

Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina

Significance of traditional food, from the table to the kitchen

Fecha de recibido: 07 / 05 / 2021

Fecha de aceptación: 19 / 11 / 2021

Jaminson Andrés Tapia Barrera. Especialista en Gerencia Estratégica de Proyectos de la Universidad Nacional de Colombia sede Manizales, Profesional en Gestión Cultural y Comunicativa de la Universidad Nacional de Colombia sede Manizales. Colombia. **Correo electrónico:** jatapiab@unal.edu.co **ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-7633-1776>

Cómo citar este artículo

Tapia Barrera, J.A. (2021). Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina. NOVUM, 2(11), pp. 43 - 59.

Resumen

Objetivo: El presente artículo tiene como finalidad reflexionar acerca de la importancia de las comidas tradicionales y la apreciación que los comensales tienen de ellas cuando se conversa al alrededor del tema. **Metodología:** Es por medio del diálogo sobre de la cocina tradicional que se logra poner en consideración las experiencias que las personas comensales y cocineros tienen con ellas. Así, se emplea como recurso primario las personas que realizan este oficio. **Hallazgo:** Las vivencias personales que cada uno consigue al participar en la preparación y consumo de la gastronomía tradicional funcionan bien para establecer una relación con estas comidas; así, algunos se acercan más a su práctica, muchos limitan su participación a ciertas tareas y otros, toman distancia a falta de gusto e interés por ellas. **Conclusión:** De manera que, estas comidas permanecen en la dieta alimenticia de sus comunidades por el compromiso de quienes confían y defienden la importancia de sus características físicas e invisibles, dadoras de identidad cultural. **Palabras clave:** Alimento; Comunidad; Costumbres y tradiciones; Conocimientos tradicionales.

Abstract

Objective: The purpose of this article is to reflect on the importance of traditional foods and the appreciation that diners have of them. **Methodology:** It is through dialogue on traditional cuisine that the experiences of diners and cooks around food are considered. Therefore, the people who carry out this profession are used as a primary resource. **Finding:** The personal experiences that each person has when participating in the preparation and consumption of traditional gastronomy work well to establish a relationship with these foods; thus, some get closer to their practice, many limit their participation to certain tasks and others distance themselves due to a lack of taste and interest in them. **Conclusion:** The foods remain in the diet of the communities because of the commitment of those who trust and defend the importance of their physical and invisible characteristics, givers of cultural identity. **Keywords:** Food; Community; Customs and traditions; Traditional knowledge.



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

Introducción

Las comidas tradicionales son preparaciones gastronómicas que difícilmente pasan desapercibidas tanto en la mesa como en la cocina, por el ambiente que suscita su práctica y las particularidades detrás de su consumo usual. La forma como aparecieron y ganaron protagonismo en la dieta de las personas con el paso del tiempo, favoreció la participación de las distintas generaciones que establecieron su hábito; así su práctica se convirtió en un oficio representativo para quienes lo han realizado y conocen de cerca.

Explorar el trasfondo que tienen las comidas tradicionales tras su preparación y consumo es el mejor camino para encontrar respuesta a todas las preguntas que surgen alrededor de su costumbre. Saber que su práctica se debe, con seguridad, al lugar que ocupa entre las preferencias alimenticias de su comunidad realizadora, alcanza a inquietar cuando apenas se nota o cuando es desestimada. La credibilidad que tienen las personas en su gastronomía tradicional lleva a reconocer y valorar realmente su oficio; considerar cuanta circunstancia conduce las experiencias e intereses detrás de él, ayuda entender mejor su constancia entre las generaciones que lo comparten.

La posibilidad que una comida tradicional permanezca en la dieta de su comunidad realizadora no es un hecho fortuito y menos aún una casualidad. La voluntad que tienen las personas por realizar su práctica la mantiene, cuando factores de tipo ambiental, social, cultural, entre otros, con cierta regularidad generan un impacto en ella; y, sea positivo o negativo se hace notar en su momento. La fuerza que contiene cualquier impacto sobre esta gastronomía causa cambios leves o marcados en

su oficio, determinando así su preparación, dieta, consumo y la forma como las personas la perciben.

Reconocer la importancia de las comidas tradicionales es algo que ciertamente atañe a cada persona al encontrarse con su práctica y optar por participar e indagar sobre el tema. La indiferencia es, que muchas veces, expresarse frente a este oficio lleva, con intención o sin ella, a desestimar su labor y restar valor a su hábito. De manera que, como observador, ser atento a los detalles que exponen los realizadores de las comidas tradicionales es apenas necesario para obtener datos relevantes del papel que juegan en su realidad sociocultural. Tras la intención real de aprender algo interesante de estas comidas, es oportuno ser curioso y meticuloso para así lograr percibir los atributos de su práctica; aquellos que no siempre se muestran en su experiencia de consumo por estar implícitos en su preparación e historia.

Todas las comidas tradicionales presentan tres criterios en común que justifican su existencia, así se desconozcan están presentes sin importar el contexto donde se encuentren o las características que las definen; estas son: 1) 'el origen', que da cuenta de cómo, cuándo, dónde y por qué surgió la comida tradicional; 2) 'el componente intangible', que ampara los imaginarios y creencias fundados alrededor de la práctica de la gastronomía tradicional; y finalmente, 3) 'el tiempo', que señala la vigencia de estas comidas en tanto participan distintas generaciones para establecer su hábito y la dinámica cultural que lo incita.

Los criterios antes referidos están de forma discreta o evidente en la naturaleza de las comidas tradicionales para justificar su costumbre y explicar su propósito. Si se ignoran se pierde la oportunidad de obtener una experiencia completa a la hora de participar en la preparación y consumo de la gastronomía tradicional; confiar en la



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

percepción que comunican nuestros sentidos sobre estas comidas no es suficiente para considerar la herencia cultural que representa su hábito. Por ello, explorar y analizar las particularidades de las comidas tradicionales es un ejercicio que conviene hacer, para tener mayor claridad de su importancia.

1. Comidas tradicionales: una experiencia sensorial de riqueza histórica y cultural

La gastronomía tradicional se puede describir como diversa, de sentido común, protagonista de ceremonias y de conexión directa con el territorio para quienes las tienen por costumbre y quienes estiman su práctica. Sus características se valen de factores socioculturales y ambientales que influyen indiscutiblemente tanto en su componente tangible e intangible como su hábito intergeneracional; la relación y constancia que las personas tienen con estas comidas se encarga de persuadir la naturaleza de su oficio en la dieta alimenticia de su comunidad realizadora, para defenderlo o desampararlo ante acontecimientos que le afectan.

