia de la abuela y la mamá. Hay variedad de platos. Inicia labores desde las cuatro (4) de la mañana, vendiendo envueltos de choclo, masa de maíz, caldos de costilla, pajarilla y sobrebarriga; funciona hasta las tres (3) de la tarde. Ofrece excelentes precios, desayunos para niños; los clientes son los mismos de la plaza y despachan a los niños que desayunan en la misma cocina. Se busca rescatar platos, como el tripazo, los ullucos, la gallina, entre otros.

Resumen 2. Punto Patojo se caracteriza por el frito y los platos tradicionales. Hace parte de la Cooperativa Mesa Larga, grupo creado para gestionar nuevas oportunidades para cuidar la cocina tradicional, bajo un trabajo en equipo; igualmente, buscan impulsar y ser parte del turismo cultural de la ciudad. En la cocina atienden a todas las personas, los platos son variados, van desde el almuerzo del día, hasta las recetas especiales, incluyendo el chulquín.

Para incrementar su reconocimiento, han generado algunas estrategias para la difusión de sus cocinas, asumidas para ellas, como sus consentidas. Desde la recopilación efectuada, consideran se deben vender los platos preparados (desayuno, almuerzo, entre días), a precios justos, pues prima la honestidad y la buena reputación en su labor, es el motivo por el cual, como afirman: ¡asisten los comensales! Son conscientes que su reconocimiento está creciendo, trascendiendo fronteras en lo local y global, pero también, que con las condiciones bajo las cuales operan actualmente, no hay oportunidad de trascender por mucho tiempo.

Para el colectivo que hizo parte del proceso, y desde las historias de vida que se han venido tejiendo, se hace necesario generar mayor apropiación de las cocinas en las plazas, pero debe trascender de llevar estos emplazamientos comunitarios a otros espacios diferentes, por el contrario, deberán existir acciones que conduzcan a generar una mayor afluencia en los lugares donde sucede la tradición. Incluye mejoramiento de infraestructura, la difusión de las sazones en otros escenarios diferentes a la ciudad de Popayán, usar otros canales para dar a conocer sus sazones, además de continuar consolidando identidad y memoria sobre los alimentos que se producen y se consiguen en las plazas, insumos principales de las recetas.

3.3. MATICES PARA LA PERVIVENCIA DE LAS SAZONES EN LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO

Foto 41. Sabores y colores de casa.



Fuente: Fotografía propia de la investigación. Taller 1: Internacionalización de prácticas desde el hogar. Trabajo de campo (octubre de 2019).

En los apartados anteriores, se colocaron en evidencia la ruta internacional, nacional, regional y local de las políticas culturales culinarias y gastronómicas implementadas en la ciudad de Popayán, y que le han permitido ubicar la cocina de las plazas de mercado y sus organizaciones gremiales en el centro del debate alrededor de la cultura, en el ámbito alimentario (gastronomía tradicional y el patrimonio culinario). Ahora bien, la concepción del término patrimonio, entra en conflicto con las realidades y vivencias propias de las cocineras y cocineros de las plazas de mercado.

Al respecto, Aliria Ortiz (E02, 2019), conocida por su caseta Mecaticos de Aliria (reubicada por la demolición de centro comercial Anarkos) manifiesta desde su concreta relación con la plaza de mercado, principalmente del Barrio Bolívar, que las concepciones acerca del patrimonio que se han impuesto sobre la ciudad, han visibilizado solamente una dimensión política del fenómeno culinario tradicional; pues las tradiciones y costumbres culinarias no inician en la UNESCO o la Alcaldía, sino que se apoderan de estas en dichas instituciones. En su sentir, el patrimonio inicia en la base de la memoria y la transmisión oral de las abuelas hacia sus nietos:

(...) Cuando reflexiono sobre mi patrimonio, creo que su valor máspreciado es la perseverancia que mi madre me enseñó. Desde pequeña, me inculcó el valor del trabajo honrado y honesto, y me transmitió su entusiasmo por el emprendimiento. A través de su ejemplo, aprendí a valorar la dedicación y el esfuerzo necesario para construir algo duradero y significativo. Uno de los mayores desafíos que he enfrentado en mi carrera como emprendedora fue el cierre del centro comercial donde se encontraba mi puesto de trabajo. Este evento repentino y desafortunado podría

haberme desanimado o desalentado, pero gracias a la fortaleza que mi madre me enseñó, seguí adelante con la esperanza de encontrar nuevas oportunidades. Afortunadamente, mi perseverancia y fe en Dios me permitieron encontrar una nueva ubicación para mi negocio, y continué con la venta de productos tradicionales de la ciudad a mi distinguida clientela. Me enorgullece decir que he mantenido el legado que mi madre me dejó, y que seguiré trabajando duro para llevar adelante su espíritu emprendedor.

En atención a lo dicho y lo previamente expuesto sobre las políticas culturales, Tobar et al. (2018), señalan que, precisamente el auge desde mediados de la década de 1960 por la cultura, especialmente por la identidad cultural, ha significado que se haga hegemónico desde la cultura occidental, un discurso de la modernidad que se instaure de manera supraestatal y multilateral, en el que las ONG y organismos como la UNESCO y la academia, tienden a reprimir la real alteridad que representa la cultura para los pueblos y sus comunidades. En este sentido, se reprime su activismo cotidiano y organizacional de base comunitaria, y la cultura se convierte en un objeto de mercado que puede ser controlado y promovido desde conceptos como la diversidad.

Este síntoma de la dominación occidental de la cultura, invisibiliza las prácticas patrimoniales de cocineros y cocineras que anclan su valor patrimonial y tradicional al hogar y la transmisión oral de sus prácticas y saberes. Incluso la academia, ha reducido el lenguaje cotidiano de las culturas indígenas, afrodescendientes, mestizas y campesinas a un lenguaje que tiende a vincularse con “categorías peyorativas y estigmatizantes (razas inferiores, primitivas, subdesarrolladas) y el encumbramiento de la relativización culturalista (culturas diversas) que desactiva la organización amplia de

base, des-racializa el racismo (pero lo conserva intacto) y reifica/funcionaliza las diferencias (como diversidad) para dulcificar las desigualdades” (p. 34).

En respuesta, como indican Tobar et al. (2018), las organizaciones de base, como las que encontramos en las cooperativas de la plaza de mercado del barrio La Trece y Barrio Bolívar, buscan conformar redes locales de activismo con el fin de restar valor a las políticas patrimoniales globales; las cuales, son ajenas a las necesidades, realidades y cosmovisiones de las comunidades locales. Esto último, permite destacar el posicionamiento de visiones alternativas de cultura contra hegemónicas que luchan por una cultura culinaria que trata el patrimonio como parte de las vivencias históricas personales y familiares, ahí el pasado teje un hilo hacia el futuro en tensión con los discursos globales sobre el patrimonio.

De igual manera, son valiosas las intervenciones de Ana Lylei (E-04, 2020), para quien, el patrimonio es lo que ella presenta de su territorio, como lo es la sopa de maíz sin ninguna modificación, preparándola con ingredientes nativos de su resguardo, mostrándolo a sus clientes tal y como es originalmente.

En sus palabras, ampliando lo enunciado:

Los platos tradicionales son los que se tienen que rescatar y permanecer con los sabores heredados, teniendo así un lugar reconocido por los comensales, por ser tradicional, además de siempre estar en la línea cultural del sabor, para así complacer a sus clientes con las mejores recetas que ayudan al patrimonio cultural y gastronómico a ser cada día más fuertes en este campo, donde todos disfruten de las delicias gastronómicas y las mismas perduren de generación en generación.

En igual sentido, destaca la percepción de Ana Rosa Mosquera (E-05), para quien, el patrimonio gastronómico se representa en lo siguiente,

La cocina tradicional viene de rescatar las comidas de las abuelitas de antes, como lo es el pringapatas, la chibcha, la pata, el mote rescatar todo eso que la gente de ahora no sabe de su existencia. Hay que irle enseñando a las nuevas generaciones sobre la cocina tradicional y como estudiante del Sena podemos instruir a los demás, a que sientan esa motivación y pasión por hacer las cosas de corazón, sobre todo en la cocina donde se pueden experimentar sentimientos de alegría y placer en hacer las cosas con amor y así ofrecerles a nuestros clientes un buen plato para disfrutar.

Entre las nuevas miradas y las reflexiones, se evidencia una fuerte resistencia al modelo moderno de la cultura eurocéntrica, que se instala en una visión capitalista/mercantil del patrimonio, promovida por la academia, la UNESCO, las ONG (organizaciones no gubernamentales) y las agencias gubernamentales. La oposición no es mero capricho u oposición al mercado de los alimentos; sino una forma de permanecer y luchar desde el origen simbólico del territorio, donde la identidad se cultiva con los alimentos, con las preparaciones tradicionales y con una lucha por la supervivencia que traspasa la frontera de los intereses que genera la ola patrimonial actual centrada en el turismo y la industria cultural. En este escenario, como señala Tobar et al. (2018), “las narrativas chocan o se articulan en torno a varios significados del patrimonio, algunos de los cuales son decididamente contra-hegemónicos” (p. 45). En acopio a esta idea, destaca la intervención del administrador de la plaza del Barrio Bolívar, en entrevista realizada en el año 2022 (E-26, 2022),

¿Qué valor tiene la cocina tradicional en plaza de mercado para usted? Bueno primero, la variedad de platos, hace que mucha gente nos visite, por los Juegos Nacionales, que hace cuantos años se hicieron, como 6 años creo que son, imagínese la gente que llegaba de las delegaciones de los departamentos que venían a los juegos no sabían sino hablar de la galería del barrio Bolívar y de los platos que se preparaban. Imagínate que nos llegaron en un momentico y a la gente le fue muy bien; llegaban de todas las delegaciones a comer porque les habían dicho que determinados platos eran buenos y la gente se fue encantada o sea que para la gente del barrio bolívar de las cocinas eso fue sumamente importante de que, de pronto por no pensar en los medios de comunicación que ha sido una de las falencias de ellas de pronto, aunque en Colombia las conocen, pero les iría mucho mejor todavía si utilizaran la tecnología y los medios de comunicación, en realidad hay muchas cosas que se tienen que aprender como lo de la tecnología aplicarla a la comida tradicional, les falta también llegar a tener la teoría en un libro decir cómo se prepara determinada cosa, tenerlo en un escrito, y si dejan de existir estas señoras pues las hijas o cualquier persona que quisiera hacer esos platos pues que los tenga en una receta como los que aparecen en los recetarios de culinaria, que pudieran aparecer las recetas de la comida tradicional.

Ahora bien, lo expresado establece un nuevo foco de tensión con lo establecido en el Acuerdo 013 de 2014 (Alcaldía de Popayán; antes enunciada. La política⁴⁸ señala como eje problemático y que condujo a su diseño y aprobación, que en la ciudad había un desconocimiento de las preparaciones tradicionales emblemáticas de la cocina tradicional payanesa, lo cual contrastaba con la abundancia de alimentos y la diversidad cultural de sus formas de preparación. De igual forma, la política como aspecto negativo, señala que la gastronomía payanesa en su plano más típico se conserva al interior de las familias, es decir, no tiene relevancia política ni turística; por lo que dicha gastronomía tiende a desaparecer si no se conserva o transmite. Ejemplo de ello, es el desconocimiento de la preparación y consumo de productos como los desamargados, aplanchados, dulces, fritos, entre otros. En general, el problema que suscita la necesidad de la política es que el turista, factor primario de la economía de servicios de Popayán no cuenta con toda la información para agregarle valor comercial a los productos tradicionales.

Como se aprecia, esta visión contrasta fuertemente con la mirada de los cocineros y cocineras de las cooperativas de las plazas de mercado. Para Pilar Mosquera (E07, 2020), el patrimonio y la tradición gastronómica se vive desde la familia en su territorio, pues desde allí se busca sacar adelante su región y la cocina tradicional, preparando las recetas que sus ancestros han utilizado. Para Pilar, apasionada por la culinaria, la asuma como una herencia que le dejó su abuela, quien le enseñó todo sobre la preparación y autenticidad de las comidas, por tanto, no sólo se trata de preparación y venta de recetas, sino de cuidado y respeto por la tradición.

⁴⁸ Mediante el cual se adopta la política pública de para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán.

Desde esta perspectiva, las políticas de salvaguarda de la cultura, como la que interpone la Alcaldía, buscan situar la cocina tradicional como un objeto de una industria turística que requiere ser rescatado, porque en argumentos de la administración, se está perdiendo su valor tradicional. No obstante, lo que las cocineras y los cocineros que se está perdiendo es el valor generacional sobre el valor cultural de los alimentos y sus preparaciones dentro de las familias, debido al cambio en el modelo de la familia y al sometimiento a los patrones de consumo que establece la industria alimentaria, que obliga a las nuevas generaciones al abandono de sus tradiciones culinarias, siendo reemplazadas por hábitos y patrones de consumo occidentales e industrializados. En argumentos de Tobar et al. (2018), la aparente ingenuidad con la que las entidades públicas y privadas observan la cocina tradicional como eje del turismo, es lo que tiende a deslegitimar el sentido auténtico del patrimonio gastronómico local. En otras palabras, sorprende que la academia y las entidades del Estado hagan del turismo el eje rector del patrimonio,

Es tanto su entusiasmo que pasa por alto una tautología insalvable: el turismo puede generar los ingresos necesarios para la protección del patrimonio que, al final, está al servicio del turismo. El turismo también puede “ayudar a revivir las tradiciones que mueren o se pierden, las artes y las prácticas culturales” y puede “dar el impulso necesario para que los artesanos continúen con sus artesanías tradicionales [...] las oportunidades de sustento para un gran número de personas en las comunidades locales (p. 48).

Retomando, la ingenuidad de las políticas culturales que salvaguardan la gastronomía tradicional payanesa, es la que condena a la exclusión y a la marginalidad, por no decir la pobreza, a las plazas de mercado como escenarios de discursos de otredad sin valor de identidad auténtica. La política del Acuerdo 013 de 2014 (Alcaldía de Popayán), reduce el patrimonio salvable a lo que es visiblemente valioso para el turismo; hasta cierto punto, relega las realidades y vivencias generacionales que soportan la supervivencia de cientos de familias étnicas y campesinas que constituyen los puestos de comida que se encuentran al interior de las plazas de mercado. En síntesis, las tradiciones, las artes, las artesanías y las prácticas culturales se reducen a meros objetos de consumo turístico, con un sentido simbólico político que niega y destruye la construcción simbólica del patrimonio local y las cosmologías que subyacen a las prácticas y saberes de las comunidades culinarias.

3.3.1. Hablemos de patrimonio desde las tensiones y las matrices de creación.

Foto 42. Dulces tradicionales payaneses. Plaza de mercado La Trece⁴⁹.



Fuente: Casanova (2021). Fotografías tomadas para la investigación (2021).

⁴⁹ Los dulces tradicionales, se consiguen principalmente en el mes de diciembre, al ser preparaciones elaboradas sin mucha antelación,

¿Qué lo motiva ahora?; ¿Ha cambiado algo en este momento?

La meta sería ver a estas mujeres, ojalá la vida me alcance, verlas en una plaza moderna, nueva, que tengan una cocina, porque, de todas maneras, a pesar de que ellas quieren su galería del barrio Bolívar, la galería no llena las expectativas de muchos comensales; porque si vos vas al Ecuador, ahí no más a Tulcán, como una galería en plena mitad de Tulcán, y con unos arreglos tan bonitos, cocinas bien, es una delicia entrar ahí. Porque no se puede construir así una aquí en Popayán, de ese estilo, en pleno centro, porque el barrio Bolívar que pertenece al sector histórico, porque no se puede hacer una cosa muy parecida, bien hermosa, bien cómoda (...). El sueño es mirarlas que cada día son más conscientes de la importancia de ellas como cocineras y mientras ellas sean capaces de tomar esa conciencia como cocineras pueden organizarse mejor (entrevista presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán. E-22, 2022).

Comienzo con este apartado, retomando el diálogo con el presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán, que se complementan con la necesidad de fortalecer las cocinas al interior de las plazas de mercado, tomando en cuenta realidades y contrastes surgidos desde su creación, frente a lo que se han venido incorporado paulatinamente desde las políticas culturales (gastronomía, turismo); pero también, atendiendo a los requerimientos de infraestructura y condiciones locativas bajo las cuales operan los siete (7) días de la semana. Estos lugares emblemáticos, puntos de encuentro para la gestión comunitaria, tejido con afectos y toques de especies son, además de recetas e historias, evidencia de las luchas y formas de

persistir ante el mercado global de la alimentación; como se ha venido narrando a lo largo del escrito.

Desde los conceptos presentes en el capítulo 1, las plazas de mercado, tienen diferentes funciones y campos de acción; por citar algunos: son espacios de sinergia para el encuentro ciudadano y catalizador de cambios desde el barrio (Víspe, 2017), escenarios de risas y encuentros cotidianos, de esos que edifican el alma (Jimenes, 1996), núcleo principal de una vida urbana en numerosos pueblos y ciudades (Neira, 2015), lugar de intercambio de alimentos y de saberes (Coronado, 2010), espacios para la confluencia de identidades y formas de pensamientos diversos (Bravo, 2016); dichas concepciones, desde un ámbito común, tienen la capacidad de promover desde un ámbito común, algunos de los siguientes procesos: la conversación activa entre culturas, con diversos fines de abastecimiento y distribución de alimentos, preservación de recetas tradicionales, la seguridad-soberanía alimentaria, la consolidación de inventarios de saberes ancestrales, tanto a nivel de ingredientes como de técnicas de preparación culinarias, entre otros. En articulación con las sazones de las ciento veintisiete (127) cocinas, distribuidas en los pabellones de las plazas del Barrio Bolívar y La Trece, espacios de disfrute y de juntanza, sus espacios tienen la capacidad de representar culturas alimentarias, así como de incorporar en su inventario de recetas, la preparación de procesos políticos y sociales, siendo el reflejo de un cúmulo de acciones emprendidas desde la plaza, pero con impacto a nivel regional, e incluso nacional.

Igualmente, desde la concepción de la cocina como un elemento social y material de una comunidad, de acuerdo con su uso, puede ser analizada bajo diferentes enfoques, entre los que se encuentran: desde el pensamiento humano, al asumirse

como la ocasión de aislar categorías empíricas universales, a pesar que los contenidos asignados a cada cocina son propios de cada sociedad (Lévi-Strauss, 1971); como un conjunto de ingredientes y técnicas necesarias para la elaboración de una receta, sin que se desconozca su sentido de manera más amplia, es decir, representaciones, prácticas y creencias asociadas a ella (Fischler, 1995); desde sus raíces sociales comunes, siendo la comida la forma que tienen las personas de agregar o no ingredientes a una receta, o de implementar técnicas o formas para su elaboración, para ser compartidos en momentos específicos (Minz, 2003); o, como producto cultural, donde entran en sinergia culturas y conocimientos, tanto propios, como algunos que han ido emergiendo por la interacción con otras comunidades o cocinas (Giacoman, 2015). Se resalta, además, desde el tejido de los conceptos citados, la postura de Goody (1995), quien aborda la relación entre la comida y la estratificación social, desde el planteamiento de dos tipos de cocina alta y baja. Entre conceptos y formas de pensamiento, desde lo que representan, han ido sumándose a las tensiones sobre el derecho, y el papel de las cocinas de las plazas de mercado en la gestión del patrimonio.

La cocina, entonces, explica una cultura, al tiempo que va hilvanando otras maneras de reconocer su papel en la economía, el desarrollo regional y las formas de construir memoria biocultural. Es así como, ha quedado sobre la mesa, la experiencia, versus las realidades de estos lugares emblemáticos, pero también de contrastes, los cuales nos atañen en esta parte final del recorrido.

