



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES,
HUMANIDADES Y ARTES

PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMIA Y ALTA COCINA

RECONOCIMIENTO DE UTENSILIOS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA
SANTANDEREANA EN LAS LOCALIDADES URBANAS INFORMANDO SU USO Y
AMPARARANDO LA TRADICION EN LAS COCINAS

PRESENTADO POR:

JUAN SEBASTIÁN MANTILLA DÍAZ

PRESENTADO A:

MARGARETH JULYANA HOLGUÍN MARIÑO

DOCENTE PROYECTO INTEGRADOR

Bucaramanga, Colombia, 20

Resumen

El presente proyecto de investigación se realizó con el propósito de resaltar los utensilios de cocina tradicionales de Santander. Para esto fue necesario realizar una investigación exhaustiva de documentos tanto internacionales como nacionales. Se encontró que los utensilios de cocina tradicional tienen una importancia muy significativa a nivel internacional, sin embargo a nivel nacional los resultados encontrados fueron casi nulos.

Los elementos de recolección utilizados para la realización del proyecto fueron la entrevista como principal medio de recolección y el registro fotográfico, con un enfoque cualitativo. Estos instrumentos fueron aplicados a la población objeto de estudio (cocineros empíricos y chefs, de Santander), esto permitió obtener datos verídicos y de mucha relevancia para la investigación.

Los datos obtenidos de las entrevistas fueron codificados y clasificados de acuerdo con la categorización planteada en el análisis de la información. Posteriormente se triangularon los datos con el marco teórico para así obtener resultados veraces y fehacientes.

Por consiguiente se concluyó que los utensilios tradicionales están siendo relegados por la globalización. Esta trae consigo un sin número de consecuencia la cultura tradicional, una de ellas es la perdida de las costumbres o hábitos de antaño que afectan directamente a la cocina. Una de las causas principales de que las personas cambiaran sus hábitos en la cocina fue la llegada de utensilios de cocina modernos, que son cada vez más eficientes y fáciles de usar. Sin embargo aún hay personas que aun valoran y prefieren lo tradicional sobre lo moderno, objetando que con lo tradicional las preparaciones tienen un resultado final mucho mejor en comparación con los de vanguardia.

Palabras clave: Gastronomía, cocina tradicional, tradición gastronómica, cultura gastronómica, costumbre, patrimonio cultural inmaterial, utensilios tradicionales de cocina, localidades urbanas, diversidad alimenticia, recursos naturales

Abstract

This research project was carried out with the purpose of highlighting the traditional cooking utensils of Santander. This required a thorough investigation of both international and national documents. It was found that traditional cooking utensils are of very significant importance internationally, however nationally the results found were almost zero.

The collection elements used to carry out the project were the interview as the main means of collection and photographic registration, with a qualitative approach. These instruments were applied to the population under study (empirical cooks and chefs, from Santander), this allowed to obtain true data and of great relevance to research.

The data obtained from the interviews were encoded and classified according to the categorization raised in the analysis of the information. Subsequently, the data were triangulate with the theoretical framework in order to obtain truthful and reliable results.

It was therefore concluded that traditional utensils are being relegated by globalization. This brings with it a number of consequences the traditional culture, one of them is the loss of the customs or habits of yesteryear that directly affect the kitchen. One of the main causes of people changing their kitchen habits was the arrival of modern kitchen utensils, which are becoming more efficient and easy to use. However, there are still people who still value and prefer the traditional over the modern, objecting that with the traditional preparations have a much better end result compared to the avant-garde ones.

Keywords: Gastronomy, traditional cuisine, gastronomic tradition, gastronomic culture, custom, intangible cultural heritage, traditional kitchen utensils, urban locations, nutritional diversity, natural resources

Tabla de contenido

Introducción.....	8
1. Planteamiento del problema	9
1.1 Descripción del problema	9
1.2 Objetivos	10
1.2.1 Objetivo general.....	10
1.2.2 Objetivos específicos.....	10
1.3 Justificación.....	11
1.4 Delimitaciones y limitaciones	12
2. Marco contextual.....	13
2.1 Marco de antecedentes	13
2.1.1 Internacional.....	13
2.1.2 Nacional	15
2.2 Marco teórico.....	16
2.2.1 Patrimonio cultural intangible	17
2.2.1.1 Patrimonio.....	18
2.2.1.2 Cultura.....	18
2.2.1.3 Intangible	19
2.2.2 Gastronomía Santandereana	20
2.2.2.1 Santander	20
2.2.2.2 Tradiciones gastronómicas de Santander	21
2.2.2.3 Preparaciones típicas de Santander.....	22
2.2.3 Utensilios de cocina	23
2.2.3.1 Historia de los utensilios de cocina.....	24
2.2.3.2 Materia prima de elaboración	25
2.2.3.3 Importancia de los utensilios tradicionales de cocina	25
2.2.3.4 Causas de modernización	26
2.2.3.5 ¿Cómo influyen los utensilios de cocina en qué comemos, en cómo comemos y en cómo nos sentimos en relación a lo que comemos?	27
2.2.3.6 Clasificación de utensilios de cocina	29
2.3 Marco conceptual	30
2.4 Marco legal	33