Las comidas que adquirieron la denominación tradicional se convirtieron en un producto representativo para las personas que reconocen su legado; gracias a las experiencias adquiridas con el aprendizaje de su práctica y al participar de ella. Los momentos destinados para preparar y consumir comidas tradicionales se acompañan de un compartir que busca integrar a las distintas generaciones partícipes de su costumbre. Esa que conjuga vivencias y saberes ajenos con reflexiones e intereses propios, para mantener el vigor de su oficio. El llamado toque distintivo al que está asociado el encanto de estas comidas, más allá de hacer ver como compleja su preparación, es toda una especialidad producto de las manos experimentadas y el saber

acumulado de quienes se han dedicado a su práctica.

Pensar en la trayectoria que tienen las comidas tradicionales al interior de su comunidad remite, de algún modo, a hacerse una idea del ritmo sostenido de circunstancias y motivos que contribuyeron con su hábito; sabiendo que, conforme son admitidos nuevos conocimientos y técnicas en su práctica; muchos de sus realizadores relegan los saberes que ven como anticuados, por el trabajo y esfuerzo que demandan, y deciden emplear alternativas que a su parecer son más viables. En consecuencia, mucha información relevante sobre la preparación y el pasado de las comidas tradicionales se extravía por el poco contacto e interacción que se tiene con sus portadores.

La participación laboriosa de incontables personas constituyó la costumbre que representan hoy en día las comidas tradicionales con la dedicación puesta en su oficio más el deseo de hacer notar a quienes lo atestiguan, el valor de su legado. Mientras se aseguraron de impartir sus experiencias y aprendizajes sobre estas comidas a quienes se mostraron interesados en ellas, dieron continuidad a su práctica. Las condiciones del contexto que habitan las comunidades varían constantemente al igual que los intereses, necesidades y aspiraciones de las personas, haciendo que las comidas tradicionales se conviertan en referentes culturales de fácil identificación, cuando su dieta permanece y se reconoce su importancia por encima de los cambios.

El compromiso que asumen quienes han preparado y consumido comidas tradicionales con su componente tangible e intangible ha resultado decisivo para alentar y apreciar su costumbre. En condiciones favorables, las personas que



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

participan en la práctica de estas comidas reconocen su importancia, se animan a realizarlas y se entusiasman al revelar datos que responden a su llamado 'valor cultural'. Cuando esto no ocurre, el oficio de la gastronomía tradicional, la indiferencia de las personas crece y son cada vez menos quienes la defiende, situación que da cabida a su pérdida. Por ello, es valioso estimar la información que permita conocer y aprender más de estas comidas, para comprender su práctica.

Con frecuencia hay indicios, tanto positivos como negativos, sobre el estado en que se encuentra la costumbre de una comida tradicional al interior de su comunidad; la relación que las personas tengan con ella es fundamental al momento de eludir o revelar información de su experiencia al participar en su preparación y consumo. Cuestionarse por sus causas y deducir sus posibles repercusiones culturales, usualmente es una decisión personal que tiene un alcance colectivo, resulta crucial cuando disminuye peligrosamente el hábito de las comidas tradicionales en la dieta alimenticia de las personas, advirtiendo desaparición.

Puede acontecer que la desidia de las personas sea el motivo por el cual pasan por alto ciertos detalles de un panorama desalentador para las comidas tradicionales, a la subvaloración del conocimiento implicado en su práctica, y en último término a tomar distancia de ella. Un riesgo mayor radica en el consentimiento social que estimula la indiferencia y que las personas tomen distancia de su costumbre gastronómica y todo lo que esta representa.

Con certeza se puede asegurar que las comidas tradicionales son fieles al compromiso de quienes se entregan a su oficio, con una dedicación tal, para alcanzar un alto grado de perfección en su preparación, capaz de producir deleite y disfrute

a sus participantes. Es admirable encontrar personas que se esfuerzan por mantener las prácticas de sus comidas tradicionales, aun cuando tienen diversos factores e intereses en contra. Es como si las impulsara una voluntad inefable de elaborar estas comidas mientras su capacidad humana se los permite; aprecian su práctica, pues la aprendieron de personas por las que sienten gran afecto, quienes en su momento también lo vivieron así.

La manera como las personas se enseñan a participar y aprovechar el ejercicio de sus comidas tradicionales determina notoriamente cómo perciben su importancia; obtienen vivencias personales y compartidas que son claves para decidir definitivamente o en un primer momento el tipo de relación que quieren tener con la gastronomía tradicional de su comunidad. Por ello, quienes encuentran algún tipo de satisfacción emocional o material con estas comidas, se complacen al realizar su oficio y compartirlo con otras personas.

Aproximarse a la práctica de las comidas tradicionales invita a ver en retrospectiva la vida de su comunidad realizadora, para visualizar los contextos donde se formaron las distintas generaciones que establecieron su costumbre. La instrucción y acompañamiento de quienes han dedicado buena parte de su vida al oficio de estas comidas es fundamental para aprender de ellas, aun cuando no lo sepan todo, han adquirido amplia experiencia y conocimientos que colocan a disposición de los interesados. De manera que, hacen que se perciban con mayor respeto y empatía los momentos que integran la preparación de las comidas tradicionales, al igual que las características que reúne cuando está presta para su consumo.



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

En aquellos casos donde se encuentra muy poca información acerca de comidas tradicionales es pertinente salir de la zona de confort y no limitarse a disfrutar la experiencia sensorial que prometen estas comidas, conviene indagar sobre ellas ante quienes las presentan en la mesa, para tener una idea del estado de su costumbre y su memoria. Pasa, que en ocasiones no se sabe apreciar realmente el valor de las comidas tradicionales porque se ignora gran parte de los atributos que las hacen destacar, por más que se expongan de forma natural; muchas veces se concentra la atención en la experiencia propia y se olvida por completo que, gracias a los esfuerzos y contribuciones de otras personas se puede conocer y ser partícipe de una tradición gastronómica.

Observar con atención las comidas tradicionales es un hecho crucial para conocer y entender su importancia, como uno de los principales referentes de identidad cultural en las comunidades; estas preparaciones destacan por ser un legado que comparten distintas generaciones, usualmente acompañan de manera especial sucesos relevantes en el imaginario colectivo de las personas que forjaron su costumbre a partir de su origen, su componente intangible y el tiempo. La claridad, controversia o ausencia que evidencien en el hábito de las comidas tradicionales es una señal de cuan acertados fueron quienes formaron su práctica para generar experiencias a favor de su continuidad.