Discusiones y contrastes: del término a la realidad. Cuando se habla de patrimonio en las cocinas de las plazas de mercado y sus cocinas, no se puede desconocer que este es un hecho histórico, que se ha venido instaurando con el fin de movilizar el uso y la apropiación de términos comunes para designar las personas y los espacios que la constituyen, como elemento promotor del sector gastronómico y turístico, así como de la industria agroalimentaria. Igualmente, despierta el interés de entidades del orden regional, nacional e internacional, al estar atravesado por más de un ámbito de la declaratoria del patrimonio inmaterial (UNESCO, 2003). Entonces estaría en discusión el término o la forma de operar. Desde la postura de Grosso (2018), podría haber otras maneras de abordar el patrimonio, es decir, de ser incorporado en las lógicas de vida de las comunidades, y pensando un poco más allá, de las comunidades de sabores, siguiendo, lo enunciado por Tobar et al. (2018). Sin lugar a dudas, un hecho social como la alimentación, el cual es de interés de todos, permite configurar nuevos andamiajes para el acceso, disponibilidad y el disfrute de un derecho fundamental consagrado en la Constitución Política de Colombia, y demás documentos públicos asociados.

Al respecto, traigo a colación diversas posturas y miradas. Comenzaré con la reflexión de Gnecco (2018), frente a la relación del humanismo con las lógicas del patrimonio, en este caso, como referencia su objeto común:

En el mundo de consumo masivo en el que vivimos, el patrimonio es una mercancía más. Por un lado, se ha convertido en el objeto de deseo de la multimillonaria industria del turismo, que interviene en la formación de las políticas de patrimonio en todo el mundo. El patrimonio se ha convertido en una necesidad del mercado. Por otra parte, su promoción y protección (dos

caras de la misma moneda) son rutinariamente presentadas como funciones del desarrollo económico que, a su vez, es una parte fundamental de la teleología del crecimiento. Si los países deben crecer, tienen que identificar las áreas donde puedan hacerlo.

El turismo (y sus patrimonios acompañantes) es un área que ha recibido mucha atención porque está madura para crecer; de hecho, la unión circunstancial de turistas ricos, desplazamiento rápido y el atractivo creciente de lo exótico y lo auténtico (una suerte de neo-bucolismo, buen sustituto vacacional del aburrimiento y el consumismo de la vida diaria en las democracias industrializadas) no ha pasado desapercibida a los emprendedores capitalistas. La toma del patrimonio por el mercado y el humanismo se nutre tanto del exotismo como de la autenticidad. Lo auténtico, que busca ávidamente el turismo, no solo se requiere del patrimonio material; también se requiere del paisaje (humano / natural) que le da sentido y aumenta su disfrute. L (Gnecco, 2018. pp. 38-39).

Vamos por partes. La referencia de Gnecco (2018), surge de su análisis, frente al momento en el cual el humanismo entra a escena para soportar el patrimonio, y éste a su vez, puede incorporarse en otros escenarios diferentes a los bienes inmuebles, es decir, en las dinámicas cotidianas de la vida, como es el caso de la cocina tradicional, el turismo, la gastronomía, el arte popular, entre otros. Dicha interacción, casi obligada para comenzar a designar ciertos procesos, han venido erigiendo lo que ahora se denomina “experiencias culinarias”. Estas se van construyendo e internalizando, con los elementos que se disponen desde un equipamiento institucional, reforzados desde

la declaración de Popayán como ciudad creativa de la gastronomía (UNESCO, 2005).

Siguiendo con esta línea Gnecco (2018) añade:

(...) es innegable que un patrimonio comercializable es atractivo, especialmente (como sucede tan a menudo) cuando los pueblos que viven en o cerca a sitios o paisajes patrimoniales son indigentes. En las situaciones en las que esos pueblos indigentes acuden al patrimonio y al mercado —con ansiedad—, la relación es bastante desigual, una iteración de épocas coloniales (p. 42).

Desde dicha postura, como se ha venido conversando la comercialización de las sazones presentes en las cocinas de las plazas de mercado, bajo las lógicas actuales no posibilitan a largo plazo, su salvaguarda y legado a las generaciones de cocineros y cocineras. Por ejemplo, las estrategias promueven el consumo de las recetas e historias asociadas en escenarios diferentes a las plazas, poniendo en cuestión la necesidad de fortalecer el lugar al servicio del patrimonio; elementos como su ubicación, la distribución, sus condiciones de infraestructura, son evidentes por parte del comensal contemporáneo, quien lo visita como una experiencia, pero no en su cotidianidad; por el contrario, es objeto de estudio y disfrute eventual. Por supuesto se visibilizan y se acude, ahora con más frecuencia en virtud de su difusión, pero siempre se queda debiendo a las comunidades.

Las entidades-organizaciones relacionadas con el tema, cada día, plantean y gestionan maneras de abordar el tema, y de incorporar a la ciudad en la dinámica de categorías de lo tradicional, étnico, popular o retorno al pasado, lo cual se incluye en las estrategias y planes de acción; al tiempo, se movilizan sectores como la

gastronomía y el turismo, sin que estos se encuentren al alcance de todo el colectivo de cocineras o cocineros. Las cocinas de mayor envergadura (fusión, de autor, de vanguardia), requieren mayor elaboración y así, generar un mayor impacto por su textura, emplatado, o forma de consumo.

Evidentemente, esta forma de asumir la cocina, no está al alcance de todo el colectivo de las plazas quienes, en su diario vivir deben preparar *in situ* más de trescientos (300) platos a bajo costo y en tiempo real; algunas de las recetas son especiales, pero no son las más solicitadas, pues al lugar asisten comensales de todos los estratos sociales (clasificación usada en Colombia), y la mayoría cuentan con poco tiempo para disfrutar las delicias del lugar. Asisten, además, estudiantes universitarios, trabajadores(as) de los alrededores de las plazas de mercado, campesinos(as) de la región, a quienes a veces, les faltan los quinientos (500) pesitos para completar (como afirman en sus palabras las cocineras), lo cual no es problema, porque saben que lo importante es que queden bien alimentados para seguir estudiando, laborando, luchando y haciéndole frente a su día. Acá no hay diferencia, si la cocinera o cocinero es tradicional o no; se asume como una actividad que les permite ganarse la vida, tener el sustento para sus familias. Se reafirma el concepto de epicentro, de referencia de ciudad, de lugar para todos y todas, de comunidad, y no desde el concepto globalizado de memoria, patrimonio o cocina tradicional.

Las líneas anteriores, conversan con las palabras de Grosso (2018), quien considera que eso que se asume como patrimonio (del latín *patri-monium*)⁵⁰, cuando se dispone en lugares contruidos por la misma comunidad, debe tener otras lógicas para

⁵⁰ Planteamiento surgido desde la reflexión del patrimonio en tiempos globales (Tobar et al., 2018).

su abordaje. No se trata únicamente de un legado, desde la concepción más elemental.

En los términos de Grosso (2018):

La apropiación uterina del cuerpo de la madre y sus fluidos de amor constituirá las condiciones sobre las cuales la economía política del Capital generalizará el mecanismo de reproducción de la fuerza de trabajo, tanto en sentido productivo material como en sentido cultural inmaterial. Aunque de este modo todo lo así llamado 'inmaterial' se aleje, por la vía de la 'madre', de cualquier extrapolación idealista que desconozca el lugar destinado a la mujer, a lo femenino y a la diferencia dualista misma de género en la acumulación y explotación de la cultura.

Otra cosa son las matrices locales de creación, que no pesan unilateralmente en la inercia 'patri-monial', sino que se juegan en las relaciones que establecen. Aquí, las maternidades matriciales deambulan por valles, cerros, llanuras, ríos y mares, sin que haya pater que gobierne su errancia ni Dios que las sujete al falo célibe y al espasmódico sacudón semental de su doctrina. Que una producción y gestión cultural sea relacional, en un sentido multiangular e innovador, destruye el fetiche de la 'memoria' y esta se vuelve metamórfica en una dialéctica abierta, dispersa y no teleológica. Para las matrices locales de creación, para aquel magma genésico, aquella Pjk" (Πφκ∇) constitutiva, que abre y orienta la percepción -sin perspectiva posible que la 'sepa', tome control de ella y la domine (el *dominus* como otra figura patristica del pater gobernante)-, nada es 'en-sí', todo es en-relación. Y por ello nada es solo, nada es separado, todo es en

los avatares de sus metamorfosis. Tampoco es mera 'percepción', contemplativa y distante: el sentido está untado del barro en/del que se hacen todas las cosas (p. 10).

El otro, el subalterno inmerso en su cotidianidad, afugias, obligaciones desde éste su espacio en las plazas de mercado, asume el patrimonio de diversas formas, desde lo que también le ha sido enseñado, lo que promueva su ingreso a la dinámica desde el ámbito gastronómico. Al abordar el tema, no desde la herencia o lo que ha sido legado, se comienzan a propiciar nuevas lógicas alrededor de los términos antes enunciados; en términos de Grosso (2018), desde las matrices locales de creación, al no pesar unilateralmente en la herencia 'patri-monial', eso que llamamos patrimonio culinario, es susceptible de conversar y resignificarse a partir de las relaciones que se establecen, de sus recorridos entre los fogones de saberes. De la misma forma, la memoria no es estática, pues recorre los pasillos de los pabellones, ingredientes e historias de vida que se han tejido desde las realidades, ingresos, pagos del arriendo, preparaciones de eventos, entre otros; finalmente, asumen el rol de la cocina tradicional como un instante de su vida, gestado y reforzado desde las políticas. Siguiendo la idea, Grosso (2018) añade, en relación con la tradición elemento hilvanado al patrimonio en las plazas de mercado:

(...) el dilema o la mezquina ecuación restringente

'tradición/modernidad', con su afán explicativo y sus cuentas mal hechas, cruje y se quiebra al ensancharse de relaciones y poderes de la comunidad de seres que agencia una trama humana-no humana, siempre alterada, en medio de parejas, celos y contumaces solterías. 'Hibridaciones', ese gesto

indiferente del machismo de padres que se creen fuerzas volcánicas siendo, en términos de cultura, meros fuegos de artificio, no es lo mismo que las constelaciones prácticas gestadas por matrices locales de creación. Por eso, las políticas del patrimonio cultural operan a las espaldas de las comunidades locales. Responden a la filiación ciudadana con la que se asume la abarcante sombra del padre bajo el sol del Estado y la del Estado bajo la figura apilada del Padre. Un pase de manos se apropia de los restos: fúnebres, cropológicos, crematísticos, atesorados en la elitista tasa de cambio cultural del oro, el bronce y el mármol.

Bajo esta mirada, el patrimonio en lugares de encuentros y desencuentros, de aromas y texturas, asumido desde las matrices locales de creación, operaría de formas diferentes. ¿Quién se queda con mi patrimonio?, pregunta bajo la cual giro el taller 4 (ver anexo 10), da pistas de las angustias y los anhelos de las cocineras y los cocineros, por dejar su legado a sus hijos, nietos, o sobrinos; no obstante, la dureza del lugar, deja como opcional para su familia continuar sazonando sueños en estos territorios. La mayoría con esfuerzo, han podido apoyar a sus hijos e hijas a cursar programas en universidades o instituciones, en un bajo porcentaje les alientan a continuar formándose en escuelas cocina (profesional o técnica); esto último, lo ven más como opcional. Asumen como importante la formación en el área, hacen uso de los programas del Sena, la Escuela Taller, entre otras, pero al no contar con redes de apoyo adicionales a las actuales, el uso-transformación de lo tradicional desde un contexto más amplio, aunque se constituye en una forma de generar mayores ingresos,

no obstante, no logra pervivir en el tiempo. Algunos de los diálogos, desde la recopilación de mi diario de campo, reflejan lo descrito:

Resumen 1. En este proceso de la cocina, una de las cocineras, afirma querer constituir un restaurante más grande en otro lugar, ampliar su clientela, tener una casa más grande; piensa mucho en su hijo, por eso está ahorrando para sus estudios profesionales; a él le encanta la cocina, dice con una gran sonrisa. Sin embargo, considera que antes de dedicarse a esta tarea, debe conocer más el mundo, ampliar sus horizontes. Considera necesario, que las personas que ingresen a las cocinas de las plazas, miren más sus capacidades, por encima de sus trajes o indumentaria. Piensa en su futuro, y quizás no lo vea del todo en Popayán, pues desea conseguir una finca, tener gallinas, patos, un huerto. Reitera la necesidad de ver a su hijo preparado, que estudie mucho, y a través de la cocina lo puede conseguir. Su principal preocupación ahora, es como las personas asienten las plazas, pues la inseguridad ha aumentado, y esto puede ir afectando la frecuencia del consumo de las recetas.

Resumen 2. Frente al legado una de las cocineras, desde la percepción de algunas de las cocineras, cada vez es más duro conservar los saberes ancestrales; a los muchachos, en sus palabras, *les gusta más la comida gourmet, como lo de ahora*. Lo anterior, para muchas de ellas, es una verdadera preocupación, las sazones naturales no valoradas como quisieran; si no se buscan otras maneras de otorgar valor al proceso, se puede acabar, afirman. Igualmente, las personas trabajan no sólo en la plaza, sino en otros lugares,

porque los ingresos no alcanzan. Su motor es el bienestar de su familia. Incluso, mencionan que algunos de los que hacen parte de las cocinas, no les gusta el oficio, pero lo deben hacer, siendo el único medio para ganar algo de ingresos. Esos saberes pueden perderse, si no hay amor por lo que hacen y lo que implica cocinar en estos lugares.

Foto 43. Cocina en el diario vivir.



Fuente: Casanova R, (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

No se desconoce el deseo de muchas por vivir y persistir en estas cocinas, en las plazas y en la memoria de los y las comensales; sin embargo, los contrastes de la vida diaria van planteando nuevos sueños, alejados incluso de los espacios que las han construido, y les permiten hoy ser parte de los elementos del patrimonio culinario, es decir inmaterial de la ciudad. Desde los recorridos citados, en un tejido conectado por

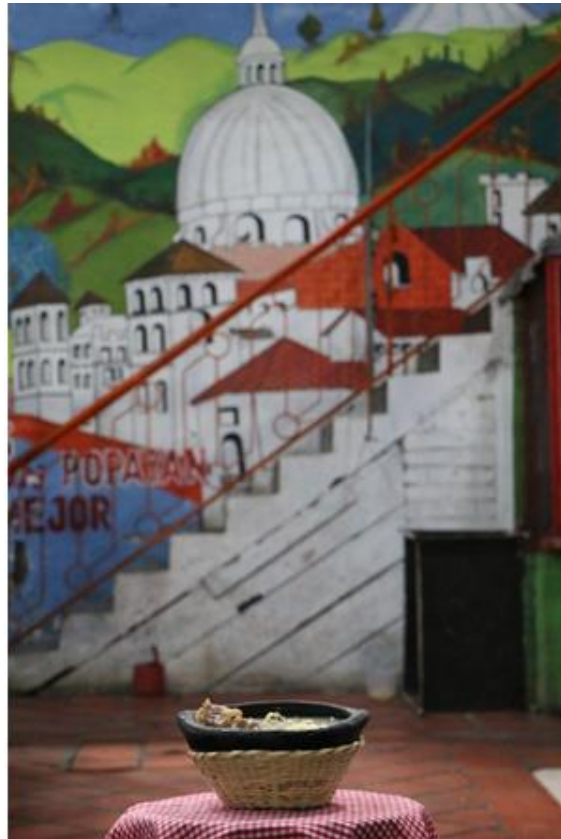
lo referenciado por Grosso (2018), las matrices locales, brindan otros matices a la discusión, en sus palabras:

En cambio, las matrices locales de creación no se cierran sobre sí, no se espectacularizan en escenarios, trabajan y festejan a la intemperie: no acumulan expresiones, con sus ferias multiculturales de colores, vestidos, danzas y sabores, y sus precoces y efectivos telegramas turísticos. (...) abren políticas de hospitalidad, crecen en el don, nunca se conservan iguales a sí mismas, siempre se arrojan al riesgo de enlazar nuevas relaciones y de diversificar los poderes. Enlazan monstruos animales a la carrera y al aire libre. Si pudiera decirse, con la boca torcida y rechinando entre dientes las palabras, se diría que las matrices locales de creación son el 'patrimonio' práctico de toda comunidad local, que tira por la borda todo el patrimonio en peso muerto, erigido en museo, memoria y monumento. Porque una comunidad es su alteración en la relación con los otros (pp. 13-14).

Como se aprecia, el patrimonio inmaterial desde la base cultural de las cocinas tradicionales, así como por parte de sus protagonistas, es el producto histórico, político, social y antropogénico de una existencia situada en el mundo vital de la cocina. Los elementos étnicos, de género, de sentir campesino no se desligan del lenguaje de la cocina que se transmite de forma oral y práctica en las cocinas de forma generacional. Retomando a Grosso (2018), el patrimonio es esencia y praxis de una comunidad, y no una industria o un espectáculo turístico.

Esta tensión creada con las políticas culturales, si bien, puede tender a opacar el discurso cotidiano de las plazas de mercado, también permite confrontar los estereotipos y los metalenguajes de las instituciones que apropian lo local-regional como andamiaje del progreso económico, del cual no están directamente beneficiados las mismas familias quienes, con su trabajo diario en las plazas de mercado, alimentan y perpetúan las sazones payanesas.

Foto 44. Finalizando el recorrido por las sazones payanesas.



Fuente: Casanova R, (2021). Trabajo de campo de la presente investigación (2021).

TOQUES FINALES

Foto 45. Vista panorámica de la plaza del Barrio Bolívar (4:00 a.m.).



Fuente: Casanova R. (2019). Trabajo de campo de la presente investigación (2019).

Entre aromas, sentimientos y memorias culinarias, a partir de los cuales se entrecruzan las definiciones, tensiones y reflexiones, puedo asentir que una tradición es duradera en la medida que trascienda de una generación a otra; se provisiona en el camino de expresiones, formas de vivir, origen de los alimentos, narración oral, entre otros atributos; algunos de ellos, de orden simbólico y ritual. Con estas breves líneas, presento algunos apuntes finales de las tensiones narradas en los tres capítulos de la investigación desarrollada en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece. En el proceso, se sumaron las posturas y acciones implementadas por las organizaciones vinculadas con el patrimonio inmaterial, en lugares comunitarios que son el epicentro de referencia de las prácticas alimentarias.

A continuación, se exponen los toques finales:

1. El diseño e implementación de los instrumentos soportados en la etnografía participativa y el trabajo de campo, permitió recuperar la voz y el sentir de los protagonistas (cocineros y cocineras) de las cocinas en las plazas de mercado, al colocar en circulación conocimientos, experiencias, saberes y sabores con el fin de propiciar las reflexiones colectivas. En este sentido, se logró establecer en qué lugar el discurso del patrimonio inmaterial se ubica el cocinero o cocinera, en cual momento de la historia de la ciudad comenzó a gestarse una valoración de lo cotidiano, recuerdos y miradas convergen en este espacio.

2. El recorrido durante el tiempo de la investigación (2019-2022), permitió reconocer los imaginarios internalizados por parte de los cocineros y las cocineras, alrededor de la tradición, las plazas de mercado, la cocina y el patrimonio, develados a partir de los instrumentos y sus prácticas en dichos lugares, los cuales se corrobora, son de alta recordación biocultural en la ciudad. Es de destacar, que algunas de sus percepciones frente a la cocina y lo que ésta convoca, se asocian también el con el cuidado del otro, del lugar y la ritualidad que representa, y la necesidad de resignificar estos espacios, pues sienten que a futuro pueden ser reemplazados, por otros espacios, producto de la gestión cultural emprendida por diversas organizaciones.