3.	Metodología.....	35
3.1	Enfoque y método de la investigación.....	35
3.2	Fases de realización	36
3.3	Descripción de la población objeto (Población, participantes y selección de la muestra).....	37
3.4	Instrumentos de recolección	38
3.4	39
3.5	Validación de instrumentos de recolección.....	39
3.6	Procedimientos de aplicación de instrumento	39
3.7	Análisis de datos	40
3.8	Aspectos éticos	42
4.	Resultados.....	43
4.1	Resultados por población	43
4.1.1	Cocineros empíricos.....	43
4.1.2	Chefs.....	45
4.2	Resultados por subcategorías	46
4.2.1	Patrimonio.....	46
4.2.2	Intangible	46
4.2.3	Cultura.....	47
4.2.4	Santander	47
4.2.5	Preparaciones típicas de Santander.....	47
4.2.6	Tradiciones gastronómicas de Santander	48
4.2.7	Historias de los utensilios de cocina	48
4.2.8	Materia prima de elaboración	49
4.2.9	Importancia de los utensilios tradicionales de cocina	49
4.2.10	Causas de modernización	49
4.2.11	¿Cómo influyen los utensilios de cocina en qué comemos, en cómo comemos y en cómo nos sentimos en relación a lo que comemos?.....	50
4.2.12	Clasificación de los utensilios de cocina	50
4.2.13	Cuidados de los utensilios de cocina tradicional	50
4.3	Resultados por categorías.....	51
4.3.1	Patrimonio cultural intangible	51
4.3.2	Gastronomía santandereana	51
4.3.3	Utensilios de cocina	52

5. Conclusiones y recomendaciones.....	59
5.1 Conclusiones	59
5.2 Recomendaciones.....	60
Referencias bibliográficas	61
Anexo 1	65
Anexo 2	67

Lista de figuras

Figura 1 Mapa conceptual del marco teórico.....	17
Figura 2 Fases de realización	36

Lista de tablas

Tabla 1 Orden cronológico para la realización del análisis datos.....	42
---	----

Lista de imágenes

Fotografía 1 Plátanos asados con queso de hoja y bocadillo.....	53
Fotografía 2 Paila de hierro.....	56
Fotografía 3 Artesa redonda de barro curado.....	56
Fotografía 4 Vaporera para amasijo.....	57
Fotografía 5 Moya de barro Curado.....	57
Fotografía 6 Artesa ovalada de barro curado.....	58
Fotografía 7 Chorote de barro curado.....	58
Fotografía 8 Molinillo de madera.....	59
Fotografía 9 Asador de plátanos.....	59
Fotografía 10 Moya de arcilla.....	60

Introducción

La presente investigación es el producto de la investigación realizada por un estudiante de la carrera de Gastronomía y Alta Cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga (UNAB) el cual se planteó resaltar los utensilios tradicionales de la gastronomía Santandereana para darlos a conocer y así no perder la tradición en las cocinas del departamento. Primeramente se planteó la problemática de la cual se desglosaron una serie de objetivos que dan resolución al problema anterior. Luego se expone la justificación del porqué del proyecto, del mismo modo se describen las delimitaciones y limitaciones.

Para que la investigación tuviera firmeza y sustento se incluyeron diversas investigaciones sobre temáticas afines a lo planteado previamente, dentro del marco contextual se tomaron autores de peso y relevancia que abordan temas similares al del actual estudio, lo que facilita la comprensión y el entendimiento. Además se definió la metodología del trabajo de campo y su enfoque cualitativo que era lo más apropiado para la correcta obtención de los datos.

Luego de haber aplicado un apropiado proceso en la recolección de información, se procedió a codificar y categorizar la información recopilada, para su posterior triangulación con el marco contextual. Esto dio una serie de resultados que fueron clasificados según su subcategoría y categoría. Posteriormente se dieron las conclusiones de lo analizado anteriormente y por último se dejaron unas recomendaciones con las que se espera ayudar a futuras investigaciones con un aporte significativo.