1.1 El origen de las comidas tradicionales

Se puede decir que es el punto de partida, el nacimiento, a veces insospechado, de la costumbre gastronómica inspirada por una comida novedosa en su tiempo que, al ser bien recibida en sus primeras apariciones, obtuvo la aprobación necesaria para establecer su práctica conjunta. Las condiciones que favorecieron el origen de las comidas

tradicionales se deben a realidades específicas al interior de cada comunidad; los detalles del suceso describen el deseo imperante, el ambiente sociocultural y los recursos alimenticios que coincidieron en cierto momento, para idear estas preparaciones gastronómicas.

Adentrarse en los hechos que permiten esclarecer la procedencia de las comidas tradicionales es fundamental para entender cómo fue posible establecer una costumbre con ellas; un aspecto favorable fue definir una serie de pautas a partir de los ingredientes principales, la forma de emplearlos durante la cocción y finalmente las particularidades de su sabor, sirviendo como modelo para repetir en otras ocasiones su preparación. Así, el logro de quienes idearon estas comidas consiguió ganar significación y prolongarse con la participación de todas las personas que por generaciones han alentado su hábito.

La invención de las comidas tradicionales es un asunto relevante en la memoria de la comunidad que la tiene por costumbre; solo con reconocer que, suelen ser pocas en su tipo, considerando los detalles de su oficio, cobran valor. De manera que, la sola existencia de estas comidas puede indicar un hecho histórico al interior de una población; el cual, llevó a que alguien se le ocurriera, entre quienes lo vivieron, replantear el uso y disfrute de los recursos alimenticios a su alcance, para preparar comidas fuera de lo común en ese entonces. La aprobación conseguida de estas comidas fue suficiente, para hacerles un lugar especial en la dieta de las personas.

Hacer una lectura verídica sobre cualquier comida tradicional, es un ejercicio necesario para reconocer las particularidades que definen la naturaleza de su costumbre. Por tanto, el tema del origen es clave para comprender con mayor acierto la forma como las personas integraron



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

estas comidas en sus hábitos alimenticios; propiciando un proceso cultural colectivo con su preparación y consumo que resultó en una práctica compartida por generaciones.

En algunas ocasiones, encontrar información de una comida tradicional puede ser muy difícil por la ausencia de referencias fiables; mientras que, en otras ocasiones, los datos resultan ser tantos que tienden a confundir a quienes los analizan. Cualquiera que sea el caso, la pericia de los interesados hace que su deseo de conocer realmente estas comidas los lleve a explorar, cuestionar, aprender y asimilar su información.

Resulta oportuno saber si los sucesos que motivaron la aparición de las comidas tradicionales acontecieron en la amplia extensión de un territorio o, por el contrario, en un espacio reducido para comprender la dimensión del suceso del que provienen y la impresión que desde entonces provoca su práctica. Aun cuando pocas personas idearon y elaboraron las comidas hoy tradicionales, muchas más se sumaron a su oficio por generaciones, consolidando su costumbre.

Y es que, la creatividad está inscrita en el origen de las comidas tradicionales, como generador del pensamiento súbito o recurrente que sus pioneros materializaron cuando vieron la oportunidad, para crear una comida distinta y, por supuesto, bien lograda. El producto gastronómico conseguido, además de ser de su agrado, llamó la atención de las personas a su alrededor; quienes promovieron su hábito hasta convertirlo en una práctica colectiva. Luego de establecer un modelo de preparación para estas comidas señalando unos alimentos, utensilios y un modo de emplear cada uno

considerando su estado, cantidad y tiempo de cocción.

Por ejemplo, el mote de Ñame, una comida tradicional representativa en la costa caribe colombiana será la preparación gastronómica con la que se expondrá a mayor detalle la importancia de este apartado. Según investigaciones del Ingeniero Químico Gándara Romero (2011), el mote de ñame surgió como respuesta a un periodo de hambruna generado por la guerra de los mil días, cuya incidencia en la costa norte del país, llevó a que un grupo de personas decidiera variar la forma de cocción de los únicos alimentos a su alcance: ñame espina o criollo, sal, cebolla y ajo¹. Esta improvisada preparación tuvo por nombre inicial 'Mote Candela' y los registros base de las consultas, ubican su primera aparición en el territorio de Corozal en el año 1900².

El mote candela seguramente fue el resultado del afán de algunas personas por consumir una comida distinta, ante la escasez de alimentos consecuencia de la guerra. Los amantes de esta comida con el paso del tiempo infundieron ciertas variaciones a la preparación. No solo introdujeron nuevos ingredientes como: queso, suero, pimienta de olor, por mencionar algunos, sino que cambiaron su nombre a Mote de Ñame. Sus ingredientes principales son de fácil consecución en la región por su amplia producción y bajo costo; además, tiene buen aspecto y sabor gracias a las particularidades de sus ingredientes. Quizás por estas razones se dispersó por los diferentes territorios de la Región Caribe colombiana, donde hoy es una de las comidas más representativas.

¹ Para ampliar la información se recomienda consultar <http://motede-queso.blogspot.com/2011/03/mote-de-queso.html>



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

² Para ese periodo el departamento de Sucre no existía, de modo que el municipio de Corozal se encontraba en jurisdicción del departamento de Bolívar.

La historia nos enseña que, en caso de penuria o carestía, cuando el repertorio habitual de productos se reduce de improviso, nacen sofisticadas estrategias de supervivencia (Montanari, 2006) se hace evidente en la forma como surgió el Mote de Ñame y saber este dato es emocionante para quienes conocen y han tenido la oportunidad de consumir esta comida.

Cabe recalcar que el surgimiento de las comidas hoy conocidas como tradicionales está vinculado al interés de sus primeros participantes por generar una experiencia agradable de consumo. De no haber sido así, el pobre estímulo para sus comensales hubiera llevado pronto a su desaparición. Por ello, el origen de las comidas tradicionales fue el inicio insospechado de una práctica gastronómica que el tiempo y la participación continua de varias generaciones ayudaría a convertir en uno de los referentes culturales más fieles a la realidad de vida de sus respectivas comunidades.

Por ello, preguntarse cómo surgieron las comidas tradicionales lleva a descubrir de manera consecutiva las razones que promovieron su práctica periódica hasta convertirla en una costumbre colectiva. Al ganar acogida y protagonismo al interior de su comunidad realizadora se consolidaron como productos gastronómicos distintivos, reconocidos por las personas tras la participación directa e indirecta que tenían en su ejercicio; al parecer han sabido concentrarse más en la relevancia de su experiencia y su posibilidad de mantener la tradición gastronómica a costa de los beneficios que esta les genera, sin que ello signifique aferrarse a los datos que refieren su pasado.