3. Destaca como elemento reflexivo y de interés para la presente investigación, que la interpretación sobre los alimentos crudos, cocidos y podridos de la cocina tradicional permiten entrever aspectos universales en los que lo natural y lo cultural entran de forma simbólica en la realidad social y el universo alimentario, a través de oposiciones y dinámicas que se debaten entre la naturaleza y la cultura.

4. La exploración *in situ* (plazas de mercado), promovió la identificación de las categorías que constituyen los elementos de la tradición culinaria, asumida para las cocineras y los cocineros, como un atributo esencial del acervo culinario de la ciudad, desde el tamalito, hasta las reconocidas empanaditas de pipián. Diálogos sobre el tema, se unieron con la revisión de documentos y material audiovisual, por citar algunos, recetarios, memorias de encuentros, congresos académicos y no académicos, que han trascendido al espacio que me convoca. Desde el ámbito institucional, personal y comunitario, se percibe la transcendencia del territorio de las plazas, a otros lugares de amplia recordación (centro de la ciudad, sector histórico, instituciones universitarias, colegios, entre otros), en sinergia con la gestión del patrimonio, soportado en los lineamientos de la UNESCO (2002, 2005 y 2018), entendido como un legado para las futuras generaciones que debe ser preservado.

5. El reconocimiento de las cocinas de las plazas de mercado como parte de un patrimonio vivo e inmaterial, ha traído consigo diversas matices en las sazones internalizadas; fruto de ello se encuentra la implicación de la participación de cocineros, cocineras, y sus familias, en eventos de alto impacto, como lo es el Congreso Gastronómico de Popayán, e iniciativas desde los colectivos. Lo anterior, con el propósito que los saberes, sabores y prácticas se preserven o resignifiquen, desde su forma elaboración, alimentos que constituyen la receta, conservación y/o emplatado⁵¹, - términos utilizados en el léxico culinario, incorporados en el decir cotidiano en las cocinas, pero reconocidos con mayor preponderancia para ciertos grupos.

⁵¹ Término utilizado para denominar la forma de servir una receta o preparación.

6. La receta de las tensiones para la pervivencia de las sazones, requirió la aplicación de calor, un fuego de lento a moderado. Entre los cambios de textura, se comenzaron a develar las relaciones de comunalidad entre cocineros, cocineras, agremiaciones – asociaciones de la región que venden sus productos agrícolas y pecuarios que surten estos lugares, y algunos actores de la institucionalidad, tomando como referencia las problemáticas socioculturales, familiares, políticas y ambientales prevalentes. Cada uno desde su campo de acción, ha venido aportando en la categoría de creativa de la gastronomía, soportada nuevamente en el año 2022 por parte de las entidades relacionadas, los trabajos realizados por el grupo de investigación del Programa de Antropología de la Universidad del Cauca y, demás acciones generadas desde otras instancias⁵².

7. Siguiendo a Suárez (2021), el poder acceder de forma directa a la cotidianidad de las cocinas y lo que esta convoca, me permitió romper los estereotipos científicos sobre lo que puede representar una observación, pues a medida que se afianzaba el diálogo intersubjetivo y la confianza, se fueron diluyendo los esquemas formales de la observación encerrada, producto de lo que la vida académica promueve desde un enfoque puramente teórico. Desde el recuento de la historia metodológica del proyecto, la etnografía también permitió apropiarse de otras técnicas de apoyo a la observación participante, como las historias de vida, los diarios de campo, los talleres de cocina, las entrevistas semiestructuradas y el diseño colectivo de un grupo focal. Estos últimos, implementados en coordinación con los y las involucradas, entre otros

⁵² En el país para su abordaje, en el marco de las acciones del desarrollo, se diseñó en 2011: la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales*, aprobada en el año 2012 por la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura, en correspondencia con la Declaratoria de la Unesco y la Política de Salvaguardia de Patrimonio Cultural en Colombia.

actores institucionales que han hecho parte del proceso de patrimonio culinario, tanto a nivel público como privado.

8. Desde la interacción cocinas e institucionalidad, se comenzaron a reconocer los significados del concepto y prácticas de lo tradicional, tomando en cuenta el conocimiento heredado, así como el surgimiento de nuevos significados a partir de la necesidad por llevar el sustento a sus familias. Se destaca el manuscrito “Cocinas regionales: Relatos de sazones payaneses”, al ser un retrato vivo de los sentires y formas de interactuar cocineros e institucionalidad, así como de valorar el trabajo que las cocineras y los cocineros presentes en el mismo, han venido generando a lo largo de su paso por las plazas de mercado.

Toques desde las categorías de análisis. En relación con las categorías de análisis planteadas, se resalta lo siguiente:

1. Memorias, plazas de mercado y cocinas de sazones (Reconocimiento y movilización de memorias alrededor de los conceptos plazas de mercado y cocinas, y como éstos son parte de las sazones que constituyen las recetas salvaguardadas por cocineros y cocineras, sus familias y comunidad).

Derivado de los encuentros con los colectivos de cocineros y cocineras de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y La Trece, se decantan las tensiones que transitan entre la mirada institucional sobre el patrimonio inmaterial que representa la cocina tradicional dentro de las políticas culturales frente a la realidad personal, intersubjetiva y vivencial de quienes por generación en generación comparten, subsisten y apropian los materiales locales para configuran la cocina tradicional

payanesa. La riqueza culinaria de las cocinas en las plazas de mercado del siglo XXI hace mella y rebasa las visiones institucionales del patrimonio occidental europeizante; pues revitaliza lo propio sin afán de convertirse en objeto del turismo o la industria cultural que fetichiza el contenido de la cultura autóctona, y lo convierte en objeto de intercambio (oferta y demanda).

Al repensar la cocina tradicional se resignifica el saber y la práctica de las guardianas del sabor, como se autodenominan las cocineras y cocineros de las cooperativas de las plazas, y se gesta un punto de inflexión hacia el futuro, que reclama, más que políticas públicas, una auténtica intervención de ciudad y de empoderamiento de la misma, que sobrepasa la mirada mercantil; es decir, se habla de las plazas de mercado como espacios autosostenibles y guardianes de la soberanía alimentaria de miles de familias indígenas, afrodescendientes, mestizas y campesinas, que son quienes surten de la materia prima, la barriga llena y las manos sucias de los cocineros y cocineras.

De lo anterior, se deriva que las plazas de mercado, son motivo y fuerza vital de una ciudad anclada en la nostalgia de su hidalguía, pero que se ve atrapada en las redes de la vanguardia institucional de ser una ciudad gastronómica innovadora; sea lo que eso represente. Así pues, mientras se dilucida el futuro de la ciudad como emplazamiento creativo gastronómico, la culinaria tradicional avanza entre fogones en espacios compartidos para el sustento diario y la pervivencia de las sazones tradicionales. Estos elementos tensan aspectos sociales, económicos, institucionales, políticos y/o ambientales que se consolidan y preservan en las plazas como parte de la memoria culinaria payanesa, y hacen parte de la reflexión colectiva sobre el patrimonio

inmaterial. La adopción del vocablo patrimonio culinario, fomenta nuevas reflexiones sobre el sentir e imaginario de las familias y comunidades, quienes ponen de relieve recetas, alimentos y formas de asociación comunitaria.

2. Memorias desde los ingredientes y preparaciones que condimentan las recetas en las plazas de mercado (reconocimiento y reflexión de los ingredientes y formas de preparación internalizadas por los cocineros y las cocineras, así como el reconocimiento de los cambios y nuevas formas de asumir estos territorios, en el marco de los procesos de reconocimiento del patrimonio culinario implementados en las plazas de mercado).

De las memorias, ingredientes y recetas se concluye que la fortaleza de un pueblo o de sus comunidades se encuentra en su capacidad de pervivir en el tiempo, de materializar sus voces a través de las nuevas generaciones. La evolución y consolidación de la cocina de la cocina tradicional, como lo narran las cocineras y cocineros participantes de la investigación, permite afianzar como protagonistas culturales a los mismos actores de las plazas de mercado como agentes que posicionan y perpetúan su rol en el espacio-tiempo físico y cultural en las cocinas.

Esto permitió comprender que, la cocina tradicional, como sus ingredientes, recetas, formas de preparación y sazones especiales, es una proyección del lugar íntimo del hogar que se traslada, desde la vida económica familiar a la vida pública de la ciudad, por lo que su sentido de pertenencia en la ciudad requiere sea vista como una elaboración superior simbólica de lo íntimo y privado que se desenvuelve en los emplazamientos cotidianos y públicos de la ciudad; dando una nueva connotación a la lucha por la

supervivencia: la de pervivir mediante la salvaguarda del sabor y la sazón de la comida campesina, étnica y de mujer.

Aquí, las nuevas generaciones juegan un papel fundamental, dado que de ellos depende la adaptación, cambio y resistencia frente a una industria alimentaria que bombardea constantemente el discurso por lo saludable en los productos industrializados y con edulcorantes artificiales, que son los que predominan en la vida moderna: acelerada, estresante, interconectada por las TIC, y que diluye lo propio con lo digital y viceversa. Es decir, las luchas por la supervivencia económica y las dinámicas propias del cambio social actual, seguramente darán un giro a la nostalgia y al sentir de lo propio, para las nuevas generaciones. En esencia, la cocina de las plazas de mercado del siglo XXI, se reitera, presupone una tensión entre la tradición y la vida urbana moderna, en la cual los sabores e ingredientes vinculados con el elemento tradicional se aventuran a configurar como espacio de intercambio cultural de relevo.

3. Patrimonio culinario y gestión cultural en las cocinas de las plazas de mercado (reflexiones de las formas bajo las cuales opera el patrimonio en las cocinas de las plazas de mercado, la imbricación de la gestión cultural desde los emprendimientos e iniciativas propias de las cocineras y los cocineros, al ser asumidas las cocinas como espacios pedagógicos y de constante aprendizaje. Se vincula el abordaje de la transformación, así como la construcción en colectivo de miradas otras para fortalecer el reconocimiento de estos espacios como necesarios para la seguridad y soberanía alimentaria de los territorios caucanos, el relevo generacional en materia de alimentación y las prácticas sustentables para la vida y la pervivencia de las sazones).

Desde fines del siglo pasado, la cultura ha obtenido un reconocimiento como parte del acervo institucional de organismos estatales y multilaterales como la UNESCO y el Ministerio de cultura, de manera que la cocina tradicional ha obtenido un nivel de objeto de investigación, apropiación y consumo. En la actualidad, las denominadas políticas culturales han dado un nuevo nombre a la cultura gastronómica, y han interpuesto el valor patrimonial de la cocina tradicional como eje o motor de las economías emergentes de los países latinoamericanos o de países en vías de desarrollo; es decir, han transformado lo ya existente y le han dado un giro lingüístico hacia el turismo y la industria de fetiches culturales, centrados, no en la seguridad alimentaria o la soberanía alimentaria de los pueblos, sino en el ejercicio extendido del neocapitalismo, caracterizado por una mordaz búsqueda de capitales inmateriales para darles un giro de valor financiero; tornando lo propio y lo local en un factor de desarrollo económico, que como siempre, privilegia a algunas empresas y miradas políticas, pero que terminan por dejar en el mismo lugar a quienes de manera cotidiana y tenaz luchan con la cocina tradicional para sostener sus familias y comunidades de base.

En este sentido, la tensión que se gesta desde las cocinas de las plazas de mercado, apunta a una revitalización de su autonomía patrimonial, considerando realidades vivenciales, historias de vida, recetas de abuelas y el relevo generacional hacia sus hijos y nietos. Esto permitió observar que el saber tradicional alimentario en las plazas se compone de concepciones no generalizables sobre la cocina tradicional; pues, estos emplazamientos son espacios de transformación de la cocina en donde se sucede el relevo generacional, y a vez, son escenarios simbólicos provistos de

enculturación de nuevas y viejas lógicas de comunicación alrededor de la comida, que van de las generaciones de antaño hacia las nuevas.

El diálogo, compartir y jutzanas con los cocineros y cocineras permitió descubrir al etnógrafo, lo que la tradición y la cocina tradicional representan desde el recorrido de la vida y vivencia actual de quienes participaron.

Foto 46. Día de cocina en el Fogón de Sonia. Toquesitos finales.



Foto: Casanova R. (2021). Material para la presente investigación (2021).

EN LA BÚSQUEDA DE NUEVAS SAZONES

El camino recorrido, me lleva a pensar en la necesidad de gestar otras lógicas de vida a nivel personal y comunitario. Las comunidades de cocineros y cocineras, ingenuamente delegan sus saberes a diferentes generaciones, unas de más familiaridad que otras, pero muchos(as) de ellos y ellas, no ven en el arte de cocinar una forma de vida, por el contrario, lo suman a un discurso institucional, que no contribuye a edificar este territorio gestado por el afecto, epicentro de encuentros y con la posibilidad de gestar iniciativas contundentes alrededor de la seguridad y la soberanía alimentaria del Cauca y de Colombia.

Considero, como elemento vital promover el apoyo a investigaciones de esta naturaleza, y una mayor interacción de grupos y colectivos articulados con el tema, que impulsen e incorporen los resultados en el ajuste y planteamiento de nuevas políticas y rutas para la aceptación de estos colectivos, no como sujeto de estudio, sino como comunidades que tienen la capacidad de aportar grandemente, no desde la erotización, reproducción o el consumo masivo de una receta, sino desde su sentir, sus lógicas y vivencias, contribuyendo de ésta forma a cambiar la percepción que se tiene de estos espacios, como focos de inseguridad o marginación.

REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Foto 47. Recorridos entre fogones y peroles.



Foto: Casanova R. (2022). Material para la presente investigación (2022).

Albán A., Adolfo. (2015). Sabor, poder y saber. Comida y tiempo en los valles

Afroandinos y Chota-Mira. Popayán: Editorial Universidad del Cauca.

Alcaldía de Popayán (2014). Acuerdo 013 de 2014, del Consejo Municipal de Popayán: *por medio del cual se adopta la Política Pública de para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de Cocina Tradicional en la ciudad de Popayán.*

Documentos públicos. Popayán:

<https://popayan.gov.co/NuestraAlcaldia/Normatividad/Acuerdo%20013%20de%202014.pdf>

Alcaldía de Popayán (2020). Plan de desarrollo municipal 2020-2023: Creo en

Popayán. Documentos públicos. Popayán.

<https://www.popayan.gov.co/NuestraAlcaldia/PublishingImages/Paginas/Plan->

de-Desarrollo-Municipal-2020-%E2%80%93-

2023/Plan%20de%20Desarrollo%202020%20-%202023.pdf

Appadurai, A. (1991). La vida social de las cosas. Grijalbo. México.

https://www.academia.edu/38299607/Appadurai_La_Vida_Social_de_Las_Cosas_pdf

Bravo, R, A. (2016). Galerías y plazas de mercado como espacio de conservación cultural y producción audiovisual. Nexus, 246+.

<https://link.gale.com/apps/doc/A500499830/IFME?u=anon~82e0d5da&sid=google Scholar&xid=dc7d7d7b>

Bravo, R. Á. (2020). La plaza de mercado como escenario para la identificación de diversos fenómenos socioculturales e interculturales en el continente americano. Apuntes: Revista de estudios sobre patrimonio cultural, 33. Universidad Javeriana. Colombia.[https://revistas.javeriana.edu.co/files-articulos/APUNTES/33%20\(2020\)/151565310006/](https://revistas.javeriana.edu.co/files-articulos/APUNTES/33%20(2020)/151565310006/)

Cabrera, C., D. C. (2005). Identidad y globalización: encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales. Universitas Humanística, (60), 85-93. Pontificia Universidad Javeriana. Colombia.

<https://www.redalyc.org/pdf/791/79106007.pdf>

Calvo Pérez, Julio (2005). La Cocina Peruana. Análisis semántico del léxico de la cocina en legua quechua. Universidad de San Martín de Porras. Escuela profesional de Turismo y Hotelería. Lima, Perú: Academia Peruana de la Lengua.

- Cámara de Comercio del Cauca - Observatorio Regional de Mercado de Trabajo –
Cauca. (2015). Estudio Socioeconómico de la Plaza de Mercado del Barrio
Bolívar. Popayán: Alcaldía Municipal y Red Ormet.
https://www.cccauca.org.co/sites/default/files/archivos/informe_final_barrio_bolivar.pdf
- Coronado J. María Cecilia (2010). Plazas de Mercado: Una Tradición Continua.
Colombia: Apuntes de Arquitectura.
<http://apuntesdearquitecturadigital.blogspot.com/2010/12/plazas-de-mercado-una-tradicion.html>
- De Certeau, M.; Giard, L. y Mayol, P. (1999). La invención de lo cotidiano: artes de
hacer. II. Habitar, Cocinar. Universidad iberoamericana. Edit. 1999.
https://monoskop.org/images/1/1c/De_Certeau_Giard_Mayol_La_invencion_de_lo_cotidiano_2_Habitar_cocinar.pdf
- Fischler, Claude (1995). El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona,
España: Editorial Anagrama, colección Argumentos.
- García Canclini, Néstor. (1999). Los usos sociales del patrimonio Cultural. En: Aguilar
Cirado, Encarnación (1999). Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de
estudio. España: Consejería de Cultura. Junta de Andalucía.
http://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/documentacion_migracion/Cuaderno/1233838647815_ph10.nestor_garcia_canclini.capii.pdf
- García-Molano, O.J. (2019). Cocinas tradicionales en declive: riesgo para el patrimonio
cultural y la seguridad alimentaria en Guayatá. Revista de Antropología y

Sociología: VIRAJES, 21(2), 15-38. DOI: 10.17151/rasv.2019.21.2.

[http://vip.ucaldas.edu.co/virajes/downloads/Virajes21\(2\)_2.pdf](http://vip.ucaldas.edu.co/virajes/downloads/Virajes21(2)_2.pdf)

Giacoman Hernández, Claudia. (2015). Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como patrimonio inmaterial. Chile: Publicación del Observatorio Cultural.

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

<http://www.observatoriocultural.gob.cl/revista/2-articulo-1/26-reflexiones-acerca-de-las-cocinas-nacionales-como-patrimonio-inmaterial-2/>

Gibson, Katherine y Graham, Julie (2011). Una política poscapitalista. Bogotá: El siglo del Hombre Editores. Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Psicología – Instituto Pensar.

Gnecco, Cristóbal (2018). El patrimonio en tiempos multiculturales. En Tobar, Javier; Zarate, Abertoo; y, Grosso, José L. (2018). El patrimonio cultural en tiempos globales (compilación). Popayán: Universidad del Cauca.

Goody, J. (1995). Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada, Patricia Wilson (trad.), Barcelona, Gedisa, 309 pp.

Grosso, José Luis (2018). Presentación. En Tobar, Javier; Zarate, Abertoo; y, Grosso, José L. (2018). El patrimonio cultural en tiempos globales (compilación).

Popayán: Universidad del Cauca.

Guarín, A. M. R., Collazos, L. C. T., Guarín, S. R., & Muñoz, M. C. C. (2019).

Naturaleza y cocina: género y diálogos alrededor de la tulpa. *Perspectivas*, 11(1), 10-18.