1. Planteamiento del problema

A continuación se presenta la descripción del problema que dio origen al desarrollo de la presente investigación, los objetivos que dan cuenta de los propósitos que se pretenden alcanzar en el estudio junto con la justificación y las delimitaciones y limitaciones del proyecto.

En el medio gastronómico la cocina Santandereana tiene una gran variedad de utensilios, los cuales tienen un valor muy importante para las preparaciones en las que se utilizan. A medida que el tiempo avanza dichos utensilios están siendo devaluados, ya que la pérdida de la tradición de las nuevas generaciones junto con la llegada de tecnificación hace que estos queden en el olvido y con ello los platos y los procesos que son tan valiosos para nuestra historia y tradición.

1.1 Descripción del problema

En la cocina de Santandereana, las preparaciones que han formado parte de la tradición gastronómica están acompañadas de diversos métodos y utensilios, los cuales son una extensión de las capacidades humanas, permiten hacer más eficientes los procesos culinarios y aportan un sabor único e incomparable; muchos de ellos de origen artesanal. La producción de estos enceres está vinculada con los recursos naturales disponibles, por esa razón hay regiones que se caracterizan por elaborar utensilios de piedra, madera, cerámica o cestería, entre otros materiales, con los cuales se logra cierta consistencia y textura en la preparación de alimentos. Sin embargo, con el pasar del tiempo dichos artefactos tradicionales de cocina están evolucionando y ahora se están quedando en el olvido.

Muchos utensilios son de origen prehispánico, pero durante la Colonia e incluso en la actualidad algunos se modificaron y se han ido adaptando a las necesidades de cada época.

Uno de los principales problemas es que los utensilios de cocina tradicionales se han visto devaluados por las nuevas tecnologías perdiendo también su valor cultural y patrimonial en cada región,

aun así, sabiendo que no es lo mismo usar una cuchara de metal que una de madera y dejando atrás toda la tradición que se ha venido construyendo durante décadas.

Tomando en cuenta lo anterior, es primordial esclarecer la siguiente interrogante: ¿Cómo resaltar los utensilios tradicionales de la gastronomía de Santander para darlos a conocer principalmente en las localidades urbanas y preservar su uso en las cocinas de nuestro país?

Dentro del objeto del anterior interrogante, emergen algunos otros que cuentan con la misma importancia de este, por ejemplo ¿Cómo se ha de desarrollar la cocina tradicional sin los elementos y enseres que dan su encanto a las preparaciones? ¿Cuáles son las consecuencias que trae consigo la pérdida de las cocinas tradicionales de Santander?

1.2 Objetivos

Con el propósito de acudir al problema de investigación planteado a continuación se describen los objetivos que se quieren cumplir en la investigación.

1.2.1 Objetivo general

Resaltar los utensilios tradicionales de la gastronomía Santandereana para darlos a conocer principalmente en las localidades urbanas y preservar su uso en las cocinas de nuestro país.

1.2.2 Objetivos específicos

- Identificar los utensilios de la cocina tradicional de Santander, que son indispensables para preparaciones de tradición que se han ido perdiendo con el pasar de los años.
- Reconocer el uso de los utensilios en las cocinas tradicionales de Santander.
- Dar a conocer los utensilios de cocina tradicionales encontrados, a través de un material fotográfico y descriptivo que evidencie su historia y uso en la elaboración de recetas.

1.3 Justificación

La cocina de Colombia se basa en tradiciones, las cuales se han transmitido de generación en generación a lo largo de la historia, trayendo consigo una gran variedad de recetas en las que son de gran importancia tanto los ingredientes como los utensilios y formas de preparación.

¿Por qué es importante la gran variedad de utensilios tradicionales de cocina que hay a disposición? A medida que las nuevas generaciones van surgiendo, también lo hacen las franquicias y con ellas viene la innovación; es preocupante la posibilidad de que las grandes empresas eliminen a largo plazo o le quite valor a los enceres autóctonos y de tradición de Santander. Conocer sobre estos, el trasfondo que llevan consigo, porqué se utilizan en las preparaciones ancestrales debe ser un tema motivante y de interés para la economía, para que sea retribuido su valor como utensilios autóctonos de nuestra región y así empezar a promover su uso a través del turismo, dando continuidad a la tradición; con esto lo que se quiere es generar identidad, además de sentido de pertenencia y continuidad histórica, también un impacto en la economía regional de cada territorio.