¿Con cuanta relevancia se asume la procedencia cultural de una comida tradicional? Cabe preguntarnos e indagar si es una creación inédita de la comunidad que la tiene por costumbre o es

una creación compartida con otros pueblos, al ser un resultado del encuentro intencionado, sorpresivo o fortuito con su cultura y saberes. Es indicado observar las comidas tradicionales desde la perspectiva de su origen, para entender con mayor precisión el propósito que en ese momento tuvo a partir de las circunstancias que la crearon; desde entonces, cuántos motivos han podido tener las personas para preparar y asegurar la permanencia de estas comidas en su dieta.

Los sucesos que declaran el origen de las comidas tradicionales saben capturar ciertos acontecimientos. Información interesante que al estar poco documentada es propensa a extraviarse con el paso del tiempo. La curiosidad de las personas es un estímulo esperanzador que remueve las memorias de la gastronomía tradicional, cuando surge un interés real por aprender de ella. Es necesario propiciar esos acercamientos pues las comidas tradicionales que a la fecha parecen estar desprendidas de su origen, suponen un gran desafío para quienes quieren ubicar la base de su tradición.

1.2 El componente intangible de la gastronomía tradicional

Se refiere a todo aquello que trasciende las características físicas de las comidas tradicionales, haciendo evidente las emociones, creencias e imaginarios fundados alrededor de su práctica; también comprende los vínculos que las personas sienten por ella, al reconocer su legado y confiar en su valor cultural. Así lo expresa Sánchez Gutiérrez (2020) en su texto: Recetas tradicionales con sabor colombiano, “las madres manifiestan su afecto cocinando” (p. 74) y “la cocina, como toda fórmula magistral, tiene sus secretos y cada familia conserva el suyo. La madre, la abuela, una pariente, son las portadoras de este saber culinario y lo guardan con celo” (p. 75).



Es de resaltar que el componente intangible de las comidas tradicionales está implícito en su oficio, respaldando los distintos momentos que lo componen, haciendo su práctica emblemática; se muestra con sigilo entre sus participantes y quienes son atraídos por su encanto, exploran en cada oportunidad presta, para compartir con personas experimentadas la posibilidad de aprender más acerca de ellas.

Por lo general, la experiencia sensorial que entregan las comidas tradicionales es el foco de atención, mientras su parte intangible es subestimada a falta de considerar su función social y cultural. Las características invisibles de estas comidas son un complemento certero para fomentar su práctica, porque permiten intensificar su fuerza identitaria y validar las experiencias construidas con ellas, en perspectiva de su memoria gastronómica; de esta manera, resulta más sencillo distinguir estas comidas de las demás, presentes en los hábitos alimenticios de una comunidad, por los significados y sentidos conferidos a su práctica.

La formación que se imparte durante la práctica de las comidas tradicionales es un asunto que compromete tanto a quien entrega los saberes correspondientes, como a quien los recibe, para así legitimar la costumbre de estas comidas; la forma como han estimulado el acercamiento e interés de cada generación por el oficio de estas comidas ha determinado en gran manera su percepción de ellas. Asumiendo una postura frente a su práctica que responde al entendimiento y aceptación de aquello que representa, comunica y justifica su costumbre.

Es interesante profundizar en la realidad que comprende a las comidas tradicionales, visualizar sus particularidades y hallar el atractivo que define su práctica, así precisar su razón de ser. Estas comidas exigen un largo tiempo para su

preparación, unos métodos específicos que se afianzan con la experiencia y una dedicación casi exclusiva, para alcanzar el resultado deseado; por tanto, se requiere tener un cuidado minucioso de los distintos detalles que integran su quehacer, para entender realmente aquello que motiva a las personas a ocupar su tiempo y esfuerzo en ellas.

La sensación de satisfacción que puedan describir las personas al participar en la práctica de las comidas tradicionales es garantía infalible del gusto ganado, justo en ese hecho, reside la necesidad de descubrir y comprender los principales atributos que concentra su costumbre para percibir su importancia por encima de la vivencia personal y así aprovecharla en mayor medida. De ahí parte el sentido concedido a la práctica de este tipo comidas por quienes buscan hacer notar su oficio, con la lectura audaz y objetiva que hacen de la naturaleza propia de su hábito.

El sentido de la gastronomía tradicional básicamente responde al modo en que cada uno sabe interpretar su práctica en relación con la costumbre que la ampara. Se expresa con mayor confianza desde la noción individual de sus conocedores, quienes acuden a sus experiencias y saberes de referencia como primera opción para ratificarla. Es de aclarar que, la gastronomía tradicional también tiene un sentido común que engloba ideas, emociones y percepciones compartidas por generaciones en las ocasiones prestas para realizar su práctica.

Cabe preguntarse qué tanto se puede captar aquello que comunican las comidas tradicionales y qué tan asertivos se es con este ejercicio, sin demeritar el interés manifestado por estas preparaciones. Más allá de concentrar la atención en la información que asimilan nuestros sentidos, al percibir sus particularidades, es



oportuno tener en cuenta y descubrir el trasfondo de los detalles que reúnen estas comidas para conocerlas realmente. A esperas de adquirir una experiencia integral con la práctica de estas comidas, es un requisito profundizar en su saber.

Es curioso que en el ejercicio práctico de las comidas tradicionales usualmente resultan ser pocas las personas que preparan y dominan su hacer, mientras muchas más son quienes las reciben y aprovechan una vez puestas en la mesa; esto, deja ver un fenómeno singular en el que solo algunas personas, entre todos los que intentan, han logrado entender con precisión su preparación, encontrando así la sutileza de su encanto. Con lo cual se puede inferir que el oficio de la gastronomía tradicional requiere de algo más que buenas intenciones. Justo aquí se ubica uno de los más grandes enigmas que presenta la realidad de este tipo de comidas.

Quienes aprendieron, con la instrucción de otros, por gusto o imposición, los conocimientos que competen a las comidas tradicionales invirtieron tiempo y esfuerzo en aprender a desempeñar debidamente su oficio; al ganar confianza con la experiencia, dominaron su práctica y constataron la relevancia de los hechos e imaginarios en torno a ella. Disfrutar el momento evocando vivencias pasadas es lo que regularmente hacen las personas al compartir estas comidas, sin que implique reconocer con exactitud el legado cultural que representan. Quienes distinguen la importancia de estas comidas se ingenian la forma de hacerlas destacarlas frente a los demás.