<https://revistas.unicomfauca.edu.co/ojs/index.php/Perspectives/article/view/2>

- Guber, Rosana (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Editorial Siglo XXI.
- Jiménez, J.J. (1996). "La Central de Mercados". *Las famosas crónicas de Ximénez*. Bogotá: Editorial Planeta.
- Levi-Strauss, C. (1971). Lo crudo y lo cocido. *Revista de la Universidad Nacional (1944-1992)*, (9), 119-157.
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/revistaun/article/view/12094/12708>
- Licon, E., García, I., & Cortés, A. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación. *Antropología Experimental*, 19(15), 165-172. <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae/article/view/3769>
- Madrazo M., M. (2005). —Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición Contribuciones desde Coatepec. *Contribuciones desde Coatepec*. 9, pp. 115-132. <http://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>
- Martín-Barbero, J. (1981). Prácticas de comunicación en la cultura popular: mercados, plazas, cementerios y espacios de ocio. *Comunicación alternativa y cambio social*, 32-53. <https://www.perio.unlp.edu.ar/catedras/hdelconocimiento/wp-content/uploads/sites/42/2021/06/6334231-Practicas-de-comunicacion-en-la-cultura-popular-mercados-plazas-cementerios-y-espacios-de-ocio.pdf>
- Martínez Fonseca, N., & Luna Cruz, J. D. (2017). Significados sociales y culturales que orientan el consumo hedónico de alimentos en restaurantes tipo gourmet en ejecutivos entre los 25 y 55 años en la ciudad de Bogotá. Universidad Santo Tomás. Bogotá.

<https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/2470/Martinezfonsecanathalia.pdf>

Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207.

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-97632011000200006

Mejía Ayala, W., Nieto Mejía, A., & Varón Parra, S. (2016). Patrimonio cultural inmaterial: recreación y salvaguardia en la plaza de mercado. Corporación Universitaria Unitec. Colombia.

https://www.researchgate.net/publication/341115143_La_plaza_de_mercado_como_lugar_de_hibridacion_entre_el_turismo_y_la_cultura#fullTextFileContent

Menasche, R. (2013). Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. *PIms*, 180.

https://www.academia.edu/19256697/Cuando_la_comida_se_convierte_en_patrimonio_puntualizando_la_discusi%C3%B3n

Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán, 2015-2016. Secretaria Municipal de Deporte y Cultura. Popayán, 2017.

Ministerio de Cultura - Dirección de Patrimonio (2012). Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia: Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá – Colombia. <https://gastronomiamia.jimdofree.com/lecturas/politica-para-el->

conocimiento-la-salvaguardia-y-el-fomento-de-la-alimentaci%C3%B3n-y-las-cocinas-tradicionales-de-colombia/

Ministerio de Cultura (2014). Entre memorias, haceres y saberes: Intercambios y conversaciones sobre Patrimonio Cultural Inmaterial Campesino en Colombia.

Van der Hammen, María Clara - Comp. (2014). Bogotá: Convenio Patrimonio Cultural Inmaterial desde la perspectiva local. Bogotá: Ministerio de Cultura y Tropenbos Internacional Colombia. ISBN 978-958-9365-72-4.

www.tropenbos.org/file.php/1883/entrememorias_haceres_y_saberes_web.pdf

Mintz, S. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Conaculta / cieras / Ediciones de la Reina Roja.

Moreno, C. y Rovira, C. (2009). Imaginarios: Desarrollo y aplicaciones de un concepto crecientemente utilizado en Las Ciencias Sociales. Investigación para la Política Pública. Desarrollo Humano. HD-08-2009, RBLAC-UNDP. New York.

Nora, Pierre (ed.). 1997. Les lieux de mémoire. Paris: Quarto, Gallimard (tres volúmenes). En Gómez, Thomas (200). *Lugares de la memoria e identidad nacional en Colombia*. Utopía para los excluidos. El multiculturalismo en África y América Latina. Parte II: La Nación Incluyente. pp. 93-109.

<http://bdigital.unal.edu.co/1561/4/03CAPI02.pdf>

Padilla Dieste, Cristina (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Universidad de Guadalajara: En Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador 20 -24 de noviembre de 2006. <https://es.scribd.com/document/135875416/18-GT-Cristina-Padilla-Dieste>

Rodríguez G. Alejandra M. y Casanova R. Einer (2022). Cocinas Regionales: Relatos de Sazones Payaneses. Popayán (Cauca): Editorial Unicomfauca, en asocio con Alcaldía de Popayán, Oficina de Turismo, y la Corporación Gastronómica de Popayán. Primera edición.

Rodríguez G., A. (2022). Reflexiones en torno al patrimonio culinario en las cocinas de Popayán (Cauca). Memorias del VI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Antropología, 2022 Desafíos emergentes. Antropologías desde América Latina y el Caribe. https://www.researchgate.net/profile/Ana-Canzani/publication/361467101_Reflexiones_en_torno_a_los_procesos_de_re-significacion_de_una_coleccion_etnografica_procedente_del_Gran_Chaco_del_Museo_de_La_Plata/links/62b3310289e4f1160c92fead/Reflexiones-en-torno-a-los-procesos-de-re-significacion-de-una-coleccion-etnografica-procedente-del-Gran-Chaco-del-Museo-de-La-Plata.pdf#page=301

Secretaria Municipal de Deporte y Cultura (2017). Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán, 2015-2016. Popayán.

Suárez Guava, Luis A. (2021). “Una antropología con las manos sucias y la barriga llena. Propuesta de trabajo seguida de muchos rayes”. En Asociación Colombiana de Antropología 2021, 76-116.

Superintendencia de Industria y Comercio (23 de marzo de 2021). Más de 700 comerciantes de plazas de mercado a nivel nacional recibieron la visita de la RNPC. Gobierno de Colombia. <https://www.sic.gov.co/noticias/m%C3%A1s-de-700-comerciantes-de-plazas-de-mercado-nivel-nacional-recibieron-la-visita-de-la-rnpc>

- Tobar, Javier; Zarate, Abertoo; y, Grosso, José L. (2018). El patrimonio cultural en tiempos globales (compilación). Popayán: Universidad del Cauca.
- Unesco (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París: Documentos públicos. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- Unesco (2005). Popayán. En línea: UNESCO Creative Cities Network. <https://es.unesco.org/creative-cities/popay%C3%A1n>
- Unesco (2007). Le Réseau des villes créatives. Declaración como ciudad creativa de la Gastronomía. París: Documentos públicos. <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001592/159284E.pdf>
- Unesco (2013). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París: Documentos públicos. En línea, recuperado febrero de 2018: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- UNESCO (2018). Repensar las políticas culturales. Creatividad para el desarrollo. Documentos públicos: <https://www.interarts.net/noticias/unesco-repensar-informe/?lang=es>
- Vélez Jiménez, Luz Marina (2019). “Caldo de cultivo: una receta para nutrir procesos socioculturales”. En: Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 56-77. DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a02>
- Vispe Montilla, L. (2017). Las plazas de mercado como herramienta de regeneración urbana: el caso de La Perseverancia. Universidad Javeriana. Colombia. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/40675>

COMPLEMENTO DE LAS TENSIONES Y RUTAS RECORRIDAS

A continuación, se presentan de forma resumida, los anexos correspondientes a los instrumentos implementados en el desarrollo de la investigación.

Anexo 1. Consolidado de instrumentos implementados durante el proceso de investigación.

Tabla 3. Consolidado de instrumentos implementados durante el proceso de investigación

No. Anexo	Acciones - instrumentos implementados	Objetivo / Fecha de implementación
2	Encuesta de caracterización sociodemográfica diseñada e implementada. Dirigida a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021).	Reconocer los principales elementos socio-económicos, presentes en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán (Barrio Bolívar y La Trece), como elemento de caracterización de sus condiciones de vida, nivel de asociatividad, reconocimiento de su contexto y procesos de capacitación alrededor de la cocina tradicional. Instrumento inicial. Veintiún (21) fichas diligenciadas completas. Fecha de implementación: octubre de 2020 a junio de 2021.
3	Instrumento de caracterización de prácticas y recetas tradicionales. Dirigida a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021).	Realizar un inventario inicial de los principales alimentos y recetas con las que se identifican cocineros y cocineras en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán (Barrio Bolívar y La Trece), como elemento de caracterización herencia alrededor de lo tradicional, así como las acciones – estrategias que se han venido tejiendo en estos espacios alrededor de la preservación o salvaguarda de la alimentación y las cocinas. Los elementos de la encuesta, corresponden a los trazados por la Unesco (2015). Fecha de implementación: noviembre de 2020 a mayo de 2021.

4	Entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado La Trece y Barrio Bolívar (2019-2021).	<p>Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, así como las estrategias, iniciativas y acciones desarrolladas para la preservación – salvaguarda de saberes, sazones y alimentos tradicionales, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios.</p> <p>Fecha de implementación: octubre de 2019 a agosto de 2021. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de las cocineras y los cocineros.</p>
5	Entrevista dirigida a: personal administrativo de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece (2020 y 2021).	<p>Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, así como las estrategias, iniciativas y acciones desarrolladas para la preservación – salvaguarda de saberes, sazones y alimentos tradicionales, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios.</p> <p>Fecha de implementación: septiembre de 2020; y, junio de 2021. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de los funcionarios en las plazas de mercado.</p>
6	Entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado, y personal administrativo de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (2022)	<p>Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, tomando en cuenta la pandemia del covid-19, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios.</p> <p>Fecha de implementación: marzo de 2022 a mayo de 2022. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de</p>

		las cocineras y los cocineros en las plazas de mercado.
7	Entrevista dirigida al Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (2022).	Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido alrededor de las cocinas y alimentos tradicionales, desde la gestión de las políticas públicas y acciones implementadas por parte de la Corporación Gastronómica de Popayán. Fecha de implementación: mayo de 2022.
8	Entrevista dirigida a la Directora del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de Popayán (2022).	Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido alrededor de las cocinas y alimentos tradicionales, desde la gestión educativa en el marco del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria Comfacauca – Unicomfacauca, Popayán (Cauca). Fecha de implementación: mayo de 2022.
9	Fichas de caracterización entrevistas implementadas: cocineras, cocineros de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, administradores de las plazas y representantes de la institucionalidad (2022).	Consolidado de aspectos a resaltar de las 26 entrevistas consideradas para la investigación; de las 30 implementadas, se tuvieron en cuenta 26, posterior a la validación de la información. Fecha de implementación: marzo de 2022 a junio de 2022.
10	Talleres diseñados e implementados durante la investigación (2019-2020).	Taller 1. Internalización de prácticas culinarias Taller 2. Práctica culinaria y patrimonio Taller 3. Tejiendo memorias alrededor de la conservación de alimentos Taller 4. Relevo generacional en la práctica culinaria Taller 5. Reflexiones alrededor del patrimonio culinario Taller 6. Emprendimientos culturales alrededor del patrimonio culinario
11	Grupo focal implementado con los cocineros y cocineras de la plaza de mercado del Barrio Bolívar, durante la investigación (2021).	Reconocer desde un espacio más íntimo, las relaciones e interacciones suscitadas a partir de la gestión del patrimonio, y las cocinas tradicionales, su pervivencia, acciones y formas de asumir el futuro en las plazas de mercado de la ciudad. Fecha de implementación: agosto de 2021.

Fuente: Consolidación de los resultados de investigación (noviembre de 2022).

Anexo 2. Encuesta de caracterización sociodemográfica implementada. Dirigida a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021).

Objetivo: Reconocer los principales elementos socio-económicos, presentes en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán (Barrio Bolívar y La Trece), como elemento de caracterización de sus condiciones de vida, nivel de asociatividad, reconocimiento de su contexto y procesos de capacitación alrededor de la cocina tradicional. Instrumento inicial.

Fecha de implementación: octubre de 2020 a junio de 2021.

Cuestionario:

1. Dirección de correo electrónico (si tiene).
2. Nombres y apellidos.
3. Número de identificación.
4. Genero.
5. Estado Civil.
6. Plaza donde labora.
7. Nivel socioeconómico (de acuerdo con la clasificación en Colombia).
8. Nombre cocina o restaurante.
9. Contacto telefónico.
10. Último nivel educativo cursado.
11. Cursos/capacitaciones realizadas en su área de trabajo (listar los cursos/capacitaciones).
12. ¿Cuántas personas viven en su hogar?
13. ¿Cuántas personas dependen económicamente de usted?
14. ¿Sus ingresos principales provienen de la cocina o su restaurante?; o, ¿Cuenta con otras fuentes de ingreso? Describa.
15. ¿Cuáles de sus gastos (personales y familiares), le permite cubrir sus ingresos principales?
16. ¿Usted realiza un ahorro?; y, ¿Con que frecuencia lo hace?
17. ¿Cuál es el motivo por el cual ahorra?
18. Su cocina ¿está constituido legalmente?
19. ¿Cuál fue el origen de la cocina o restaurante? Puede ampliar esta respuesta.
20. ¿Considera que su cocina o restaurante es rentable?
21. Podría indicarnos, los ingresos de sus ventas mensuales.
22. Si usted requiere dinero prefiere acudir a (describa).
23. ¿Pertenece algún tipo de asociación o gremio?; si su respuesta es sí, indique cual.
24. ¿Considera que las asociaciones, han aportado al desarrollo de la cocina tradicional, y a la preservación de las recetas tradicionales?
25. Observaciones adicionales por parte de la cocinera o cocinero.

Anexo 3. Instrumento de caracterización de prácticas y recetas tradicionales.

Dirigida a las cocineras y los cocineros de las plazas de mercado (2020-2021).

Objetivo: Realizar un inventario inicial de los principales alimentos y recetas con las que se identifican cocineros y cocineras en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán (Barrio Bolívar y La Trece), como elemento de caracterización herencia alrededor de lo tradicional, así como las acciones – estrategias que se han venido tejiendo en estos espacios alrededor de la preservación o salvaguarda de la alimentación y las cocinas. Los elementos de la encuesta, corresponden a los trazados por la Unesco (2015).

Fecha de implementación: noviembre de 2020 a mayo de 2021.

Cuestionario:

1. Nombres y apellidos completos.
2. Fecha de diligenciamiento.
3. Dirección de residencia.
4. Teléfono de contacto.
5. Nombre del establecimiento (cocina o restaurante).
6. Dirección del establecimiento (cocina o restaurante).
7. Subir logo o publicidad de la cocina o restaurante (una imagen o un archivo).

8. Aspectos de la preparación o receta que identifica la cocina (restaurante):
 - a. Nombre de la preparación.
 - b. Clasificación del nombre según lengua (según la CP Artículo 10, el castellano es el idioma oficial de Colombia; las lenguas y dialectos de los grupos étnicos son también oficiales en sus territorios). Si su respuesta es sí, en lengua grupo étnico, ¿Podría enunciarla?
 - c. Variación de denominación (otros nombres asignados a la preparación, o por la cual es conocida).

9. Subir fotografía de la receta y forma de preparación (el registro fotográfico deberá ser representativo de la preparación y los elementos relacionados; subir preferiblemente en un documento pdf o word). Describir lo siguiente:
 - a. Momento habitual de consumo de la preparación (receta/plato).
 - b. Aspectos nutricionales de la preparación (saber previo de los/las portadores/as de tradición).
 - c. Tiempo de elaboración de la preparación (descripción desde el conocimiento de los/las portadores/as de tradición).

10. Saberes y Prácticas asociadas a la preparación.
 - a. Ingredientes (los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación se heredan de generación en generación).
 - b. Detalle de procedencia de los ingredientes asociados (procedencia de los productos asociados; campo abierto para señalar el lugar de donde se obtienen).

- c. Equipos y utensilios utilizados en la preparación (conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación se heredan de generación en generación).
 - d. Técnicas de la preparación (conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación se heredan de generación en generación; tiene que ver con el modo de hacer o los procedimientos de transformación que se cumplen desde la adquisición de la materia prima hasta la obtención del producto final).
 - e. Periodicidad de la elaboración de la preparación (espacio de tiempo en el que se practica la manifestación).
 - f. Detalle de la periodicidad (campo abierto para precisar la fecha o período en el que la se realiza la manifestación).
11. Historia de la preparación (descripción de la procedencia de la receta, de manera detallada; podría complementar con alguna época de la historia relacionada).
- a. Creencias y saberes relacionados (descripción).
 - b. Uso social (momentos y lugares en que se usa el plato, fechas especiales, descripción detallada).
 - c. 2.6. Portadores (as) / Transmisión del saber (describir de qué manera y en qué lugares se enseña y aprende; incluir si aplica, cambios generacionales).
12. Relevó generacional (espacio para narrar una historia de un habitante de la comunidad o un miembro de la familia; específicamente que haya disfrutado de la preparación que describe; realizar una corta narración con nombres, apellidos, familiaridad y sensaciones/sentimientos por el consumo del alimento, puede utilizar imágenes o dibujos de apoyo).
- a. Formas de transmisión.
 - b. Portadores(as) del saber (seleccionar si el grupo social, practicante y/o transmisores, es individual, un colectivo o institucional).
 - c. ¿De qué manera y en qué lugares se enseña y aprende? (describir de qué manera y en qué lugares -región, barrio, localidad- se enseña y aprende la elaboración de la preparación, de forma detallada).
 - d. Relaciones de género (papel de hombres y mujeres en la elaboración del plato).
 - e. Describir si la preparación y/o los ingredientes que la constituyen, están en peligro de desaparecer (argumentar la respuesta desde su visión como portadores/as).
13. Alcance: ¿la preparación/receta es reconocida a nivel? (en este campo cerrado se especificará la trascendencia de la preparación, seleccionar una sola opción).
14. Importancia para la comunidad (narrar la importancia y el significado de la preparación cultural y sus elementos para la comunidad; enunciar si la receta es símbolo gastronómico; lo anterior, desde su visión como portador/a).
15. Describir qué hace la comunidad para conservar y fortalecer el proceso, tanto la preparación como la manifestación asociada.
16. Enunciar las organizaciones y/o instancias que apoyan la práctica de esta expresión (manifestación cultural o preservación de la preparación) y describir cómo lo hacen.

17. Complemente estrategias, actividades o iniciativas para mantener vigente la manifestación cultural, asociada a la preparación (hacer énfasis en la que más le haya impactado a usted como portador/a).
18. Observación desde su visión de portador(a), acerca del patrimonio culinario y las acciones alrededor de su conservación.
19. Iniciativas propias desde su comunidad, asociación y o título personal, que considera necesarias para salvaguardar/conservar el patrimonio asociado a la gastronomía, así como el relevo generacional.

Anexo 4. Entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado La Trece y Barrio Bolívar (2019-2021).

Objetivo: Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, así como las estrategias, iniciativas y acciones desarrolladas para la preservación – salvaguarda de saberes, sazones y alimentos tradicionales, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios.

Fecha de implementación: octubre de 2019 a agosto de 2021. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de las cocineras y los cocineros.

Preguntas orientadoras:

Aspectos iniciales:

- ¿Cómo se llama usted?; ¿Edad? breve resumen biográfico.
- Si no es oriundo(a) de Popayán: ¿Cuánto tiempo lleva viviendo aquí y que la trae a vivir en Popayán?
- ¿Cómo está conformada su familia?; cuéntenos un poco: ¿Dónde estudió, qué experiencia le gustaría compartirnos de esa época?
- Hablemos un poco de la subsistencia de su familia y los suyos a partir de la cocina, que frutos le ha dejado, materiales, profesionales, espirituales.

Aspectos de la práctica culinaria en la plaza de mercado:

- Hablemos un poco, ¿Cómo inicio en este oficio de la cocina?
- ¿Quién le enseñó?, ¿A quién recuerda cuando cocina?
- ¿Qué utensilios son imprescindibles para usted?
- ¿Cuál ha sido el recorrido que tiene en este oficio? Nos podría compartir una anécdota.
- ¿Cómo llegó a la plaza de mercado?
- ¿Cómo nace su cocina?
- ¿Qué caracteriza y distingue su cocina (¿qué la hace diferente?)
- ¿Cuál es el secreto de su cocina?
- ¿En su cocina cual es el plato que más venta tiene?
- ¿Por qué el amor por la cocina?
- ¿Qué le motivó en sus inicios a trabajar en este oficio?, ¿Qué la/lo motiva ahora?; ¿Ha cambiado algo en este momento?
- ¿Cómo es un día de trabajo?; cuéntenos un poco.