Por suerte hay muchos personajes que resaltan la importancia de las tradiciones culinarias y su gran impacto dentro de la economía de las diferentes regiones como una gran apuesta en los territorios. **Elena Espeitx Bernat (2004) Antropóloga de la universidad de Zaragoza evidencia en su ensayo “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”** que:

el patrimonio cultural es considerado, cada vez más, un recurso turístico. Paralelamente a este uso otorgado al patrimonio cultural se amplían los márgenes de su definición. La “cultura alimentaria” de una determinada sociedad pasa a ser potencialmente patrimonializable, y muy a menudo se convierte en patrimonio, en el marco del desarrollo del turismo. Lo hace por diferentes vías, algunas de las cuales le son muy propias.

Cada destino se hace bastante atractivo por los variados y deliciosos platos típicos de la gastronomía en determinado territorio. ¿Qué sería de la cocina tradicional sin los elementos y los enseres que la hacen posible?

Las preparaciones que han formado parte de la tradición gastronómica vienen acompañadas de diversos métodos y de utensilios que aportan un sabor único y texturas incomparables. Los utensilios de cocina han ido evolucionando a través de los años; sin embargo, en la comida latina lo tradicional sigue dejando una huella difícil de borrar, una huella que ha sido arrastrada desde las civilizaciones más importantes y que desde entonces han sido un punto de referencia para la gastronomía de cada territorio.

1.4 Delimitaciones y limitaciones

En el desarrollo del proyecto se contempló la visita a las cocinas de personas que habiten en el departamento de Santander y que además cuenten con conocimiento empírico y/o profesional en la gastronomía tradicional y específicamente en los utensilios de cocina tradicionales, sin embargo, por situaciones de salud y riesgo de contagio en el momento de desarrollo del estudio a causa de la pandemia (Covid-19) el ejercicio de recolección de información estuvo limitado al contacto virtual y sólo en algunos casos se logró establecer visitas que permitieron conocer de cerca los utensilios de cocina empleados por los participantes en las diferentes preparaciones. El contacto virtual dificultó la recolección de información, adicional a esto la disponibilidad de información referente al tema de la investigación es limitado y poco útil para poder tomar como referencia, ya que las iniciativas de visibilización de la gastronomía local que involucren y reúnan a los participantes y a sus allegados, en torno a proyectos gastronómicos son bastante escasas, por no decir nulas.

2. Marco contextual

El marco contextual se construyó a partir de los antecedentes, los cuales evidencian investigaciones con respecto a las tradiciones gastronómicas internacionales y/o nacionales donde se demuestra la importancia de la tradición gastronómica junto con la identidad cultural. El marco teórico en donde se orienta y se da sentido a la investigación gracias a las investigaciones de diversos autores. El marco conceptual en el que se definen varios de los términos importantes para la investigación y por último el marco legal en donde se dan a conocer las leyes que están relacionadas con el presente proyecto.

2.1 Marco de antecedentes

A continuación, se presentan los resultados de una revisión de investigaciones relacionadas directamente con el proyecto, con el objetivo de aumentar el conocimiento sobre el tema. Las investigaciones consultadas son trabajos recientes, de no más de 10 años y se señala el objetivo de cada investigación junto con las conclusiones principales de cada uno de ellos, cabe resaltar que a la fecha no se hallaron investigaciones en el ámbito regional relacionadas con el tema de la investigación.

2.1.1 Internacional

La Provincia de Imbabura es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador, situada en el norte del país, en la zona geográfica conocida como región interandina o sierra, principalmente sobre la hoya de Chota en el este y en los flancos externos de la cordillera occidental en el oeste. **Vallejos Cazar Alex Francisco Magister en Ecoturismo en Áreas Protegidas, docente Investigador de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ibarra – Ecuador, en su trabajo “Patrimonio alimentario y cocina ancestral”** analiza la situación actual de la gastronomía autóctona y tradicional de las comunidades kichwas y determina la técnica gastronómica, utensilios y alimentos tradicionales utilizados en la preparación de recetas. El tiesto, la tulpa los pondos y bateas son utensilios que van de la mano con la alimentación. Las familias Kichwas se destacan por la utilización de técnicas y

utensilios tradicionales, así como la cocina ancestral de Cotacachi está llena de sabores con productos autóctonos e introducidos, que los comuneros aún mantienen.