Doña Elsa Alvarado oriunda de Chipatá, provincia de Vélez (Santander), en una entrevista, describe una de las comidas insignia de su región - 'la sopa de mazorca'. Respecto a una de las etapas del proceso de preparación doña Elsa dice:

Ya con el sancocho listo, ahora si empezamos a agregar la lechecita de maíz molido, pero eso tiene su misterio. Toca ir echándola de poquito a poquito para que no se corte, y no dejar de batir. Lo otro es que, si usted anda de mal genio, mejor deje que otra persona la prepare, porque se le agría y pierde todo el trabajo. (UIS, p. 59)

En esta descripción doña Elsa demuestra la importancia de conocer debidamente la preparación de la sopa de mazorca; además, deja claro la fuerte influencia que tienen las emociones para obtener una buena comida. Aquí se tiene una evidencia de aquello que admite y rechaza muchas veces el oficio de la gastronomía, para cada una de estas comidas sus realizadores piensan en un ambiente peculiar, conciben unos imaginarios y fijan unas expectativas. Todo lo anterior, va encaminado al significado que asignan las personas a sus comidas tradicionales, por eso que representa su práctica conjunta para las distintas generaciones que participan de ella y la reconocen como fundamental.

Explicar la cualidad inmaterial de las comidas tradicionales lleva a encontrarse con el significado y sentido que concedieron a su práctica sus participantes, como una forma de explicar su relación con ellas. Si una persona dirige su atención al componente intangible de la gastronomía tradicional está interesado en apreciar mejor su práctica tras el panorama completo de su naturaleza; en cambio, si decide ignorarlo, le resultará complejo y laborioso decir algo claro sobre estas comidas cuando se vea en la necesidad de hacerlo. Con todos los intereses, acontecimientos y contextos que menoscabaron más no frenaron la costumbre de las comidas tradicionales es lamentable ver su decaimiento hoy en día; consecuencia de la pérdida de atención e información clave sobre este oficio.

De los sentidos y significados, se puede decir que son un soporte discreto y bien logrado por los



miembros de una comunidad para atribuir mayor valor a sus comidas tradicionales. Como un respaldo que surgió a modo de reflexión durante su participación, fueron conscientes de los efectos emotivos que experimentaban con su práctica y de la fuerza simbólica que contienen estas comidas. Encontraron en su costumbre algo especial gracias a que, además de disfrutar de ella, enlazaban su experiencia sensorial con su memoria y aquello que les representa. De manera que, si se considera el componente intangible de la gastronomía tradicional su práctica puede resultar más atractiva.

1.3 El tiempo en las comidas tradicionales

Este tercer criterio se refiere específicamente a la permanencia que tiene la gastronomía tradicional en la dieta de una comunidad, al revelar la constancia que hace de su preparación una costumbre representativa para quienes por un periodo considerable la han realizado. El tiempo en intervalos cortos es poco perceptible; sin embargo, en intervalos largos revela aspectos socioculturales de marcado interés para la memoria individual y colectiva de las personas. Es decir, mantener estas comidas en sus dietas, las enriquece de experiencias y conocimientos durante su hábito continuo.

La permanencia que tienen las comidas en los hábitos alimenticios de las personas evidencia la persistencia de su costumbre colectiva; considerando que, desde el origen de estas comidas hasta su preparación más reciente han estado expuestas a numerosas influencias e intereses en su ambiente habitual. Factores ambientales, culturales, económicos, entre otros, inciden en la forma de preparar y consumir la gastronomía tradicional, también en el modo cómo sus participantes la perciben. La capacidad que han evidenciado las personas para asimilar o resistir los cambios que resultan, condicionando las características de sus comidas

tradicionales y exponiendo el afecto que sienten por ellas.

Las comidas tradicionales que se destacan hoy en día demuestran el compromiso de quienes entregaron y aunaron esfuerzos en su ejercicio con el anhelo de compartir su saber y su hábito; al atribuir cierta importancia a estas comidas, reconocieron la necesidad y pertinencia de promover su oficio de manera conjunta. La periodicidad que estimula la práctica de cada comida tradicional la organizan distintas generaciones a partir de la relación que logran con ella. La forma como las personas resultan involucrándose con sus costumbres gastronómicas es determinante para interesarse o tomar distancia de ellas, al valorar su experiencia y adoptar una postura que evidencie su aprobación.

En el ambiente que generan las comidas tradicionales durante su oficio están quienes las preparan, personas confiadas en su experiencia y disposición para lograr productos acordes a las expectativas; también se encuentran quienes toman distancia del ejercicio de preparación y se dedican a su consumo, puede ser por falta de talento o de gusto específico en las labores de la cocina. La participación de ambos tipos de personas resulta factible para incitar la costumbre de estas comidas; pero no es suficiente, cuando su aspecto intangible está ausente en los distintos momentos que se comparten durante su práctica.

Quienes preparan comidas tradicionales suelen ser pocos en comparación con el amplio grupo de personas que solo las consumen; esto hace que, el rol de cocinero se identifique con facilidad al interior de una comunidad, aun cuando sus preparaciones gastronómicas saben destacar de forma positiva. Es de anotar que el oficio de las comidas tradicionales es una labor exigente por la presión ejercida sobre cumplir las expectativas



de los comensales; sin embargo, el disfrute que provoca parece compensarlo. Quienes solo consumen estas comidas son protagonistas en la mesa, aun cuando no parezca por el mérito de quienes cocinan; es preciso admitir que los realizadores de las comidas tradicionales buscan constantemente, con su esmero, la complacencia y disfrute del comensal.

La temporalidad que encuadra la costumbre de las comidas tradicionales en los hábitos alimenticios de una comunidad por distintas generaciones suele acompañarse de unas circunstancias que dan una connotación especial a su oficio; es el caso de conmemoraciones, ceremonias, rituales y festividades como semana santa y fin de año que llaman a ciertas prácticas gastronómicas. Cabe decir, hay circunstancias como acontecimientos y celebraciones destacadas para una familia o grupo de personas que llevan a elegir comidas tradicionales con la intención de resaltar más el suceso: grados, bautizos, bodas, entre otros eventos que son motivo de festejo.