Aspectos del patrimonio y las expectativas de la cocina tradicional en las plazas

- El patrimonio, ¿qué es el eso?
- ¿Qué es la cocina tradicional desde su experiencia?
- ¿Usted con el recorrido que ha tenido se considera una cocinera tradicional?

- ¿Cree que existe, la cocina tradicional, ahora?
- ¿Qué experiencias positivas la han marcado en el campo laboral en la plaza de mercado? Cuéntenos una anécdota.
- ¿Pertenece algún grupo social, colectivo o asociación? ¿Cuál es su experiencia?
- ¿Qué opinión o experiencia ha tenido con el congreso gastronómico de Popayán?
- ¿Cuál ha sido el apoyo que ha recibido su negocio?
- ¿Su negocio es rentable en la semana del congreso?
- ¿Cómo se ve en 5 años, su negocio/ en lo personal)?
- ¿A quién le va a dejar el legado?

Anexo 5. Entrevista dirigida a: personal administrativo de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece (2020 y 2021).

Objetivo: Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, así como las estrategias, iniciativas y acciones desarrolladas para la preservación – salvaguarda de saberes, sazones y alimentos tradicionales, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios.

Fecha de implementación: septiembre de 2020; y, junio de 2021. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de los funcionarios en las plazas de mercado.

Cuestionario:

Aspectos Sociodemográficos:

- ¿Cómo se llama usted?
- Breve presentación del entrevistado.
- Tiempo que lleva laborando como administrador.
- ¿Cómo se llama la plaza de Mercado? ¿ha tenido nombres diferentes?
- ¿Quiénes son los fundadores?
- ¿Cuánto tiempo lleva?
- ¿Cómo fue sus inicios?
- ¿Cómo está conformada? (comerciantes, negocios...)
- Hablemos un poco de la subsistencia. ¿cuál es el fuerte de la plaza de mercado?

Aspectos de la práctica sociales y familiares en la plaza de mercado:

- Cuéntenos un poco, ¿Cómo iniciaron las cocinas?
- ¿Cuántas cocinas hay?
- ¿Qué papel tiene las cocinas tradicionales en la plaza de mercado?
- ¿Cuántas familias subsisten de las cocinas?
- ¿Cómo es el manejo de salud de la plaza, principalmente las cocinas tradicionales?
¿Cuál ha sido el recorrido que tiene la plaza de mercado? Nos podría compartir una anécdota.
- ¿Cómo está constituida la administración?
- ¿Qué la caracteriza y distingue de las otras plazas? (¿qué hace diferente?)
- ¿Qué significado tiene esta plaza de mercado para usted?
- ¿Qué lo motiva ahora?; ¿Ha cambiado algo en este momento?
- ¿Cómo es un día de trabajo?; cuéntenos un poco.

Aspectos del patrimonio y las expectativas del proceso patrimonial en el Cauca:

- El patrimonio, ¿qué es eso?
- ¿Qué valor tiene la cocina tradicional en plaza de mercado para usted?
- ¿Qué estrategias se pueden implementar para apoyar más la plaza de mercado?

- ¿Qué experiencias positivas han marcado en el campo laboral en la plaza de mercado? Cuéntenos una anécdota.
- ¿Pertenece algún grupo social, colectivo o asociación? ¿hay organizaciones cooperativas, ¿cuáles son? ¿cómo están conformadas?
- ¿Qué beneficios ha tenido la plaza mercado?
- ¿Cuál ha sido el apoyo que ha recibido de la administración municipal?

Análisis estratégico: debilidades, fortalezas y oportunidades alrededor de la gestión de las cocinas de la plaza de mercado.

- ¿Cuáles son las mayores debilidades, que hay en la plaza de mercado?
- ¿Cuáles son las mayores fortalezas que hay en la plaza de mercado?
- ¿Cuáles son las mayores debilidades que hay en la plaza de mercado?
- ¿Cuáles son las mayores oportunidades que hay en la plaza de mercado?
- ¿Cómo ve en 5 años, en desarrollo la plaza de mercado?
- ¿Cuál, cree usted, es el camino que le espera a la cocina tradicional en la plaza de mercado?

Anexo 6. Entrevista dirigida a: cocineros y cocineras de las plazas de mercado, y personal administrativo de la plaza de mercado del Barrio Bolívar (2022).

Objetivo: Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido en y desde las cocinas de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, tomando en cuenta la pandemia del covid-19, tanto a nivel comunitario como desde la gestión de las políticas públicas implementadas por parte de las instituciones públicas o privadas intervinientes en dichos espacios.

Fecha de implementación: marzo de 2022 a mayo de 2022. Se generaron en los diferentes espacios de encuentro, y lugares de trabajo de las cocineras y los cocineros en las plazas de mercado.

Cuestionario:

Origen de los alimentos, forma de preparación y trayectoria:

- ¿Podría hacer una presentación completa de su cocina?
- ¿Podría definirnos en un párrafo o frase, que es la tradición?
- ¿De dónde vienen los alimentos con los cuales prepara la comida en sus cocinas?
- ¿Qué alimentos se consiguen aún y cuales son difíciles de conseguir para sus preparaciones?
- Pero algunos alimentos que no se puedan conseguir, ¿Cuáles serían? aparte del achiote.
- De los alimentos con los que prepara sus recetas, cuáles cree que representan más su región y sus familias.
- De los alimentos con los que prepara sus recetas, ¿cuáles cree que representan más su región?
- De los alimentos con los que prepara sus recetas, ¿cuáles cree que representa a su familia?
- ¿Cómo almacena usted los alimentos que trae de otras partes, para que le duren? Pero usted, ¿los compra cada cuánto?
- ¿Cuáles son los lugares de la plaza, donde compra los productos para sus recetas, Cuáles de ellos prefiere, y por qué?
- ¿Qué alimentos considera que son importantes valorar nuevamente, y por qué?
- ¿Porque cree usted que esos alimentos y las recetas que prepara con ellos, son tradicionales?
- ¿Cómo cree usted que deberían ser las cocinas tradicionales?
- ¿Cómo fortalecer la designación de emblemáticas, y cuáles características han promovido la designación de esos espacios como patrimonio?
- ¿Cuántos platos produce al día, y cuántos comensales atiende? Cree que son suficientes, o han bajado sus ventas. Y si es así, porque cree que pasó eso.
- ¿Usted cree que son suficientes o han bajado sus ventas?
- ¿De dónde vienen sus comensales, son de acá, o de qué regiones?

Cocina, patrimonio y calidad de vida:

- Usted cree que es su pasión o llegó de casualidad, esto lo hace por pasión o más bien es una suerte de casualidades, como lo podría expresar.
- Cuéntenos un poco del origen de su cocina, a nivel físico, las personas, los alimentos que preparaba. Como es ahora, que cree que ha cambiado.
- ¿Considera que la designación de la plaza de mercado como patrimonio inmaterial, ha impactado en su cocina y en sus ventas?
- Al decir que las cocinas tradicionales, son patrimonio inmaterial, ya sabe en el tema de UNESCO, ¿esto ha mejorado sus ventas, o usted como portadora de tradición en que la ha beneficiado?
- Cuáles son los actores institucionales, comunitarios o sociales, que promueven esos espacios como patrimonio alimentario o culinario de la ciudad.
- ¿Cómo cree usted que deberían ser las cocinas tradicionales?
- ¿Cómo fortalecer la designación emblemáticos característicos que han promovido la designación de esos espacios como emblemáticos?

Pandemia y cocina:

- ¿Que significó la pandemia para usted, en: familia, trabajo, amigos, ¿y recetas?
- ¿Qué cambios hubieron luego de la pandemia?
- ¿Cómo cambio su cocina a partir de la pandemia?
- ¿Qué enseñanza le dejó la pandemia?
- ¿Qué es calidad de vida desde el trabajo que realiza?
- ¿Qué tan rentable puede ser el negocio para vivir de la cocina?
- ¿Qué sueños piensa que le faltan por cumplir en el proceso de la gastronomía?
- ¿Qué sueños piensa que le faltan a usted por cumplir?

Institucionalidad y pandemia:

- ¿Como se ha transformado la cocina y la plaza a partir de las dinámicas alrededor del patrimonio culinario en Popayán; ustedes como lo han percibido? ¿Qué dinámicas diferentes a la venta de comida o preparación de alimentos han venido presentándose debido a los festivales de mesa larga y al congreso gastronómico?
- ¿Cuál es el significado que tiene poder trabajar en este espacio y si viene de generaciones, cuéntenos un poco más de su mentor, y cómo transformó la vida de esa persona?
- ¿Como se ha transformado con los años y otros, como ha afectado con la pandemia?
- ¿Cómo se ha movido el tema de las políticas públicas, en el mejoramiento de sus condiciones de vida?
- ¿Cree que las plazas de mercado se encuentran estigmatizadas, por qué?
- ¿Qué problemática se puede encontrar ahora?
- ¿Cómo quiere ser recordada con la experiencia basada en la cocina?
- ¿Y a nivel personal usted cómo quiere ser recordada?

Anexo 7. Entrevista dirigida al presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán (2022).

Objetivo: Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido alrededor de las cocinas y alimentos tradicionales, desde la gestión de las políticas públicas y acciones implementadas por parte de la Corporación Gastronómica de Popayán.

Fecha de implementación: mayo de 2022.

Cuestionario:

Aspectos Sociodemográficos:

- ¿Cómo se llama usted? - ¿Qué edad tiene? - ¿De dónde es usted? ¿Cuánto tiempo lleva viviendo aquí? ¿Cómo está conformada su familia?
- ¿Cómo está conformada su familia?
- ¿Cómo fue su niñez?
- ¿Cuéntenos un poco, algunas anécdotas o experiencias del colegio o esa época?
- Hablemos un poco de la subsistencia de su familia, que frutos le ha dejado, materiales, profesionales, espirituales.

Aspectos relacionados con la cocina y las sazones:

- ¿Qué es la cocina para usted?
- ¿Cuál es el plato que más le gusta preparar? A que le recuerda cuando cocina.
- ¿Un plato que le recuerde la infancia?
- ¿Por qué el amor por la cocina?
- ¿Quién es Enrique hoy en día y como se ve en 5 años?
- ¿Cómo es un día de Enrique, si lo puede describir?
- ¿Cómo es esa parte personal de si le traen muchos platos, como es eso?
- ¿Cómo ve a Enrique en 5 años?

Aspectos de la institucionalidad:

- ¿Cómo ha sido su vida, porque decidió llegar a la corporación?
- ¿Cómo nace el congreso gastronómico de Popayán? Cómo empezó el congreso.
- ¿Cómo se ha transformado el congreso gastronómico de Popayán?
- ¿Cómo se hace la diferencia de este congreso, con otros festivales, que pues dice que la parte académica que introdujo su papá?
- Pero, ¿qué lo motivó en sí, a ser parte de la Corporación? ¿Cómo es ese turismo internacional haciendo la comparación de trescientos a cuarenta mil personas?
- ¿Cuál ha sido el recorrido que tiene el congreso gastronómico de Popayán? Nos podría compartir una anécdota.
- ¿Quién apoya al congreso gastronómico de Popayán?
- ¿Qué caracteriza y distingue la corporación a otros (¿qué hace diferente?)

- ¿Qué lo motiva ahora a trabajar en la corporación?; ¿Ha cambiado algo en este momento?
- Han pensado en un ajuste de la política de cocinas tradicionales.
- ¿Qué se puede avanzar a partir de los resultados que han obtenido hasta ahora?

Aspectos del patrimonio, las cocinas tradicionales en las plazas de mercado, y las expectativas del proceso patrimonial en el Cauca:

- El patrimonio, ¿qué es eso desde su experiencia?
- Podría definirnos en un párrafo o frase, ¿qué es la tradición?
- Retomemos en una palabra o frase ¿qué es tradición?
- ¿Qué es la cocina tradicional desde su experiencia?
- ¿Qué es la cocina tradicional, pero desde su experiencia?
- ¿Qué papel juegan las plazas de mercado en la corporación y en el congreso?
- ¿Qué papel juegan las plazas de mercado en la Corporación?
- ¿Cómo es esa experiencia desde Enrique con las plazas de mercado, mesa larga, compartir la mesa?, ¿cómo fue esa experiencia?
- ¿Cree que existe la cocina tradicional en las plazas de mercado, aún?
- ¿Cómo manejan esa parte para decir si es un plato tradicional o que se hace más una necesidad?
- ¿Qué papel juegan las plazas de mercado en el Congreso gastronómico?
- ¿Cuál es la reciprocidad que ustedes apoyan a las cocinas tradicionales de la plaza de mercado del barrio Bolívar y ellas que les aportan y ustedes que les aportan?
- ¿Ustedes cómo manejan esas políticas públicas con las plazas de mercado? Qué aportes les hacen, por ejemplo, en el libro que nosotros escribimos, pues falleció una cocinera tradicional, perteneció a los grupos organizados, por ellas mismas, entonces uno dice: tantos años en ese oficio y muchas veces como que no hay esa reciprocidad del tema gubernamental. ¿Ustedes han manejado alguna estrategia?, incluso mirarle las manos el calor, las enfermedades reflejadas a causa de la cocina. ¿Cómo es la selección?
- ¿Cómo se mueve la economía en la semana del congreso?
- ¿Cómo ve en 5 años el congreso?
- ¿Cómo es ese impacto con el público en ese evento, como lo manejan en las redes sociales?
- ¿Cuál es el camino que le espera a la cocina tradicional en la ciudad y en Colombia?
- Usted ha sido un ejemplo de resiliencia y de enfrentar las situaciones, pero en un momento vamos a dejar como un legado, ¿A quién le gustaría dejarle todo ese legado?

Anexo 8. Entrevista dirigida a la directora del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de Popayán (2022).

Objetivo: Reconocer los procesos culturales, económicos, políticos y ambientales, que se han tejido alrededor de las cocinas y alimentos tradicionales, desde la gestión educativa en el marco del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria Comfacauca – Unicomfacauca, Popayán (Cauca).

Fecha de implementación: mayo de 2022.

Cuestionario:

Aspectos Sociodemográficos:

- ¿Cómo se llama usted? y ¿Qué edad tiene?
- ¿De dónde es usted?
- ¿Cómo está conformada su familia?
- ¿Cómo está conformada su familia? Y, ¿Cómo fue su niñez? Y, ¿su familia de donde proviene?
- ¿Dónde estudió, qué experiencia le gustaría compartirnos de esa época?

Aspectos de la cocina y los sabores:

- ¿Hablemos un poco de sus inicios en ese proceso gastronómico?
- ¿Qué es la cocina para usted?
- ¿Cuál es el plato que más le gusta preparar?
- ¿A que le recuerda cuando cocina?

Aspectos de la práctica Corporación Gastronómica Popayán:

- ¿Como ha sido su vida, porque decidió llegar a la parte gastronómica?
- ¿Cómo se ha transformado el programa desde que se inició?
- ¿Hablemos de los avances institucionales en la parte gastronómica?
- Hablábamos de patrimonio, ¿cómo relacionamos el patrimonio con la institucionalidad?, ¿Qué papel juega el patrimonio aquí en Unicomfacauca y en el programa?
- ¿A que le está apostando la Universidad?
- ¿Actualmente qué caracteriza y distingue la corporación a otros (¿qué hace diferente?)
- ¿Cuál es el secreto del éxito del programa?
- ¿Han pensado en un ajuste de la política de cocinas?
- ¿Qué retos se plantea usted?

Aspectos del patrimonio y las expectativas del proceso patrimonial en el Cauca:

- ¿Qué piensa usted de las cocinas tradicionales y el patrimonio?
- ¿Para usted profe, que es tradición en una frase?
- ¿Qué es la cocina tradicional desde su experiencia?
- ¿Qué papel juegan las plazas de mercado en la corporación universitaria?
- ¿Qué papel juega la cocina tradicional en Popayán, desde su experiencia?

- ¿Cree que existe, la cocina tradicional, ahora?
- ¿Pertenece a algún grupo social, colectivo o asociación? ¿Cuál es su experiencia?
- ¿Qué experiencia ha tenido con el congreso gastronómico de Popayán?
- ¿Que la motivó a trabajar en estos procesos?
- ¿Quién es Sandra y cómo se ve en 5 años?
- Retomando nuevamente lo de las plazas de mercado y las cocinas tradicionales, podemos ver que ella es más una subsistencia, una lucha que muchas veces no son reconocidas, ¿Qué papel cree que debe tomar Unicomfacauca? porque de una u otra forma hay una reciprocidad social.
- ¿Cómo ha visto la evolución de las cocinas tradicionales de 10 años atrás a ahora?
- ¿Cuál es el camino que le espera a la cocina tradicional?
- ¿Y volviendo al tema principal cómo quiere que la recuerden?

Anexo 9. Fichas de caracterización de las entrevistas implementadas: cocineras, cocineros de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Trece, administradores de las plazas y representantes de la institucionalidad.

Código	Edad (años)	Plaza de Mercado / Lugar
E01/2019	55	Barrio Bolívar
E02/2019	62	Vía Publica
E03/2019	52	Caucana de dulces típicos cafetería
E04/2020	32	La Trece
E05/2020	55	Barrio Bolívar
E06/2020	57	Barrio Bolívar
E07/2020	48	Barrio Bolívar
E08/2021	64	Barrio Bolívar
E09/2020	32	Barrio Bolívar
E10/2020	36	La Trece
E11/2020	60	La Trece
E12/2021	34	Barrio Bolívar
E13/2020	56	Barrio Bolívar
E14/2020	52	Barrio Bolívar
E15/2020	49	La Trece
E16/2020	52	Barrio Bolívar
E17/2021	53	Centro Histórico
E18/2021	65	La Trece
E19/2022	58	Barrio Bolívar
E20/2022	50	Barrio Bolívar
E21/2022	36	Barrio Bolívar
E22/2022	53	Presidente
E23/2022	51	Galería Alfonso López
E24/2022	40	Directora Programa
E25/2022	54	Barrio Bolívar
E26/2022	65	Barrio Bolívar

Elementos a resaltar de las entrevistas (2019-2022).

Entrevista: E01	
Receta / alimentos que la representa o que vende:	El Birimbí, arroz de leche con panela, a veces almuerzos del día
Cocinera de Popayán que trabaja en la plaza del barrio Bolívar desde hace más de 10 años. Su interés por la cocina viene de su familia, y en particular de sus abuelos y su madre, que solían preparar platos como los envueltos de mote y de choclo. Entre los platos que la representan se encuentra el Birimbí, una sopa de maíz fermentado que Nilsa hace con panela, hoja de naranjo y canela. Vive sola y su rutina diaria incluye dar de comer a los	

animales, mirar sus plantas, barrer la casa y preparar los alimentos que vende en la plaza hasta las 3 de la tarde. Su sueño es montar su propia empresa para que la gente pueda probar sus productos. El Birimbí es considerado un manjar muy delicioso y nutritivo, ya que está hecho cien por ciento de maíz y contiene vitaminas y fuerza para el ánimo.

Entrevista: E02

Receta / alimentos que la representa o que vende: Dulces tradicionales de Popayán

Mujer encantadora y amable, cuya gratitud hacia Dios es evidente en su carácter. Nació en el departamento de Nariño, pero desde muy pequeña se trasladó junto a su mamá y hermana a la ciudad de Popayán, donde ha vivido desde entonces y se considera una "patoja" de corazón. Se dedica a vender dulces tradicionales, los cuales no son fabricados por ella, pero que han sido muy populares entre sus clientes durante todos estos años. Además de ser una mujer trabajadora y emprendedora; es muy apreciada en su comunidad por su amabilidad y generosidad. Siempre está dispuesta a ayudar a los demás y se preocupa por el bienestar de quienes la rodean.