Según Martínez Rincón, Chávez Monroy, Ángel Raymundo estudiantes de Facultad en Ciencias de la Nutrición y Alimentos - Licenciatura en Gastronomía – UNICACH en su trabajo (2017) Desuso de los utensilios prehispánicos en Tuxtla Gutiérrez (México) destacan las raíces de muchos utensilios y su desuso por las nuevas tecnologías estos mencionan que en América se desarrollaron grandes civilizaciones principalmente la cultura Maya. En donde la mujer era el eje de la familia en la gran mayoría de los pueblos mesoamericanos, en ella también caía la responsabilidad de la alimentación, por lo tanto, eran las mujeres las que principalmente usaban los utensilios de cocina. Resaltan que ha pasado mucho tiempo desde que surgieron esas civilizaciones ancestrales y se puede apreciar el cambio de todos estos utensilios antiguos en los hogares. Concluye con la experiencia académica llamada cocina Mexicana de la Licenciatura en Gastronomía de la UNICACH, en donde los chefs han enseñado el uso y la historia de los utensilios de cocina prehispánicos, esto es algo muy importante porque las nuevas generaciones que estudian esta carrera adquieren el conocimiento del beneficio de estos utensilios y más importante aún, se logra preservar la tradición.

Según Juana María Meléndez Torres licenciada en Ingeniería Bioquímica especialidad Alimentos y Gloria María Cañez De la Fuente Licenciada en Antropología Social en su artículo La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México plantean que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. Por otra parte, plantean que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales.

2.1.2 Nacional

Según Obdulio Velásquez Posada, rector, Universidad de la sabana en el prólogo

Técnicas profesionales de la cocina colombiana dice que Colombia es un país de diversidades lo que lo vuelve una nación multiétnica y multicultural, con una gastronomía exquisita y variada, con productos de mares, montañas y llanuras, y cuyo sabor está marcado por las propiedades térmicas de los suelos; estas condiciones le imprimen a nuestra cocina su identidad. Además, menciona a Salento; este es un pueblo colombiano situada cerca de los Andes, al oeste de Bogotá, Famoso por sus cafetales y por su paisaje frondoso el cual evidencia el uso del pilón. El pilón es un utensilio primordial en la elaboración de las arepas representativas de la gastronomía de la región; Hablar del pilón implica hacer referencia al maíz, que desde la época prehispánica fue utilizado por los grupos indígenas como alimento primordial.

En el texto publicado por el científico Víctor Manuel Patiño, Historia de la cultura material en la América equinoccial, Tomo I: Alimentación y alimentos, se hace referencia a algunos informes escritos por los españoles donde describen la alimentación de los grupos indígenas y sus utensilios, donde se puede constatar el uso fundamental del pilón, que no es más ni menos que el antecesor del molino y fue el principal utensilio para procesar el maíz desde la época prehispánica. Según el listado de útiles líticos identificados por los españoles, en el documento publicado por Víctor Manuel Patiño, las piedras de moler fueron un elemento típico del ajuar doméstico a todo lo largo del continente donde existió el cultivo del maíz y se hace referencia a que en Jarrá, Pueblo Rico – Risaralda, se han encontrado pilones y manos de piedra muy bien labradas. Teniendo esto en cuenta se puede que el pilón es un utensilio fundamental en la gastronomía colombiana, se podría decir que a partir de este instrumento se puede empezar hablar de la técnica de amasado en nuestra región, dando paso a una de las producciones gastronómicas más representativas de nuestro territorio “La arepa”.

Según Luz Estella Gómez, jefe cultural del Banco de la República (2016) en el foro del evento denominado Saberes Culinarios (Armenia) el objetivo de dicho foro es hablar de la cocina del departamento, resaltar los sabores y aprender de los expertos para transmitir los conocimientos a las

nuevas generaciones. También se habló de los sabores especiales en los municipios y de lo que se ofrece al turista. Además, se pretende rescatar la cultura ancestral de los abuelos, ya que en muchos territorios se está comenzando a olvidarse, debido al auge de las nuevas fusiones.

2.2 Marco teórico

El marco teórico es el fundamental para la presente investigación, este facilitara el entendimiento sobre los temas comprendidos, ampliara y complementara los conceptos comprendidos. Empezando con elementos generales como la gastronomía Santandereana y lo que se relaciona con esto, por ejemplo, las tradiciones gastronómicas y las preparaciones típicas, para así dar paso a los utensilios de cocina, sus orígenes, su importancia en la cocina y sus causas de modernización, para terminar hablando sobre el patrimonio cultural intangible. Todo esto para dar un mayor entendimiento al lector sobre el objetivo principal del proyecto.