Es pertinente reconocer los aportes de quienes con su dedicación han protegido, desde tiempos remotos, los saberes y la práctica que comprende las comidas tradicionales; aferrándose a ellos, para continuar su legado. Una tarea que exige un esfuerzo mayor con el paso del tiempo por tantas causas que, una vez se presentan en su contexto, cuesta controlar; variaciones en las propiedades de los ingredientes principales, restricciones para el consumo y accesibilidad de ciertos alimentos, al transformar las actitudes dietarias³ e incluso en el poder adquisitivo. También figuran causas personales para introducir cambios en el modo de preparar estas comidas y así reducir el trabajo

que demanda, al emplear nuevos utensilios, tecnologías e ingredientes.

Frente a lo anterior Maccimo Montanari (p. 108) exponer un asunto importante, las variaciones realizadas a los alimentos de una comida tradicional hacen que se sustituyan los que en principio fueron catalogados como principales, con esto provocan su desaparición o los condenan a la marginalidad. Aquí conviene preguntarse si los ingredientes de las comidas tradicionales que conocemos son sustitutos o continúan como en sus inicios.

La posibilidad de encontrar comidas tradicionales preparadas con el sistema y los recursos de antaño promete una experiencia equiparable a los saberes ancestrales y la dedicación puesta en ella, elementos que refuerzan el valor simbólico de su práctica. Algo que no resulta sencillo percibir con la gastronomía tradicional cuyas variaciones en sus características son muy pronunciadas. Modificar la naturaleza de las comidas tradicionales provoca consecuencias que solo se pueden catalogar como positivas o negativas, al conocer realmente su trasfondo. Además, muchos de los cambios patrocinados en este tipo de gastronomía buscan asegurar la continuidad de su práctica y en algunas ocasiones, no considerarlos sería arriesgarse a que desaparezca.

Al incorporar cambios en la práctica de las comidas tradicionales se modifica, como es de esperarse, sucesivamente la forma de percibirlas. Los participantes tienen la responsabilidad de conocer las intenciones de dichas variaciones y están en la capacidad de admitirlas o rechazarlas una vez las notan. Con todo lo que acontece en la realidad de vida de una comunidad conforme

³ En este punto, cabe señalar las restricciones médicas que reducen o exigen el cambio en la práctica de estas comidas,



al prohibir el consumo de ciertos alimentos por cuestiones de salud y nutrición.

pasa el tiempo, es imposible afirmar que las preparaciones gastronómicas tradicionales no han tenido alteración alguna desde su primera aparición; sabiendo que, circunstancias diversas provocan cambios a los alimentos de seguido, así como también varía la noción de gusto de las personas.

Ordenar el ejercicio de las comidas tradicionales señalando sus ingredientes principales y los requerimientos mínimos, para tener en cuenta al prepararlas, fue el hecho a partir del cual sus realizadores ajustaron las características esenciales que debían presentar. Una estrategia bien pensada para organizar la práctica de estas comidas, en función de unos criterios y unas pautas básicas que indicaban la manera de realizar el proceso y cómo conseguir las características deseadas.

Son tantas las personas que, con intenciones y necesidades distintas, han tomado parte en la práctica de las comidas tradicionales a lo largo de su costumbre que resulta emocionante encontrar un ambiente donde, quienes hacen estas comidas, emplean ciertos utensilios, métodos y creencias confiando en su utilidad y poder para conectar de la forma más auténtica posible con la tradición que representan.

Es tan íntima la forma como las personas perciben y se desenvuelven en el oficio de la gastronomía tradicional que incluso cuando se imite con exactitud a quienes más saben destacar por su buena sazón, el resultado siempre será distinto; por ello, interesarse, conocer, comprender y participar de su práctica es fundamental para identificar sus particularidades al momento de prepararlas, más esto no garantiza que el resultado destaque como se espera. Amar la cocina, sentir pasión por ella, conocer cada ingrediente y saber emplearlo de forma correcta es necesario, pero no suficiente para ser un buen

cocinero. La práctica de las comidas tradicionales supone un misterio alrededor de su hacer que pocos resuelven.

Por lo visto la cocina tradicional ha logrado perdurar en la dieta de las generaciones que la comparten, aun cuando solo algunas personas entre todas las que se animan a prepararlas consiguen reproducir sin mayor esfuerzo sus principales atributos: consistencia, aspecto y, sobre todo, sabor. Quienes se dedican al oficio de las comidas tradicionales desarrollan una destreza, innata e intransferible, capaz de despertar la admiración de los demás, por la grata experiencia que entregan sus comidas; estas personas se convierten en grandes exponentes de la tradición gastronómica al interior de la comunidad y cada generación sabe identificarlos.

2. El panorama de la cocina tradicional

El panorama general de la cocina tradicional permite inferir que el resultado obtenido por las personas al preparar sus comidas es determinado en gran parte por la cercanía que logran con su oficio, partiendo de su forma de entender y aplicar los saberes que lo integran. Parece haber una aprobación considerable cuando la diferencia que tiene la preparación gastronómica realizada por dos personas escasamente se percibe; cosa distinta pasa cuando la diferencia se inclina al lado desfavorable. En cualquiera de los casos, hay un interés por participar en la preparación de las comidas tradicionales que busca producir deleite con su experiencia de consumo y con la continuidad de su legado.

Reclamar las características originales de las comidas presentadas como tradicionales, sin que realmente lo sean, es un tema complejo que despierta susceptibilidades pues exige conocer muy bien las preparaciones gastronómicas.



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

Escuchar alguna inconformidad sobre el estado en que se encuentra la práctica de estas comidas no es un tema reciente. Conforme situaciones y circunstancias diversas la han afectado, sus participantes manifiestan aquello que admiten y lo que no para reconocer sus comidas tradicionales; de manera que, cuestionar los cambios que presentan estas comidas obliga a saber más de ellas, a participar de su práctica y usarlas en espacios alternos.

Los cambios aplicados al oficio de las comidas tradicionales defienden su validez con el propósito que los motiva y la forma como son introducidos y asimilados por sus participantes como una alternativa para asegurar la continuidad de estas comidas, hacerlas más atractivas al gusto de nuevas generaciones, reducir el arduo trabajo que implica algunas de sus tareas, entre otros. Todos resultan apropiados si mantienen la noción cultural que justifica la importancia de las comidas tradicionales; de modo que, cualquier variación o cambio aprobado sobre estas preparaciones siempre tendrán como base y fundamento el compilado de experiencias y saberes de las distintas generaciones que establecieron su costumbre alimentaria.

El descontento y la confusión que suele generar en algunas personas la posibilidad de encontrarse con diferentes formas de hacer una comida tradicional, por no saber en realidad cuál es la preparación original y cuáles son sus variaciones se debe frecuentemente a la propia falta de información sobre sus antecedentes. Por tanto, es oportuno encontrar una forma de distinguir entre las comidas propiamente tradicionales y las que se presentan como tal, sin serlo realmente. El término 'versiones' es el más apropiado en estos casos, pues cuando una comida se debe totalmente a otra, no hay razón para presentarla

como única y es oportuno citar su principal precedente.