Entrevista: E03

Receta / alimentos que la representa o que vende: Dulces como los liberales, el Manjarillo y el Camote

Empezó a trabajar con los dulces en especial los llamados liberales y fue tomando más auge hasta que se creó su propia fabrica en el municipio de Cajibío con ayuda de su madre, en donde con préstamos del banco pudo adecuar la cocina de su casa para tener una cocina industrial que es un requerimiento por parte del Invima. Luego de 5 años ya tenía ventas en la ciudad de Pasto y en la ciudad de Cali y contaba con grandes cantidades de pedidos diarios. Sin embargo, no todo fue bueno debido a que tenía constantes visitas del Invima que cada vez tenían más requerimientos para que esta empresa contara con una adecuada sanidad y esto le requería más gastos, además, con las empresas que estaba asociada comenzó a tener perdidas y es por eso que decidió cerrar su empresa. Después de que cerrara su empresa decidió colocar una cafetería en donde vendería también los dulces y comidas típicas de Popayán que ellas había aprendida a hacer como el champús, las empanadas de pipián, la carantanta, entre otras, conservando el antiguo nombre de la empresa y lo tradicional.

Entrevista: E04

Receta / alimentos que la representa o que vende: Sancocho de gallina, frijoles con garra

Al inicio de este oficio solo lo veía como una oportunidad económica, pero con el paso de los años esto se convirtió en una fuente inspiración para sacar sus hijos adelante implementando también las comidas y sabores tradicionales de su pueblo natal. Su cocina se caracteriza por tener un menú especial cada día, ofreciéndole a sus comensales platos diferentes, además de tener una excelente atención al cliente. Cuando ella cocina recuerda a su hermana que fue la que el enseñó todo sobre la cocina que han sido herencia de su abuela materna como los tamales de choclo, arepas y la sopa de maíz. en sus preparaciones no puede faltar la cuchara de palo que es como su sabor mágico en la comida. El reto más grande que tuvo fue aprender a hacer Ajiaco debido a que le tenía que preguntar a los clientes como se hacía y así fue como pudo aprender, el plato de más ventas de doña Ana es el sancocho de gallina debido a que es lo primero

que se termina en el día, y además es nuestro plato típico en nuestra región, donde campesinos, personas de la Ciudad y clientes en general lo degustan a diario sin importar el precio que valga.

Entrevista: E05

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Sancocho de Gallina, Viudo de pescado, Ajiaco, Ullucos, Verduras, la pata, los frijoles con garra
--	---

Gracias a su madre aprendió todo acerca de la cocina; ha crecido en cuanto a su amor propio y a su amor por la cocina y clientes, debido a que este negocio fue un sueño hecho realidad y un sustento para poder salir adelante a parte de la herencia de caña que su padre le dejó. Ayudando también a sus familiares permitiéndoles trabajar un día y que esa ganancia sea de ellos. Ella es recocida en la galería desde pequeña ya que el papá la llevaba cuando iban a vender panela para que aprendiera a negociar. Su plato especial y más vendido es el viudo de pescado, también hace frijoles hawaianos y ajiaco especial. En su cocina varia y prepara de todo, además de vender café orgánico molido en casa.

Entrevista: E06

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Ceviche de camarón
--	--------------------

Desde su niñez adoptó el gusto por la cocina debido a que su madre preparaba comidas para eventos especiales. Con su familia tenían un puesto de venta de pescado y doña Patricia decidió especializarse en la comida de mar, viajando a la ciudad de Cali a capacitarse y en la actualidad debido a la crisis presentada por el COVID-19 ella continúa preparando ceviche de camarón desde su casa. La cocina le ha dado muchos beneficios materiales y económicos ya que le ha ido muy bien y prepara las comidas con mucho amor y entusiasmo, ya que piensa que así se manifiesta la riqueza espiritual y así las comidas puedan tener un buen sabor. Pertenece a la cooperativa Coopmesalarga y cuenta con un espacio donde puede realizar prácticas o unirse a otras cocineras para enviar pedidos. Su inspiración hacia la cocina inicia con el fin de dar a conocer los productos de mar y trabajar para promover la cultura del consumo de pescado y aunque las ventas en ocasiones pueden disminuir, ella siempre se siente motivada en salir adelante.

Entrevista: E07

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Tripazo
--	---------

Hace parte de la tercera generación de cocineras de su familia, inicio ayudándole a su abuela y por medio de la observación fue aprendiendo a preparar los diferentes tipos de comidas. Ella creció en compañía de sus abuelos, sus padres, sus tíos y sus dos hermanos que le inculcaron la humildad y el amor por el trabajo. En su cocina no puede faltar la tabla y la cuchara de palo, al igual que las piedras para moler el maíz, ha participado en un concurso de comidas tradicionales en BRILLA y fue la ganadora con su mejor plato Tripazo y luego participo en otros concursos donde ha quedado en segundo lugar. Su establecimiento se caracteriza por la excelente atención al público y la calidad de su comida.

Entrevista: E08

Nombre del establecimiento/cocina:	Administrador Plaza de mercado barrio Bolívar
---	---

Al momento de la entrevista, es el coordinador de la plaza de mercado del barrio Bolívar, tiene 63 años y nació en Rio blanco municipio de Sotará, es funcionario de la Alcaldía y lleva siete años laborando como recaudador de impuestos de la plaza por lo cual se relaciona todos los días con las comerciantes incluidas las cocineras. En la plaza de mercado del Barrio Bolívar lleva trabajando desde el año 2013, y actualmente es el coordinador del recaudo de los impuestos de la plaza de mercado (7 años desde eso); lo anterior, lo lleva a tener una relación todos los días con diferente tipo de personas; trabaja todos los días de lunes a domingo con todos los comerciantes, incluidas las cocineras de la plaza de mercado. También, ha presentado inconvenientes con los comerciantes debido a que suponen que él puede disponer del recaudo diario para poder hacer gastos que son necesarios para la plaza de mercado.

Entrevista: E09

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Sopa de maíz, sancocho de gallina sancocho de pescado y la carne sudada con frijoles.
--	---

En su niñez estuvo rodeada del campo y su familia está conformada por su padrastró, sus primos, su hermana, su esposo y sus hijos. Empezó a trabajar lavando losa y limpiando las cocinas desde muy temprana edad. Su experiencia en las cocinas empezó por necesidad, y no por gusto; pero gracias a este oficio pudo obtener su casa y sacar adelante a su familia. Se encuentra vinculada desde hace cuatro años a Cooperativa Mesalarga por lo que han sido reconocidos por su trabajo. Ha tenido apoyo de muchas personas que le han ayudado en su cocina, y también en su evolución como cocinera; formando asociaciones para darse a conocer ante la sociedad.

Entrevista: E10

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Sancocho de gallina, sopa de arepas, sopa de mote, caldo de costilla.
--	---

Nacida en el municipio Popayán, de su madre heredo la pasión y amor por la cocina; se crio en la galería viendo el ejemplo de su madre y como saco adelante a su familia. Y así fue obteniendo conocimientos de la cocina tradicional. Su cocina se caracteriza por su amabilidad, la atención y su sazón debido a que continúan utilizando las recetas tradicionales ofreciendo una variedad de platos. Pertenece a una asociación llamada Corpoguardianas obteniendo reconocimientos por ser cocineras tradicionales, dando a conocer a los visitantes u jóvenes los platos más típicos del municipio. Como portadora de la tradición está a cargo del restaurante; desde pequeña ayuda en el negocio, cuenta con amplio conocimiento. Se motiva cada día a hacer las cosas mejor gracias al ejemplo de su madre, además es una fuente de ingresos y subsistencia para su familia.

Entrevista: E11

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Sancocho de gallina
--	---------------------

Su trabajo viene por tradición de su familia porque son apasionadas por la gastronomía y su madre le enseñó todo sobre la cocina tradicional y desde su idea de formalizarse en la cocina nació gracias a varios vecinos de la galería que le decían que vendiera almuerzos porque tenía muy buena sazón. Empezó ofreciendo almuerzos por encargo, vendiendo hojaldras que eran muy apetecidas por los trabajadores de la galería. Pertenece al grupo Corpoguardianas, se encuentra haciendo un diplomado; participa en todos los eventos que puede, congresos, muestras, ferias, mesa larga, entre otros. Le

gusta enseñar a los estudiantes de gastronomía a preparar el frito, esas son las experiencias bonitas que recuerda con más cariño, la gente le dice, “ay qué rica está la rellena ¿tú la preparas?” y les digo todo lo que ven ahí lo preparó, entonces eso me llena de satisfacción”. Le gusta mucho atender a las personas, les ofrece lo mejor a través de su comida; le gusta, en sus palabras: “porque a la gente le gusta lo que yo les ofrezco, son experiencias bonitas que tengo”.

Entrevista: E12

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Sobre barriga, caldo de costilla, pescado, pajarilla, consomé, chuleta, pollo asado, hígado encebollado.
<p>Pertenece a una familia de cocineras hace parte de la tercera generación en su familia y es portadora de tradición. Disfruto su niñez, jugando con sus amigos y admirando a su abuela que era la que cocinaba los fines de semana. Es la tercera generación de cocineras en su familia, admiro a su abuela mientras cocinaba los fines de semana. Su familia conformada por su abuela, su madre, su hermano y su hijo. Su abuela le inculco el don de apreciar la cocina y su madre las técnicas de cocina y ayuda que necesito para superar las necesidades que se les presentaba en aquel tiempo. La madre fue la que el enseñó todos sobre la cocina los trucos y los pasos para preparar cada plato y que el cliente quede satisfecho y vuelva. Ha participado en primer encuentro de cocinas tradicionales realizado en la plazuela san francisco. Todos los platos que preparan tienen venta diariamente, son cocinados con amor y dedicación para que el cliente este satisfecho, maneja un menú variado en su puesto y si no tiene lo que el cliente quiere comer lo consigue con el mismo amor y buen sabor. Su motivación es su familia en especial su hijo, aunque pasan por crisis siempre le miran el lado positivo.</p>	

Entrevista: E13

Receta / alimentos que la representa o que vende:	Los fritos, platos con diferentes clases de verduras en especial el chulquín
<p>Trabaja en la plaza del barrio Bolívar en sus inicios comenzó a vendiendo ensaladas y frito. Su niñez fue muy bonita, sus tías fritaban y vendían chicharrones para luego sacar la manteca y llevarla a vender a los pueblos. Siempre ha sido solidaria, ya que iba a las invasiones a mirar que persona estaba enferma para poder ayudar. Ahorrando pudo tener su casa humilde hecha en tablas la cual es muy amañadora y especial. Ha tenido diferentes trabajos desde muy joven, pero la cocina es el lugar que más le gusta, siendo el legado para sus hijos. Su plato favorito es el chulquín; lo prepara con amor y responsabilidad para que sus clientes lo disfruten. La cocina para ella, nace para dar a conocer sus delicias patojas a los comensales, y a toda la comunidad en general, “quien quiera probar los platos típicos con la mejor sazón. Activa defensora de los alimentos y platos más tradicionales, así como el retomar las hierbas como único condimento para la cocina.</p>	

Entrevista: E14

Se encamino por la cocina debido a su abuelo que era un apasionado por la culinaria y sabia todos los platos típicos antiguos. La cocina le ha dado muchas bendiciones; tiene su propia casa, y ha viajado por todo Colombia. El plato que más vende es el sancocho de gallina; el día de domingo sancocho de guineo, espinazo y Tripazo. Su inspiración

es darles un mejor futuro a sus hijos. Su secreto es ponerles amor, dedicación y paciencia a las comidas además de la buena atención a sus clientes. Ha participado en varias ocasiones en el congreso gastronómico, esta es una oportunidad que, de acuerdo con sus palabras, le da la Alcaldía para generar ingresos por medio de la cultura gastronómica anualmente. Desea seguir participando en este tipo de eventos a ayudan a difundir nuestros deliciosos platos típicos caucanos.

Entrevista: E15

Receta / alimentos que la representa o que vende: Tripazo, sancocho

Los recuerdos de su niñez son muy bonitos, sus abuelos eran agricultores y tiene dos hermanos. Tuvo su propio puesto, pero después de varios años su madre tuvo complicaciones de salud y le toco hacerse cargo del puesto de la mamá. En su cocina no puede faltar la cuchara de palo, las tablas de palo, ollas de barro, pero por cuestiones de salubridad esto ya se está perdiendo. Ha participado en eventos en la plazoleta san francisco en donde se pudo dar a conocer y en cinco congresos gastronómicos. Su cocina se caracteriza por los productos tradicionales. Su día de trabajo de jueves a domingo empieza desde las dos de la mañana debido a que tiene una clientela que llega desde muy temprano a la plaza.

Entrevista: E16

Receta / alimentos que la representa o que vende: Sancocho, ullucos y trizapo

De su abuela heredo la maravillosa sazón y amor por la cocina aprendiendo a cocinar al lado de su abuela y su tía. Se caracteriza por cocinar con mucho amor y dedicación el plato que más vende es el ajiaco y el que más disfruta preparar es el Tripazo elogiada siempre por su sazón y atención al cliente. Su jornada inicia desde muy temprano, levantándose a preparar el desayuno de esposo y su hijo para luego dirigirse a su sitio de trabajo a comprar los insumos necesarios para preparar el menú del día. El vivir en diferentes ciudades le permitió entender y aprender sobre las diferentes culturas y gastronomía de cada región. Pertenece a la cooperativa Coopmesalarga; ha participado en congresos gastronómicos dejándole una excelente experiencia, aunque reconoce que son días difíciles que demandan trabajo duro.

Entrevista: E17

Receta / alimentos que la representa o que vende: Lechona, frito mercaderes, sancocho de gallina, sancocho de costilla.

Estuvo rodeada de muchas preparaciones como la melcocha, además también la vendía. Ha participado en el congreso gastronómico y en conjunto con todas las cocinas de la galería han podido mostrar los platos típicos y tradicionales del municipio de Popayán. Cuenta con amplio reconocimiento, a nivel nacional, regional e internacional. La cocina tradicional para ella, es su esencia, en sus palabras “preservar esa costumbre, que no se pierda, que lo que hacemos que viene desde nuestras abuelas, madres, padres siempre se sigan preparando, que no se pierdan que venga desde el campo a la mesa esos platos típicos, y se fueron desviando cada día más”.

Entrevista: E18

Nombre del establecimiento/cocina: Fundador Plaza de mercado Alfonso López

Gentil Emiro Solarte Espinosa, tiene 65 años; trabaja en la plaza de mercado Alfonso López más conocida como “La Trece” (13). Lleva más de cuarenta años de labor en el esta galería, empezó como trabajador y luego tuvo la oportunidad de ser el presidente de la organización sindical. Desde muy joven trabajo en la plaza de mercado del centro, donde en la actualidad se ubica el extinto centro comercial Anarkos; después se fue a trabajar en la galería de Alfonso López. En la plaza Alfonso López, se llega a alistar su puesto de trabajo, a iniciar su labor de venta. En su caso personal, trabaja hasta el medio día; y regresa a casa luego a organizar sus funciones de la organización sindical, de la junta de acción comunal del barrio donde vive, y allí termina su día, tipo 7 de la noche. Ha presenciado la creación de las asociaciones de las cocinas y su inspiración por conservar las comidas típicas y tradicionales del municipio de Popayán. La plaza de mercado le ha dado la oportunidad de salir adelante y buscar un sustento para su familia.

Entrevistas en 2022. Segunda entrevista, después de la crisis del covid-19 (segundo periodo 2020, y el año 2021).

Entrevista: E19

Paso varios meses de manera negativa pese a la pandemia, comenzando por el cierre de la galería, le causó gran tristeza la escases de alimentos, sin ingresos con los cuales poder alimentar a su familia, deudas, pero logro recibir ayuda de una persona la cual le brindo mercados para ella y sus compañeras de cocina. Luego de la apertura de la Plaza del Barrio Bolívar los cambios después de la pandemia fueron las bajas ventas. En cuanto a los avances de la plaza, considera que no han sido significativos, por ejemplo en los eventos las personas hacen fila por degustar los platos y demás pero por otro lado cuando es un día habitual la problemática de los robos, drogadicción y el deterioro que tiene la plaza de mercado les han provocado aún más las bajas en sus ventas y pese a esta problemática hay referencias de personas que no acuden a esta plaza por miedo a ser robados, también la competencia de nuevos restaurantes cerca de las zonas estudiantiles que eran el mayor tipo de clientes que llegaba a su cocina.

Entrevista: E20

En situación de pandemia afirma que no paro de trabajar, fue lindo saber que pudo seguir adelante a pesar de la situación, pudo promover y aprovechar lo que aprendió de las redes sociales para crear la página de su cocina para vender a domicilio, esto la sostuvo en esos momentos difíciles y complicados de la vida a causa de la pandemia. Luego de la apertura de la plaza abrió su cocina asesorándose con los programas de la Alcaldía sobre los protocolos de bioseguridad que debían tener para poder trabajar, tuvo menor llegada de sus clientes, se incrementaron los gastos debido a los desechables extras para servir sus platos a las personas y evitar el contagio, vender más económico para evitar el desperdicio de comida y rápida salida de la producción a diario, igualmente a pesar de esto se sostuvo.

Entrevista: E21

Reflexiona sobre la situación que vivió en la pandemia, esta fue comfortable dado a que fue un momento de reflexión espiritual y laboral teniendo en cuenta nuevas posibilidades que se presentaron en aquel momento, logro sobrellevar la cuarentena con una nueva idea, en este caso la venta de tamales de pipián y tolimenses abriéndole nuevas

oportunidades a una salida económica que los ayudaría a sobrellevar los gastos y alimentación en su familia. Al retornar encontró que algunos compañeros no regresaron por lo difícil que había sido la pandemia, y además encontrando el panorama del alza de los productos alimenticios y miedo por los contagios. Se siente disgustada y triste con el deterioro de la plaza, no les brinda una buena presentación para enseñar su menú variado que los clientes llegan a probar. Además de la violencia que se ve como los robos, lograron contra restarlo con la contratación de vigilancia, cámaras de seguridad en algunas zonas, sirenas y la unión de las mismas cocineras y comerciantes de la plaza, igualmente aún sigue sin solución el tema de la drogadicción y el mal estado del sector exterior por el lodo y basuras que hace ver un mal aspecto de la plaza y a su vez tener una mala referencia de las cocinas tradicionales ubicadas en este sector.

Entrevista: E22

Trabajo en diferentes sectores comerciales, financieros, sector de consumo masivo, agencias de publicidad, entre otras. Posteriormente se independizo y trabajo más de once años como independiente en la parte de diseño gráfico. Se desencanto de su trabajo y retorno a Popayán, donde empezó a trabajar en el sector agropecuario, pero rápidamente la corporación gastronómica lo vinculo como asociado como presidente de la junta directiva. Le tiene un gran aprecio a la cocina regional, antes era fanático de la cocina italiana por el gusto a las pastas, pero debido a la pandemia miro hacia otros horizontes como la preparación de platos autóctonos, criollos de la cocina nacional. Trabaja en una oficina ubicada en la casa de la cultura del centro de Popayán en donde siempre los vinculan en todas las actividades. Las redes sociales abrieron una nueva experiencia para el sector gastronómico en la pandemia, se dio a conocer la cultura de la cocina en línea desde la comodidad de cada hogar, dio a conocer también cocineras como el caso de Miriam Armenta “la señora bonita de los vestidos”, por ese lado fue un buen aporte en la crisis que vivió el mundo.