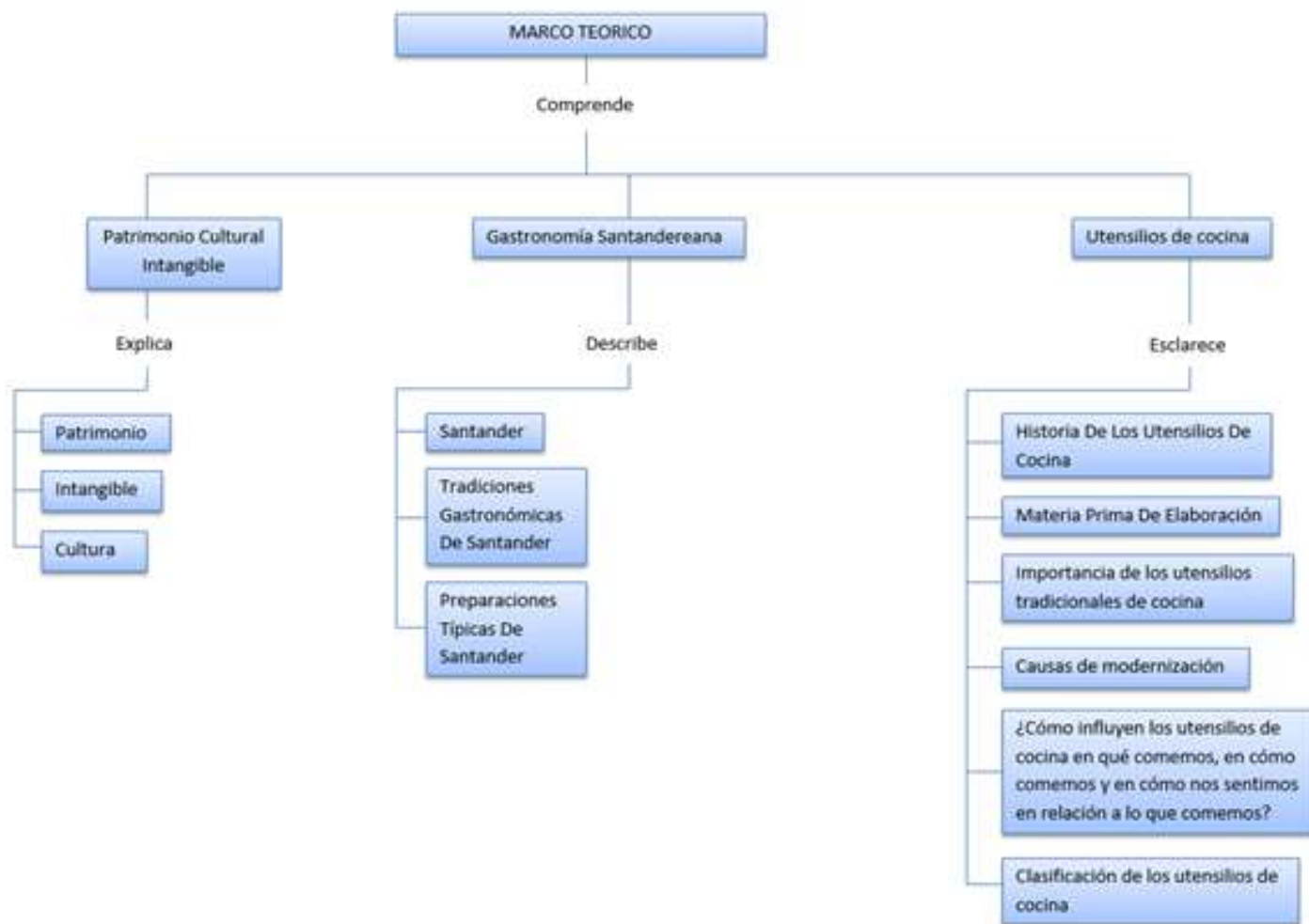


Figura 1 Mapa conceptual del marco teórico

2.2.1 Patrimonio cultural intangible

El patrimonio cultural intangible se puede definir en los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos, y espacios culturales que le son inherentes, que las comunidades, grupos, y en algunos casos los que los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural UNESCO (como se citó en, Villaseñor, Márquez, 2012).