Las versiones de las comidas tradicionales comprenden aquellas preparaciones gastronómicas que no cumplen con todas las características y atributos establecidos por la costumbre, pero que al ser bien recibidas gana partidarios y, con ellos, un lugar en la mesa. Las versiones no deberían presentarse con el título 'tradición' así estén inspiradas en las comidas tradicionales.

El compromiso que demandan las comidas tradicionales está más allá de asegurar su paso de una generación a otra. Es oportuno legar la carga histórica que refuerza su costumbre, para que su hábito sea aprendido de forma integral. Son tantos los contextos y situaciones sobre los que han prevalecido estas comidas que es necesario impedir que el desconocimiento y la falta de interés por sus antecedentes predominen. Hay que evitar el riesgo que asecha la preparación original de ciertas comidas tradicionales, sobre todo, cuando mengua su práctica en la comunidad; en este caso específico, se enfrenta a una cuenta regresiva que advierte su desaparición.

De la gastronomía tradicional emana una conexión con quienes alguna vez participaron en su preparación y consumo; su hábito contribuye a consolidar la percepción del entorno donde se realiza. Esto implica que las personas adquieran algunas responsabilidades con su ambiente natural, pues de él obtienen los ingredientes básicos que emplean en la preparación de sus comidas tradicionales. Los cambios que sufre el medio ambiente determinan las condiciones de calidad de los alimentos y, en circunstancias más extremas, afecta su disponibilidad. Pasar por alto e ignorar esta situación provoca cambios insostenibles a la gastronomía tradicional.



Uno de los manjares más alabados de nuestra historia: el capitán. Este pez, proveniente del río Funza-Bogotá, fue alimento de los primeros pobladores, aliento de los conquistadores y delicia de banquetes virreinales. Antes de desaparecer totalmente del consumo nacional, por razones que cabe explicar por ecólogos, el capitán engalanó la mesa de la República, alcanzando a ser el plato favorito del presidente Alfonso López Pumarejo. (Martínez Carreño, 2012, p. 25)

Incluso cuando la tradición oral y algunos textos pueden describir a detalle los atributos de las comidas tradicionales, no alcanzan a recrear la sensación que produce su consumo; sin embargo, la oralidad y la escritura permiten hacerse una idea de estas comidas desde los acontecimientos peculiares que registran su hábito. Por ello no está demás reconocer que cuando algún grupo social refiere una práctica cultural extraviada es como un mito entre lo real y lo imaginario que intenta responder por su herencia cultural.

El vigor que alcanza el oficio de las comidas tradicionales en una comunidad es desafiado por cada modificación que las personas producen a estas preparaciones al transformar el modo de hacerlas. El tipo de vínculo que llegan a sentir las personas por estas comidas también afecta el propósito y la validez de su costumbre. Los cambios que las personas realizan a sus comidas tradicionales no tendrían que forzar el olvido o la separación de su memoria cultural y así parece ser; conforme surgen nuevas y 'mejores' formas de preparar estas comidas sus realizadores, con o sin intención, pasan por alto aquello que representan, lo cual conlleva a una pérdida de su fuerza simbólica.

La posibilidad que la gastronomía tradicional permanezca en los hábitos alimenticios de una comunidad depende del compromiso dado por quienes saben de ella. La actitud adoptada al participar en su práctica y al involucrar a más

personas ha sido determinarte para valorar y hacer ver su importancia más en un sentido colectivo que individual, pues las personas aprenden de estas preparaciones y destacan su importancia a partir de aquello que manifiestan sus realizadores más experimentados.

Los tres criterios expuestos en el apartado anterior, son interdependientes y coexisten en las comidas tradicionales para dar protagonismo a su hábito al interior de sus comunidades; refieren características visibles e invisibles que precisaron sus hacedores mientras participaban de su práctica cultural. La existencia de las comidas tradicionales es algo que admirar más allá del juicio sensorial emitido sobre sus características, el compromiso que asumen quienes las han preparado es sensible a los intereses reales detrás de su oficio, resulta interesante saber de ellos.

La realidad que envuelve cada comida tradicional puede ser tan amplia, interesante y dicente que dejarla de lado es privarse de saber aquello que representa para quienes las tienen por costumbre. La experiencia que aseguran los sentidos, si bien es decisiva, para realizar un consumo consciente de esta gastronomía no es definitiva, mientras se quiera valorar su importancia de forma objetiva. Es de anotar que, reconocer los atributos intocables de las comidas tradicionales hace más especial su costumbre, en ellas, las anécdotas y los significados; entre otras referencias, funcionan como un complemento que permite atesorar más su compartir.

Independientemente de los acontecimientos asociados al origen de las comidas tradicionales, estas preparaciones surgieron a partir de la creatividad que tuvieron sus primeros realizadores; de ahí en adelante como negar el ingenio de las demás personas que incorporaron variaciones a su preparación y consumo, para encontrar mayor



simpatía con estas comidas. El deseo de adaptar su oficio a un sistema más eficiente que consideró reducir el nivel de esfuerzo invertido y aprovechar las nuevas tecnologías trajo consigo cambios que modificaron ciertas cualidades de las comidas tradicionales y también posibilitaron, en varios casos, incentivar su práctica al hacerla menos compleja.

La fuerza con la que se presenten las modificaciones incorporadas a las comidas tradicionales provoca ciertas reacciones, están: quienes fascinados las aceptan, los indiferentes o los que optan por rechazarlas. Al presentarse distintas versiones de estas comidas se revelan las preferencias de las personas, un hecho que resulta propicio indagar constatando las particularidades de cada versión y aquello que parece justificarla. Son los casos, cuestiones de salud, cambios en la noción de gusto de las personas, la disponibilidad de los ingredientes principales, el refinamiento y sofisticación de la práctica, entre otros motivos, situaciones fundamentales que son consideradas por quienes preparan comidas tradicionales.

Usualmente hay personas que buscan comidas tradicionales por los elementos ‘anticuados’, que se reúnen durante su preparación; saberes y técnicas de antaño, al igual que el tipo de ingredientes empleados, algo que aporta unas características peculiares a la comida que finalmente se obtiene. Algunas de ellas requieren un alto nivel de esfuerzo que las personas deciden realizar para lograr la satisfacción que prometen. En este sentido, hay quienes perciben inequívocamente la gastronomía tradicional como compleja y mística tras el deseo de comprender su costumbre, quienes se muestran complacidos con ella encuentran la manera de disfrutar y reconocer el valor de esa experiencia significativa.