Entrevista: E23

Ha participado en congresos gastronómicos por más de 8 años, eventos en la plazoleta san francisco en donde se pudo dar a conocer y en cinco congresos gastronómicos, también hace parte del libro llamado cocinas escondidas de Popayán, ahora con el libro de Unicomfacauca; Estos importantes logros han sido gracias al sacrificio de sus abuelos que ella por pasión heredó y que gracias a Dios sigue en esta lucha de dar a conocer y degustar su sazón a toda la comunidad patoja. La pandemia para Francia fue una oportunidad de visión tanto para crecer en su negocio de cocina como para ayudar a las personas que en ese momento no contaban con suficientes recursos de alimentación y económicos. En la plaza Alfonso López la parte interna ha mejorado muchísimo para bien, ya que contamos con un grupo de vigilancia y eso nos da un poco de tranquilidad a diferencia de la inseguridad que cuenta la galería del barrio Bolívar da un poco de angustia por la permanencia y abundancia de los habitantes de la calle.

Entrevista: E24

Su niñez la paso con su mamá, su papá, sus tres hermanos y sus dos hermanas, vivían en la casa de sus abuelos paternos hasta que doña Sandra tenía siete años. Luego ya sus padres obtuvieron su casa propia. La cocina tiene un significado muy sentimental, es

donde comparte y puede expresar sus sentimientos y siempre recuerda a su bisabuela porque, aunque estaban a gran distancia se comunicaban por teléfono fijo y así era como le podía decir como se hacía cada comida. En la Pandemia fue un momento difícil, y a la vez enriquecedora porque cambió la vida de un momento a otro. Los procesos que conocíamos presenciales, se debieron adaptar a la virtualidad desde el hogar; así se hicieron prácticas y procesos de investigación. El patrimonio es que los jóvenes se apropien de todos sus conocimientos tradicionales, adentrándose más allá de solo preparar un simple plato, sino que hay detrás de esas preparaciones, de donde viene el alimento, que pasa con los campesinos, donde lo cultivan, son foráneos. Le encanta preparar los frijoles y las lentejas.

Entrevista: E25

La casa de la cultura ha beneficiado a muchas cocineras invitándolas a talleres de cocinas tradicionales. Opina que la razón del por qué no llegan bastantes clientes a su cocina es debido a la fachada de la plaza de mercado que se ha ido deteriorando cada día más. La pandemia fue un momento crítico para ella, como para todo el mundo, debido al aislamiento decretado por el gobierno y demás cosas como alza en los productos y escases en los mismos, logramos sobre vivir a este tormentoso momento, luego volvieron abrir las puertas de la plaza, ya en esta situación tuvo que empezar desde cero tanto emocional como económico, la mayoría de clientes no volvieron. La Alcaldía y la Gobernación han apoyado a las cocinas tradicionales para que enseñen sus platos, su cultura y enseñándoles nuevas temáticas con diferentes tipos de capacitaciones. La cocina es una manera de expresar el amor y esfuerzo.

Entrevista: E26	Roger Gonzalo Jiménez Chicangana Entrevista, después de la crisis del covid-19; líder del grupo focal implementado durante la investigación
<p>Cuando paso la situación del Covid-19 se detuvieron muchos proyectos que tenía planeado el Alcalde para la mejoría de la galería Barrio Bolívar como, por ejemplo, la remodelación de la galería o “EL PLAN GOTERA”, ya que lleva más de 50 años sin cambios lo cual afecta a los comerciantes. La plaza del Barrio Bolívar y su principal amenaza que tiene es estar tan cerca del río Molino, en el 2013 se inundó y estuvimos como un mes fuera de servicio, era tanta el agua que las neveras y los cilindros flotaban, lo único que quedo fueron palos, todo lo que habían dejado amarrado para volver al otro día se lo llevó el río, eso fue una gran pérdida para toda la comunidad. Se tienen las cocinas tradicionales como patrimonio cultural, principalmente la cocina tradicional ha sido muy atractiva para las personas que visitan la ciudad y en festividades como semana santa y el congreso gastronómico es muy apetecida. En la reflexión sobre la cocina donde se hacen platos típicos de la región sería lo cultural.</p>	

Fuente: consolidado de procesos implementados durante la investigación doctoral (2022-2023).

Anexo 10. Talleres implementados durante la investigación (2019-2020).

En el marco de la investigación ***Patrimonio, cocinas y tradiciones. Tensiones alrededor de la pervivencia de las sazones en las plazas de mercado de Popayán – Cauca***, cuyo propósito es reconocer los elementos sociales, económicos, institucionales, políticos y/o ambientales, que intervienen y/o han intervenido en la identificación, consolidación y pervivencia de sazones en las cocinas de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y la Calle Trece de la ciudad, así como posibles tensiones derivadas de su interacción con diferentes actores, se han establecido una serie de talleres con enfoque participativo, herramienta que permite tejer lazos de confianza para conversar y cocinar alrededor del tema. Se implementaron seis (6) talleres, los cuales se presentan a continuación.

A partir del diálogo de sabores y añoranzas se fueron develando miradas, apuestas, perspectivas y sueños pendientes frente a las cocinas y lo que estas representan para su familia y comunidad; igualmente, desde su quehacer cotidiano, permitió conocer cómo éstos espacios han favorecido la clasificación de Popayán como ciudad creativa de la Gastronomía por parte de la Unesco, en el año 2005, la consolidación de estrategias sobre patrimonio inmaterial asociado con la alimentación, y los alimentos que enmarcan la práctica culinaria.

TALLER 1. INTERNALIZACIÓN DE PRÁCTICAS CULINARIAS (Tiempo tres horas).

ELEMENTOS GENERALES

Objetivo: conocer algunas de las prácticas culinarias internalizadas desde los primeros años de vida, y como estas aún perviven en su quehacer diario en las plazas de mercado de Popayán (Cauca).

Indicador de logro: identificar hábitos, costumbres, alimentos y preparaciones que han venido signando sus prácticas culinarias, a partir de la remembranza y la evocación de sus sazones desde sus primeros años de vida, y realizar un primer acercamiento a las que aún perviven en su cotidianidad como cocineras de las plazas de mercado de Popayán (Cauca).

Liderado por: investigadora de la tesis.

Dirigido a: cocineras de las plazas de mercado que intervienen en el proyecto.

Número de participantes: 30 cocineras(os); un invitado.

Fecha: octubre de 2019

Materiales: cartulina, marcadores, lápices, borradores, pliego de papel craft y plastilina.

Productos del taller: registro audiovisual, material de trabajo y sistematización de la actividad.

MOMENTOS DEL TALLER

Primeros sabores. El taller se socializa al grupo, se describen los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Se suministra a cada participante un octavo de cartulina. Cada participante se presenta a través de un dibujo que represente el alimentos o plato que mayor recordación tienen en su vida. Al reverso se colocarán el

nombre, la plaza en la que labora o tiene la cocina y la sensación que evoca la cocina en su vida. Cada uno dispondrá de un tiempo para presentar su dibujo (30 minutos).

Segundo momento: entre memorias y sazones. El grupo se divide en subgrupos de tres a cuatro personas. Se entrega a cada grupo, los siguientes elementos: octavo de cartulina, crayones, plastilina, lápiz y borrador. Cada uno procederá a dibujar el alimento y preparación (receta) de mayor recordación. Se debe tener en cuenta, origen, sentimientos, sabores u otras preparaciones que se pueden elaborar, entre otros elementos que le hacen importante en la práctica culinaria familiar o comunitaria para el grupo. Posterior a ello, con la plastilina elaborarán algunos de las recetas descritas en la cartulina (50 minutos). Finalmente, se procede a socializar los resultados de la actividad; se nombra una persona como relatora de la misma; se consolidan las reflexiones del proceso (60 minutos).

Cierre del taller. Se agradece a los/las participantes por sus aportes. Se da un espacio para las reflexiones y conclusiones del taller (30 minutos).

DESARROLLO DEL TALLER

A partir del dialogo de sabores y añoranzas se fueron develando miradas, conceptos, perspectivas y sueños pendientes frente a las cocinas y lo que estas representan para su familia y comunidad; igualmente, desde su quehacer cotidiano, aportará en conocer cómo éstos espacios han favorecido la clasificación de Popayán como ciudad creativa de la Gastronomía por parte de la Unesco, en el año 2005, la consolidación de estrategias sobre patrimonio inmaterial asociado con la alimentación, y los alimentos que enmarcan la práctica culinaria. El taller se dividió en tres momentos:

1) Primeros sabores. Socialización al grupo, se describieron los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Se suministró a cada participante un octavo de cartulina. Cada participante se presenta a través de un dibujo que represente los alimentos o plato que mayor recordación tienen en su vida. Al reverso se colocarán el nombre, la plaza en la que labora o tiene la cocina y la sensación que evoca la cocina en su vida. Cada uno dispuso de un tiempo para presentar su dibujo (30 minutos).

2) Segundo momento: entre memorias y sazones. El grupo se dividió en subgrupos de tres a cuatro personas. Se entregó a cada uno, los siguientes elementos: octavo de cartulina, crayones, plastilina, lápiz y borrador. Cada uno procedió a dibujar el alimento y preparación (receta) de mayor recordación. Se debe tener en cuenta, origen, sentimientos, sabores u otras preparaciones que se pueden elaborar, entre otros elementos que le hacen importante en la práctica culinaria familiar o comunitaria para el grupo. Posterior a ello, con la plastilina se elaboraron algunos de las recetas descritas en la cartulina (50 minutos).

3) Finalmente, se procedió a socializar los resultados de la actividad; se nombra una persona como relatora de la misma; se consolidan las reflexiones del proceso (60 minutos).

EVIDENCIAS RELACIONADAS



Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2019-2022).



Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2019-2022).

TALLER 2. PRÁCTICA CULINARIA Y PATRIMONIO (Tiempo: tres horas).

ELEMENTOS GENERALES

Objetivo: explorar desde el dialogo las concepciones y/o definiciones alrededor del patrimonio y su relación con la práctica culnaria en las plazas de mercado.

Indicador de logro: Identificar prácticas, conceptos y definiciones alrededor del patrimonio, y algunas percepciones de las cocineras de las plazas de mercado de la ciudad sobre la gestión en el ámbito alimentario.

Liderado por: investigadora de la tesis.

Dirigido a: cocineras de las plazas de mercado que intervienen en el proyecto.

Número de participantes: 30 cocineras(os); un invitado.

Fecha: noviembre de 2019

Materiales: cartulina, marcadores, lápices, hojas de papel blanco y borradores.

Productos del taller: registro audiovisual, material de trabajo y sistematización de la actividad.

MOMENTOS DEL TALLER

Primer momento. El taller se socializa al grupo, se describen los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Se entrega a cada participante una hoja de papel tamaño carta, donde pegaran una foto que fue solicitada con anterioridad. Se indica construir una

historia, en virtud de narrar los sentimientos que genera dicha imagen, anécdotas alrededor de la sazón que evoca y cómo ésta impacta en la forma en que ahora cocinan, tanto a nivel personal, como en la plaza de mercado (60 minutos).

Segundo momento: conceptos y percepciones. Se socializan con el grupo algunos elementos que han sido parte del patrimonio material y cómo se asocian al patrimonio inmaterial, articulado con el ámbito alimentario, tanto a nivel nacional-regional como local. En segundo lugar, se divide en grupo, y se asigna a cada uno una zona de la ciudad. Se deben relacionar alimentos, preparaciones (recetas) o vivencias en esos espacios, y los motivos relevantes de su designación como parte del acervo cultural o histórico desde sus vivencias. Cada grupo consolidará los elementos culturales que lo caracterizan (música, cocina, costumbres, entre otros). En una hoja blanca, el grupo relacionará los siguientes elementos: actores involucrados, elementos a resaltar, cómo se podría potenciar más su reconocimiento, la importancia de los alimentos que se venden y/o se encuentran en ese espacio y cómo se involucran ellas en el proceso. Se socializa el ejercicio designando un relator (90 minutos).

Cierre del taller. Se agradece a los/las participantes por sus aportes. Se da un espacio para las reflexiones y conclusiones del taller (20 minutos).

DESARROLLO DEL TALLER

El objetivo consistió en explorar desde el dialogo las concepciones y/o definiciones alrededor del patrimonio y su relación con la práctica culinaria en las plazas de mercado. El taller se dividió en tres momentos:

1) socialización de los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Se entregó a cada participante una hoja de papel tamaño carta, donde pegaran una foto que fue solicitada con anterioridad. Se indicó construir una historia, en virtud de narrar los sentimientos que genera dicha imagen, anécdotas alrededor de la sazón que evoca y cómo ésta impacta en la forma en que ahora cocinan, tanto a nivel personal, como en la plaza de mercado (60 minutos).


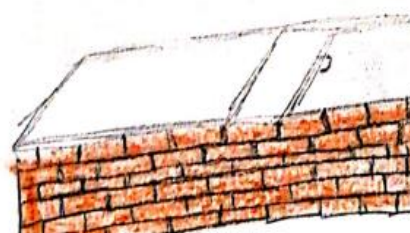

2) Segundo momento: conceptos y percepciones. Se socializaron con el grupo algunos elementos que han sido parte del patrimonio material y cómo se asocian al patrimonio inmaterial, articulado con el ámbito alimentario, tanto a nivel nacional-regional como local. Aquí se dividió el grupo, y se asignó a cada uno una zona de la ciudad. Se relacionaron alimentos, preparaciones (recetas) o vivencias en esos espacios, y los motivos relevantes de su designación como parte del acervo cultural o histórico desde sus vivencias. Cada grupo consolidó los elementos culturales que lo caracterizan (música, cocina, costumbres, entre otros).

3) Finalmente, en una hoja en blanco, el grupo relacionó los siguientes elementos: actores involucrados, elementos a resaltar, cómo se podría potenciar más su reconocimiento, la importancia de los alimentos que se venden y/o se encuentran en ese espacio y cómo se involucran ellas en el proceso. Se socializó el ejercicio designando un relator (90 minutos).

EVIDENCIAS RELACIONADAS

<p>Fundado en 1995 por la señora Olga Bravo quien sus platos del día era: Ajiaco con carne frita, asada y sudada, caldo de gallina, sancocho, sopa de maíz, Sopa de ajiaco y sopa de arepa.</p> <p>Así fundó este restaurante de una manera familiar. En el 2011 este local lo tomó la Sra. Francisca Muñoz que innova este negocio.</p> <p>Quien optó por madrugarse más y empezó con servicio de cafetería y restaurante además aumentando producción, implemento uniformes y arreglo de infraestructura.</p> <p>En el 2020 la señora Francisca trabajó con 6 secretarías y ella como jefe, sus ventas son muy buenas y gracias a todo su sabor y atención día a día va mejorando más.</p> <p>Este negocio atiende al público y atiende eventos, servicio de tiquetera. Y sigue capacitándose para día a día mejorar calidad de atención, presentación y sabor.</p>	<p>Delicias Melany fue creado el 01 de Julio de 1991 en la galería la 13 local 26. Este restaurante es un establecimiento en servicio en el mayor de los casos Públicos donde se paga por la comida, lo creó porque el inicio de su entrada económica familiar. Su saber culinario es desde el municipio de Timbío, veledo la cabana. Su principio fue desayunar: Café, hojaldres, Ajiaco con huevo.</p> <p>Almuerzo: Sancocho de gallina, Ajiaco, frijoles (mas o menos 20 almuerzos diarios).</p> <p>Con el tiempo y la experiencia y el compartir con compañeras el conocimiento culinario fue ampliando sus ventas, hoy en día DELICIAS MELANY te ofrece variedad de comidas, desde comida tradicional hasta platos sofisticados y fiestas familiares hasta participar en eventos grandes y gastronómicos, como con Congreso gastronómico, noche de museos, fiesta de reyes y semana santa.</p> <p>Sus platos fuertes son:</p> <p>Sancocho de espinaca que fue con el que ganó tu salón brilló en el 2019.</p> <p>Sancocho de gallina.</p> <p>Hoy en día genera empleo.</p>
---	---

Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2019-2022).

<p>Momento 1</p> 	
<p>Momento 3</p> 	<p>Momento 4</p> <p>La central</p> 
<p>Memorias de la fotografía</p> <p>Un largo día de trabajo con ganas de sentarse a disfrutar y deleitar un rico sancocho de gallina en familia y colegas.</p>	

Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2019-2022).

TALLER 3. TEJIENDO MEMORIAS ALREDEDOR DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (Tiempo: cuatro horas).

ELEMENTOS GENERALES

Objetivo: explorar a través de las formas/técnicas de conservación de alimentos, los elementos que hacen parte del acervo culinario actual y heredado a partir del relevo generacional en las cocinas de las plazas de mercado, así como las primeras aproximaciones al concepto tradición.

Indicador de logro: Identificar prácticas, procesos y técnicas de conservación alimentaria implementadas por las cocineras de las plazas de mercado, como un ejercicio de memoria culinaria; igualmente, conocer algunos conceptos propios alrededor del término tradición.

Liderado por: investigadora de la tesis.

Dirigido a: cocineras de las plazas de mercado que intervienen en el proyecto.

Número de participantes: 30 cocineras(os); un invitado.

Fecha: noviembre de 2019

Materiales: cartulina, marcadores, alimentos para elaborar productos (condimentos, hierbas naturales, frutas y verduras).

Productos del taller: registro audiovisual, trabajos y sistematización de la actividad.

MOMENTOS DEL TALLER

Primer momento. El taller se socializa al grupo, se describen los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Se realiza un recuento inicial de algunas formas y técnicas de conservación de alimentos, a través de unas fichas suministradas; está contendrá el nombre de la técnica-proceso y uso en la cocina, tanto actual como desde la remembranza (usado por los abuelos, tíos, familiares). Algunas de las fichas serán socializadas al azar. Las reflexiones serán sistematizadas (30 minutos).

Segundo momento: condimentos, aromas y sabores. Cada cocinera, deberá traer al taller alguna especie (condimento o sazónador) que el recuerda sus primeros inicios en la cocina, memorias culinarias y/o vivencias. Éste será dispuesto en un octavo de cartulina, y describirá uso, recuerdos y su importancia en la cocina de las plazas. Se irán relacionando las historias con los diferentes significados de la tradición. Se socializará el ejercicio, y se dispondrán algunos de ellos en la mesa de trabajo (40 minutos).

Tercer momento: práctica. Se alistan los alimentos para la preparación de las conservas, a partir de los alimentos dispuestos en el taller. Se prepararán: encurtidos, mermelada de frutas y verduras, y ají de pimentón. Los productos son elaborados por grupos de trabajo. Cada uno socializará el producto final, describiendo los alimentos utilizados, técnicas, recuerdos, e importancia en las preparaciones (recetas) de las plazas de mercado (130 minutos).

Cierre del taller. Se agradece a los/las participantes por sus aportes. Se da un espacio para las reflexiones y conclusiones del taller (30 minutos).