También se pueden incluir tradiciones o expresiones vivas heredadas de antepasados y transmitidas a sus descendientes, como tradiciones orales, formas de diversión, rituales sociales, actos festivos,

conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Es importante tener claro los conceptos manejados en actual estudio, por ende es importante desglosar y desarrollar el concepto anteriormente mencionado; se ha dispuesto de una explicación bastante concreta de cada uno de los conceptos pertinentes empezando por Patrimonio, pasando por Cultura y terminando con Intangible.

2.2.1.1 Patrimonio

El patrimonio incluye aspectos como los conocimientos que se tienen sobre las formas de producirlos y hasta las arquitecturas, los útiles de labranza, textos históricos, así, es importante considerar que el patrimonio “(...) es un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio cultural” UNESCO (como se citó en ortigas, 2009). Cabe destacar que el patrimonio no es solo lo dicho anteriormente, como nos cuenta (UNESCO, Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. 2003)

El patrimonio es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad, mantenida hasta la actualidad y transmitida a las generaciones presentes. Se identifican y clasifican determinados bienes, como relevantes para la cultura de un pueblo, de una región o de toda la humanidad. Este patrimonio cultural, que se transmite de generación en 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.

2.2.1.2 Cultura

Siendo esto un reflejo de las particularidades históricas de cada grupo humano, que a su vez tiene un profundo significado social, de afirmación y afianzamiento de identidades. Algo semejante es lo que

dice (Luna, 2013) en El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. Revista de Claseshistoria, (2), 2 “la cultura es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad”. La cultura es algo intangible que lleva consigo una serie de costumbres, conocimientos, creencias, etc.

2.2.1.3 Intangible

Que se puede ver como un depósito de la diversidad cultural, y expresión creativa es decir “representaciones, usos, 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” UNESCO (como se citó en Martínez, Tangible e intangible. Reflexiones acerca de la cultura del agua y el patrimonio de la humanidad en Elche. 2006). Lo intangible lleva toda la historia formando parte de la misma, de la identidad de nosotros como humanidad y a la vez milenios sin ser tomado en cuenta como un tema de relevancia o por lo menos de reflexión. Hasta que en las últimas décadas se tomó como una temática seria y de gran importancia para el salvaguarda de la historia misma.

Haciendo énfasis en lo anterior, es de suma importancia tocar a fondo aspectos como el idioma o la gastronomía que a pesar de formar parte del patrimonio cultural inmaterial, se están dejando de lado tanto a las etnias como a las localidades rurales. Estas fueron de suma importancia para el desarrollo de la vida cotidiana en su tiempo y fueron la base de la cultura que hoy en día conocemos; colocando un ejemplo local, quien se puede imaginar la vida Santander sin los aportes indígenas y las costumbres extranjeras que ayudaron a que esta se hiciera un lugar en el mapa colombiano gracias a su tan variada y fascinante gastronomía.

Teniendo en cuenta lo anterior y su implicación en la gastronomía, es importante desarrollar este concepto, para un mejor entendimiento de la investigación es vital tener un buen entendimiento sobre los temas desarrollados y más aun de los subtemas porque es allí donde se encuentra la base para una buena

comprensión. Por eso es que se debe aclarar específicamente Santander, pues es allí donde se enmarca el interés del presente estudio. A continuación, se profundizará en la gastronomía santandereana, sus preparaciones típicas y las tradiciones que representan su cultura.

2.2.2 Gastronomía Santandereana

Es necesario comprender que la gastronomía no solo se concentra en el hacer, sino también en valorar el componente cultural y patrimonial que existe detrás de las prácticas culinarias. Como lo explica (Martínez – Flórez, Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano. 2016)

La culinaria Santandereana posee una enmarcada historia que está marcada a su vez por una importante participación extranjera, además de esto, en la gastronomía y culinaria santandereana se ve reflejada el profundo sentimiento de santandereanidad. No se pueden dejar de lado los orígenes de las formas de preparación, los productos e ingredientes, las prácticas, los usos y los conocimientos. Para el desarrollo de esta variada gastronomía han intervenido culturas de diversa índole, como las de los indígenas que habitaban estas regiones; ellos desarrollaron y heredaron a otras generaciones sus propias preparaciones basadas en el maíz. Por su lado, los africanos aportaron sus fogones y sus modos de preparar animales de caza, como el armadillo y el venado. De igual manera, los españoles, ingleses, franceses y alemanes, cada uno de ellos, aportaron elementos de su cultura culinaria a la cocina Santandereana.

La comida típica santandereana se ha caracterizado por su diversidad, por su riqueza gastronómica y por su compleja elaboración, todo esto fue favorecido gracias a las condiciones de la geografía y el clima del departamento.