La importancia de las comidas tradicionales se fue consolidando con la paciencia y determinación que sus realizadores invirtieron en su oficio a lo largo de generaciones, para hacer de ellas preparaciones gastronómicas especiales. Las incontables experiencias que surgieron con su práctica consentida patrocinaron su costumbre como un hábito compartido; por ello, conocer, acercarse y participar en la dinámica sociocultural que incita su ejercicio es algo necesario para favorecer su costumbre colectiva.

Prescindir de los atributos intangibles de las comidas tradicionales es someterla a un deterioro silencioso en la memoria colectiva de sus realizadores; las ocasiones en que se comparte información relacionada con su valor, son oportunidades para aproximarse más a su práctica y asegurar su continuidad para otras generaciones. De esta manera las personas las establecieron como un legado cultural en sus comunidades, al contar con partidarios suficientes para impulsar la constancia de su hacer; todo esto, invita ciertamente a evitar que cualquier comida tradicional pase por una preparación ordinaria al presentarse en la mesa.

Si hablar de las comidas tradicionales fuera tan sencillo como consumirlas, estaría de más abordar el tema para invitar a las personas a valorar mejor la experiencia que obtienen con ellas. Su existencia está sujeta a tantas variables y condiciones que resulta pertinente, con toda razón, percibir las como un producto original que denota identidad. Los conocimientos formados durante el tiempo que han perdurado estas comidas, gracias a los esfuerzos entregados y legados por quienes participan de su costumbre, son ventanas hacia el pasado que permiten mirar todo cuanto refiere y ha enriquecido su hábito.



La idea que una persona crea de las comidas tradicionales consta de la forma como las percibe, de ahí parten para atribuir determinado valor a su práctica. La enseñanza impartida sobre estas comidas bien dirigida es clave para involucrar las nuevas generaciones en la dinámica y costumbre que representan. Se deben a su pasado y se sostienen en el presente para asegurar su futuro, de no seguir este sistema pierde fuerza y estabilidad su hábito.

Como la lengua hablada, el sistema alimenticio contiene y transporta la cultura de quien la práctica, es depositario de las tradiciones y la identidad del grupo. Constituye por tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de intercambio cultural: es instrumento de identidad, pero también el primer modo de entrar en contacto con culturas diferentes, ya que comer la comida de los demás es más fácil – al menos en apariencia – que descodificar su lengua. La comida se presta, más que la palabra, a mediar entre culturas diferentes, abriendo los sistemas de cocina a cualquier tipo de inventos, intercambios y contaminaciones. (Montanari p. 110)

Conclusiones

La gastronomía tradicional consiguió destacar en el ámbito social y cultural de las comunidades por la diversidad de factores y elementos que intervienen en su práctica. La participación sostenida por generaciones favoreció su hábito, convirtiéndolas en un producto gastronómico distintivo; una opción a la que acuden las personas de forma periódica o cuando algún hecho especial lo amerita. Son sinónimo de compartir y quienes más interés tienen por ellas están dispuestos a indagar y adentrarse en la realidad que comprende su costumbre.

Cuando una persona se siente atraída por las comidas tradicionales, tiene la oportunidad de conocer, entender y aprovechar realmente cada uno de los momentos dispuestos para su hacer de manera que puede encaminar su experiencia

en función del interés que despierte por sus características visibles e invisibles. La información que concentran, durante el tiempo que responde a su costumbre es amplia y un reflejo de realidades de vida pasadas; por tanto, el deseo de comprender la naturaleza de la gastronomía tradicional lleva a identificar la secuencia de hechos que sustentan su propósito e importancia.

La continuidad de las comidas tradicionales en la dieta de su comunidad realizadora de algún modo registra sucesos relevantes de su memoria histórica, con las variaciones que deja ver en su práctica. Estas comidas son un indicador fiable, con su preparación y consumo, de los valores culturales que se mantienen activos en las comunidades que las elaboran. Tienen aires de nostalgia que saben estimular en muchas personas recuerdos especiales de la infancia y del compartir que durante la preparación surgió con familiares y personas cercanas, partícipes de ella; porque ciertamente, las comidas tradicionales se prestan para organizar un encuentro significativo con seres queridos.

Los tres criterios presentados: el origen, el componente intangible y el tiempo, exponen una forma de acercarse a las comidas tradicionales propias; de igual manera se prestan para valorar la experiencia que se tenga con preparaciones tradicionales ajenas. Con la sutileza del caso, estos tres criterios logran revelar la relación que tienen las personas con sus comidas tradicionales, al referir o participar en la ceremonia que llama su práctica.

Si frente a los esfuerzos y recursos invertidos, las personas no ganan ningún tipo de satisfacción, de seguro su interés decaerá hasta abandonar su costumbre; de ser persistentes pueden hallar una alternativa favorable, para dar con el contenido que buscan. Es preciso señalar que en todo



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.

momento aparecen influencias que directa e indirectamente inciden en la manera de percibir y preparar la gastronomía tradicional; saber de ellas, es conocer en contexto la realidad social que ha determinado su costumbre.

Muchas de las comidas tradicionales que a la fecha se conocen, lograron permanecer en la dieta de sus comunidades e incorporarse en la alimentación de personas ajenas a ella debido a los cambios (sutiles o marcados) que sus realizadores consideraron pertinentes hacer; de modo que, encontrarse con una preparación gastronómica que no responda debidamente a su atributo tradicional, más que generar una crítica nefasta, debería propiciar un análisis que no escatime los intereses e intenciones de fondo sobre los cambios percibidos.

Referencias

- Gándara Romero, H. (2011). *El mote de queso y corozal*. Recuperado de <http://motedequeso.blogspot.com/2011/03/mote-de-queso.html>
- Martínez Carreño, A. (2012). *Mesa y cocina en el siglo XIX - Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura. Recuperado de: <http://patrimonio.mincultura.gov.co/siteassets/paginas/publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%207.pdf>
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. España: Ediciones Trea, S.L.
- Universidad Industrial de Santander – UIS. (2019). *Santander paisaje de sabores, cocina y cultura*. Bucaramanga: Publicaciones UIS.
- Sánchez Gutiérrez, E. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), pp. 72-100. Recuperado de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20979



Licencia Creative Commons Atribución – No comercial – Compartir igual

El contenido de los artículos publicados es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete el pensamiento del Comité Editorial o del Comité Científico.