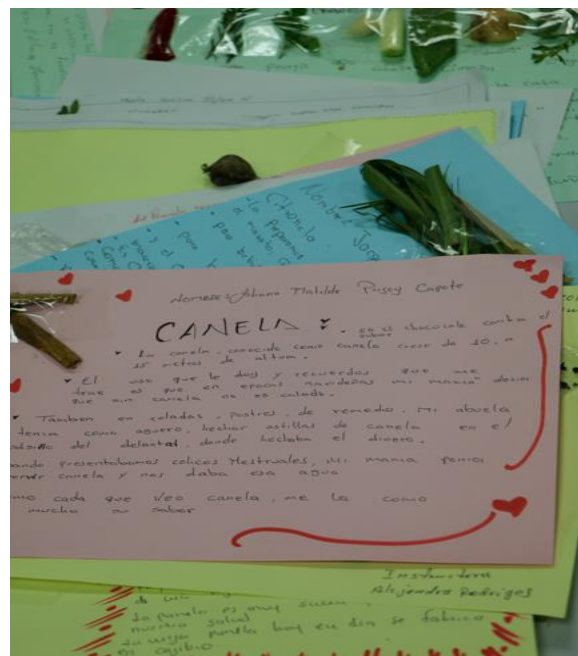
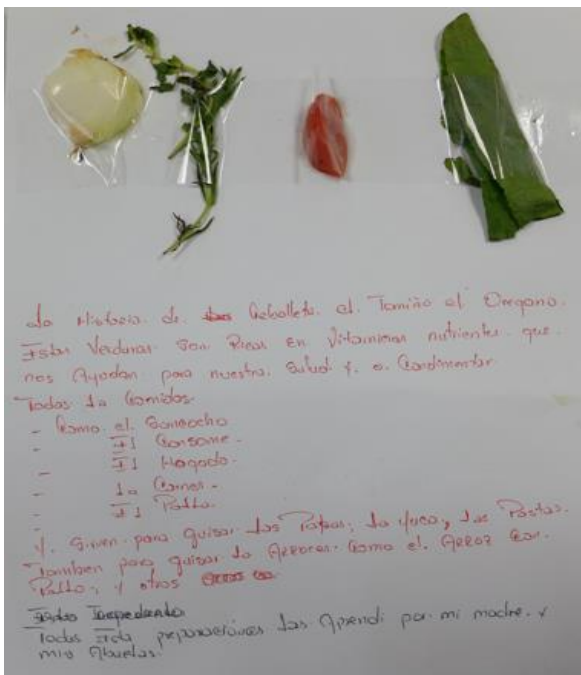
DESARROLLO DEL TALLER

El objetivo consistió en explorar a través de las formas/técnicas de conservación de alimentos, los elementos que hacen parte del acervo culinario actual y heredado a partir

del relevo generacional en las cocinas de las plazas de mercado, así como las primeras aproximaciones al concepto tradición. El taller se dividió en tres momentos:

- 1) Primer momento. Socialización con el grupo, se describieron los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Se realizó un recuento inicial de algunas formas y técnicas de conservación de alimentos, a través de unas fichas suministradas; está contendrá el nombre de la técnica-proceso y uso en la cocina, tanto actual como desde la remembranza (usado por los abuelos, tíos, familiares). Algunas de las fichas fueron socializadas al azar. Las reflexiones serán sistematizadas (30 minutos).
- 2) Segundo momento: condimentos, aromas y sabores. Cada participante, debía traer al taller alguna especie (condimento o sazón) que le recuerde sus primeros inicios en la cocina, memorias culinarias y/o vivencias. Éste se dispuso en un octavo de cartulina, y describirá uso, recuerdos y su importancia en la cocina de las plazas. Se relacionaron las historias con los diferentes significados de la tradición. Se socializó el ejercicio, y se dispuso de algunos de ellos en la mesa de trabajo (40 minutos).
- 3) Tercer momento: práctica. Se alistaron los alimentos para la preparación de las conservas, a partir de los alimentos dispuestos en el taller. Se elaboraron: encurtidos, mermelada de frutas y verduras, y ají de pimentón. Los productos fueron elaborados por grupos de trabajo. Cada uno socializó el producto final, describiendo los alimentos utilizados, técnicas, recuerdos, e importancia en las preparaciones (recetas) de las plazas de mercado (130 minutos).

EVIDENCIAS RELACIONADAS



Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2019-2022).

TALLER 4. RELEVO GENERACIONAL EN LA PRÁCTICA CULINARIA (Tiempo: cuatro (4) horas y media).

ELEMENTOS GENERALES

Objetivo: conocer alimentos y formas de preparación de algunas recetas que identificar las sazones en las plazas de mercado, con énfasis en las practicas que han sido heredadas por varias generaciones.

Indicador de logro: Identificar procesos y técnicas asociadas con las formas de elaboración de los alimentos, recetas de mayor recordación, como un ejercicio de memoria culinaria.

Liderado por: investigadora de la tesis.

Dirigido a: cocineras de las plazas de mercado que intervienen en el proyecto.

Número de participantes: 30 cocineras(os); tres invitados.

Fecha: diciembre de 2019

Materiales: alimentos para elaborar productos (carnes, harinas, condimentos, hierbas naturales, frutas, verduras, entre otros).

Productos del taller: registro audiovisual, material de trabajo y sistematización de la actividad.

MOMENTOS DEL TALLER

Primer momento. El taller se socializa al grupo, se describen los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Cada grupo, previamente establecido, describe de manera general, la receta que prepararán, ingredientes y algunas experiencias sobre la misma (20 minutos).

Segundo momento: práctica. Se alistan los alimentos para la preparación de las recetas; se deben seleccionar los utensilios y métodos a partir de los alimentos socializados. Se procede a elaborar las recetas por grupo de trabajo. Cada grupo socializará el producto final, describiendo los alimentos utilizados, técnicas, recuerdos, origen de los ingredientes, dificultades para conseguir en la actualidad algún (algunos) de los ingredientes, y forma de consumo en las plazas de mercado. Se hará un compartir con las preparaciones. Posteriormente, se hará una ficha para consolidar la información (180 minutos - 2.5 horas).

Cierre del taller. Se agradece a los/las participantes por sus aportes. Se da un espacio para las reflexiones y conclusiones del taller (30 minutos).

DESARROLLO DEL TALLER

Se estableció como objetivo: conocer alimentos y formas de preparación de algunas recetas que identificar las sazones en las plazas de mercado, con énfasis en las prácticas que han sido heredadas por varias generaciones. Se dividió en dos momentos:

1) Primer momento. Socialización al grupo; se describieron los objetivos y el indicador de logro (10 minutos). Cada grupo, previamente establecido, describió de manera general, la receta que prepararon, los ingredientes y algunas experiencias sobre la misma (20 minutos).

2) Segundo momento: práctica. Se alistaron los alimentos para la preparación de las recetas; se seleccionaron los utensilios y métodos a partir de los alimentos socializados. Se procedió a elaborar las recetas por grupo de trabajo.

Cada grupo socializó el producto final, describiendo los alimentos utilizados, técnicas, recuerdos, origen de los ingredientes, dificultades para conseguir en la actualidad algún (algunos) de los ingredientes, y forma de consumo en las plazas de mercado. Finalmente, se realizó un compartir con las preparaciones. Posteriormente, se elaboró una ficha para consolidar la información (180 minutos - 2.5 horas).

EVIDENCIAS RELACIONADAS



Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2019-2022).

TALLER 5. REFLEXIONES ALREDEDOR DEL PATRIMONIO CULINARIO (Tiempo: dos (2) horas y media.

ELEMENTOS GENERALES

Objetivo: explorar los elementos asociados al concepto y dinámicas del patrimonio inmaterial presente en las cocinas de las plazas de mercado.

Indicador de logro: Identificación de conceptos y dinámicas alrededor del patrimonio inmaterial en las cocinas de las plazas de mercado, con énfasis en el campo alimentario.

Liderado por: investigadora de la tesis.

Dirigido a: cocineras de las plazas de mercado que intervienen en el proyecto.

Número de participantes: 29 cocineras(os); un invitado.

Fecha: febrero de 2020

Materiales: tablero, cartulina y marcadores.

Productos del taller: material de trabajo y sistematización de la actividad.

MOMENTOS DEL TALLER

Primer momento. El taller se socializa al grupo, se describen los objetivos y el indicador de logro (5 minutos). Se realiza una lluvia de ideas alrededor de las estrategias-acciones que se han implementado en las plazas de mercado, especialmente en las cocinas, en virtud de ampliar las miradas sobre el patrimonio (25 minutos).

Segundo momento: conceptos y nuevas miradas. En primer lugar, se presenta un breve recuento de las acciones y estrategias narradas. Se organiza el grupo, en subgrupos, con el propósito de plantear nuevas miradas alrededor de la salvaguardia de lo que para ellas es el patrimonio culinario, sus recetas, alimentos, formas de conservación y preparación. De igual forma, resaltando los elementos que pueden propiciar espacios de remembranza y añoranza. Posteriormente, se hará una ficha para consolidar la información (90 minutos).

Cierre del taller. Se agradece a los/las participantes por sus aportes. Se da un espacio para las reflexiones y conclusiones del taller (30 minutos).

DESARROLLO DEL TALLER

Se estableció como objetivo, explorar los elementos asociados al concepto y dinámicas del patrimonio inmaterial presente en las cocinas de las plazas de mercado. El taller se dividió en dos momentos:

1) Primer momento. Socialización al grupo, se describieron los objetivos y el indicador de logro (5 minutos). Se realizó una lluvia de ideas alrededor de las estrategias-acciones que se han implementado en las plazas de mercado, especialmente en las cocinas, en virtud de ampliar las miradas sobre el patrimonio (25 minutos).

2) Segundo momento: conceptos y nuevas miradas. En primer lugar, se presentó un breve recuento de las acciones y estrategias narradas. Se organizó el grupo en subgrupos, con el propósito de plantear nuevas miradas alrededor de la salvaguardia de lo que para ellas es el patrimonio culinario, sus recetas, alimentos, formas de conservación y preparación. De esta forma, se resaltaron los elementos que propiciaron espacios de remembranza y añoranza. Posteriormente, se hizo una ficha para consolidar la información (90 minutos).

EVIDENCIAS RELACIONADAS

Consolidado de acciones alrededor de las cocinas tradicionales en las plazas de mercado de Popayán, Cauca.



Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2019-2022).

TALLER 6. EMPRENDIMIENTOS CULTURALES ALREDEDOR DEL PATRIMONIO CULINARIO (Tiempo: dos horas y media).

ELEMENTOS GENERALES

Objetivo: conocer algunas acciones – estrategias que se han implementado en las plazas de mercado para el reconocimiento de sus cocinas en la plaza y en otros escenarios dispuestos para el consumo de sus preparaciones.

Indicador de logro: Identificación acciones – estrategias que han promovido el desarrollo de emprendimientos culturales desde las plazas de mercado, así como los retos que visionan el colectivo de cocineas.

Liderado por: investigadora de la tesis.

Dirigido a: cocineras de las plazas de mercado que intervienen en el proyecto.

Número de participantes: 30 cocineras(os); dos invitados.

Fecha: febrero de 2020

Materiales: tablero, cartulina y marcadores.

Productos del taller: material de trabajo y sistematización de la actividad.

MOMENTOS DEL TALLER

Primer momento. El taller se socializa al grupo, se describen los objetivos y el indicador de logro (5 minutos). Se realiza una lluvia de ideas alrededor de las estrategias-acciones que se han implementado desde las cocineas para el fortalecimiento de las mismas (25 minutos).

Segundo momento: emprendimientos y retos en las cocinas. En primer lugar, se presenta un breve recuento de las acciones y estrategias narradas. El invitado orienta un conversatorio acerca de los significados del emprendimiento, y algunos ejemplos con similares características para abordar el tema.

Se organiza el grupo, en subgrupos. Cada grupo hará una síntesis de las estrategias – acciones que han venido desarrollando las cocineras, tanto a nivel personal como en las agremiaciones – asociados conformados para aumentar la rentabilidad y mejoramiento. Igualmente, plantean ideas que permitan un mayor reconocimiento de las cocinas. Posteriormente, se hará una ficha para consolidar la información (90 minutos).

Cierre del taller. Se agradece a los/las participantes por sus aportes. Se da un espacio para las reflexiones y conclusiones del taller (30 minutos).

DESARROLLO DEL TALLER

Se propuso como objetivo: conocer algunas acciones – estrategias que se han implementado en las plazas de mercado para el reconocimiento de sus cocinas en la plaza y en otros escenarios dispuestos para el consumo de sus preparaciones. La actividad se dividió en dos momentos, a saber:

1) Primer momento. Socialización al grupo, describiendo los objetivos y el indicador de logro (5 minutos). Se realizó una lluvia de ideas alrededor de las estrategias-acciones que se han implementado desde las cocineas para el fortalecimiento de las mismas (25 minutos).

2) Segundo momento: emprendimientos y retos en las cocinas. En primer lugar, se presentó un breve recuento de las acciones y estrategias narradas. El invitado orientó un conversatorio acerca de los significados del emprendimiento, y algunos ejemplos con similares características para abordar el tema. Se organizó el grupo, en subgrupos. Cada grupo hizo una síntesis de las estrategias – acciones que han venido desarrollando las cocineras, tanto a nivel personal como en las agremiaciones – asociados conformados para aumentar la rentabilidad y mejoramiento. Los puntos a tener en cuenta para el ejercicio a socializar, fueron los siguientes:

1. Descripción general de su cocina: ubicación, historia, reconocimientos, platos principales, formas de comercialización, distribución, entre otros.
2. Seleccionar una línea de trabajo, el producto de mayor representación: describir su importancia en el contexto, en la ciudad, para el país.
3. Plantear algo que sea diferente en la cocina.
4. Plantear un evento o una acción para dar a conocer la cocina de otras maneras.

Finalmente, se socializaron las ideas que permitieron un mayor reconocimiento de las cocinas. Posteriormente, se hizo una ficha para consolidar la información (90 minutos).

EVIDENCIAS RELACIONADAS



Fuente: material consolidado de la implementación de talleres. Presente investigación (2022).

Anexo 11. Grupo focal implementado con las cocineros y cocineras de la plaza de mercado del Barrio Bolívar, durante la investigación (2021).

Preguntas orientadoras:

- ¿Cómo fueron los procesos de inicio de estas cocinas?
- ¿Cómo se proyectaban en sus inicios esas cocinas tradicionales en estos lugares?
- ¿Cómo se pensó en la generación de cocinas en la plaza de mercado en sus inicios?
- ¿Cuáles han sido las transformaciones? Pues, aunque sean pequeñas que han tenido estas cocinas, o sea, ¿se han adaptado el gas, los drenajes que el agua?, o sea que han visto que ha favorecido los servicios en estas cocinas.
- ¿Cómo se ha venido mejorando las cocinas?; ¿Qué ha hecho la comunidad y municipio para la disposición de los residuos orgánicos como los desechos que se pueden reutilizar?; y, ¿cómo es el proceso y si tienen alguna propuesta puntual para su tratamiento en este momento?
- ¿Cómo es el tema la conservación de algunos productos, especialmente los más precederos de origen animal?
- Hablemos un poco de la infraestructura del lugar. Evolución y retos a futuro.
- Durante la pandemia, ¿Cómo ha sido el reto de las cocinas, y atención al público?
- ¿En algún momento se ha pensado en algunos subproductos que quedan volverlos nuevamente otro producto, por ejemplo, deshidratado las cáscaras los animales, huesos se desecha completamente?
- ¿Cómo está distribuida una cocina?, ¿cómo es y como usted consideraría que sería necesario hacer?
- ¿Cómo han visto el impacto de las instituciones relacionadas con las cocinas tradicionales?

Introducción (uno de los fundadores). En los años de 1968 aproximadamente se repartieron 5 plazas entre ellas la plaza del barrio Bolívar, se considera que no hubo una planeación sobre el tema de cocina, manejaban un sistema de balotas, cada uno iba sacando y cada uno se iba para el sitio, de acuerdo a eso se iba condicionando.

Elementos a resaltar, durante el encuentro.

Luego de 5 a 6 años aproximadamente la comunidad de la plaza sin ningún modelo estándar del municipio hizo acompañamiento de un ingeniero de adecuación a cada cocina con el fin de revisar las mismas, se presentó una inconformidad con el plan parcial del barrio bolívar dado a que no confirman realmente si va a haber el nuevo espacio para las cocinas en el segundo nivel presentado en el proyecto que manejo Pro País pero hubo irregularidades y no se proyectó. En el proceso las personas fueron adecuando espacios, por eso hay espacios grandes, hay espacios pequeños. Pero las mismas personas como acomodando su sitio de cocinas, nunca hubo un estándar de cocina o un modelo de cocina a seguir.

Luego de la emergencia sanitaria de la pandemia se propone que el proyecto ayudaría a gestionar una mejor salubridad en toda la plaza y dar ejemplo para las

demás plazas para así con la aprobación de INVIMA conseguir una mejor economía para la ciudad y cada trabajador y campesino de esta plaza.

Se hablo de la nueva propuesta llamada Plaza Nueva, que estaría ubicado en el Carlos Alban, del tema se habló con varias entidades públicas y no se logró nada debido al no saber si la plaza del barrio Bolívar continua en su sitio o en otro lugar, la otra propuesta fue ubicar las cocinas en donde anteriormente estaba el parque automotor de la policía cerca de campanario y se había hablado con el nuevo alcalde, pero cualquier intervención sobre las propuestas se debe tener en cuenta en el plan parcial de la plaza para hacer una inversión o un centro piloto para las cocinas los cuales brindarían los protocolos que exige el gobierno.

Las cocinas de la plaza han evolucionado gracias a las mismas personas dado a que el municipio no les brindo la ayuda para lograrlo, en algunas zonas solamente el municipio les colaboro con bajantes y hojas de Eternit luego de sobrevivir fuertes lluvias y vendavales.

Hay un problema serio con las cocinas dado a que algunas están ubicadas alrededor de los cárnicos dando una mala presentación a las cocinas y aun así en la parte de salubridad por los olores e insectos.

Se dio a conocer que no cuentan con un depósito de residuos orgánicos sostenible y que el manejo del que poseen se da sin control, los residuos orgánicos lo guardan para algunos animales y los plásticos en los basureros que de igual forma por la indigencia terminan en el suelo, igualmente han venido pensando en una forma de lograr aprovechar otros residuos para que no termine llegando al rio y mejore la salubridad. Hace varios años se manejó con Promerca un proyecto y se creó una finca para procesar lo que saliera en la plaza de mercado, llegaba hasta un punto de tener el abono orgánico, pero ya al entrar a la parte de comercialización la gente no manejo bien el tema y se vino a piqué.

La falta de un cuarto de refrigeración para los productos para preparar sus platillos y mantenerlos frescos las llevo a comprar a algunas cocineras neveras que en si se convirtieron en neveras comunitarias pero la mayoría de productos lo deben conseguir igualmente de los campesinos y carniceros revisando que estén frescos para brindar al público sin lograr tener un pre alistamiento practico y que ayudaría a muchas cocineras en la parte laboral y económica. El deterioro de los baños públicos muestra inconformidad tanto en los integrantes de las plazas como los clientes que suelen usarlos, dado a que no han sido renovados y genera un tema de salubridad preocupante. La falta del servicio de gas domiciliario tiene en inconformidad a las cocinas dado a que el gas propano que utilizan no varían sus precios y es inconcluso saber cuánto les va a durar.

En épocas de fuertes lluvias se puede evidenciar en las paredes como las goteras va deteriorando tanto la fachada principal como el techo de la plaza, que en si para las

cocinas que están abiertas es inquietante ver como sus clientes no pueden disfrutar de su comida.

En pandemia la mayoría de cocinas y verduleros mermaron sus ventas teniendo que buscar como otra opción buscar clientes fuera de la plaza para lograr vender lo que cocinaban, por otro lado, la pandemia provoco competencia de precios entre las cocinas de la plaza, aperturas de nuevos restaurantes cerca de las áreas estudiantiles, plazas campesinas lo cual también provoco la baja de ventas y visitas en la plaza del barrio Bolívar. Se toma en cuenta el manejo de la manipulación de alimentos, un plan para el manejo de los residuos orgánicos e inorgánicos, en cuestión dado al tema del evento del congreso gastronómico se puede pensar en una mejor ubicación para las cocinas de la plaza de mercado para facilitar el acceso del público hacia cada una de las cocinas.