2.2.2.1 Santander

(Beltrán-Galindo-Bravo, Turismo de aventura: reflexiones sobre su desarrollo y potencialidad en Colombia. Turismo y sociedad .2008) afirma que Santander es un departamento ubicado en la zona

noreste de los Andes colombianos, es la sexta división político-administrativa en aglomeración de personas y la cuarta económica nacional. Limita al norte con los departamentos de Norte de Santander, César y Bolívar, al Occidente con Antioquia y al sur Oriente con Boyacá. Su capital es Bucaramanga, la cual es la quinta zona metropolitana más poblada del país (Gobernación de Santander, 2008), este departamento recibe su nombre en honor al héroe de la independencia de la Nueva Granada: Francisco de Paula Santander. Es uno de los 32 departamentos de Colombia. Esta región, es considerada como un polo de desarrollo petrolero donde se ubica la refinería de petróleo más grande del país en la ciudad de Barrancabermeja y así mismo una potencia nacional en el tema gastronómico, por su variedad de ingredientes, preparaciones y tradiciones.

2.2.2.2 Tradiciones gastronómicas de Santander

Las tradiciones gastronómicas de Santander vienen de la tradición y el ingenio de los habitantes de esta zona, que no solo eran pueblos indígenas en contraposición a lo que piensa la mayoría de las personas, sino que con ayuda de las tradiciones de infinidad de extranjeros entre los cuales se encontraban alemanes, italianos, franceses, ingleses, judíos y españoles mayormente, son quienes contribuyeron a formar las costumbres y a enriquecer la gastronomía haciéndola variada y diversa. Es importante considerar lo que dice Camargo-Cáceres-Macareno, La santandereanidad desde la perspectiva de la gastronomía y la culinaria. 2016)

Santander posee una riqueza histórica y cultural que también se transmite en la forma como se preparan y consumen los alimentos regionales. Cada plato típico lleva en sí un resumen de las tradiciones de un pueblo. Muchos de ellos, vemos que se originaron gracias a prácticas indígenas y otros, se desarrollaron gracias a la astucia de pueblos campesinos y guerreros que necesitaban ahorrar su comida, conservarla para tiempos de escases y así mismo transportarla a lugares lejanos sin que esta se dañara. Cada región de Santander, de donde son originarios los diferentes platos típicos atribuye la creación del mismo al ingenio del pueblo. El surgimiento de algunos de los platos, fue posible gracias a las condiciones de la geografía y el clima de la región, que permitieron a ciertas especies adaptarse perfectamente a este, acoplarse y

desarrollarse como si fueran una especie nativa. Esos animales, permitieron a los nativos y personas que vivían de la cría de estos, favorecerse con sus productos (entre esos la carne) y utilizarlos como sustento tanto alimenticio como económico. Fueron los mismos habitantes, ayudados por algunas prácticas y tradiciones españolas aprendidas, quienes tuvieron la iniciativa de cosechar, recolectar, cocinar, mezclar ingredientes, probar y finalmente crear dichas preparaciones.

2.2.2.3 Preparaciones típicas de Santander

Las preparaciones de Santander, hicieron que destacara del resto del país en el ámbito gastronómico, ya que son platos muy elaborados con una mezcla amplia de sabores; según expertos esto se debe a la conservación de técnicas ancestrales, a la preservación de la cocina extranjera y al apego de estas tradiciones, los santandereanos han logrado conservar por décadas muchas de sus recetas en su versión más original.

Cabe destacar que la alimentación indígena se basaban en verduras, especias, hormigas, pescado y, en menor medida, carne. A partir de estas tradiciones fue construida una gastronomía exquisita, a la que se han incorporado nuevos elementos para enriquecerla. Por ejemplo, la carne apenas tenía importancia entre los indígenas; en la actualidad sí forma parte de la gastronomía regional (...). Posteriormente Arciniegas-Corzo nos cuenta sobre algunos de los ingredientes más importantes en Santander y de algunas preparaciones que se hacen con estos.

Hormigas culonas: Como el propio nombre indica, este plato se prepara con hormigas asadas. Es un plato bastante curioso y muy buscado por los turistas más intrépidos. Para su elaboración se utilizan hormigas reinas del género *Atta*, capturadas solo durante nueve semanas al año, en temporada de lluvias. Una vez están limpias, se condimentan y se asan. Según algunos relatos, este plato tiene efectos estimulantes.

Carne oreada: Este puede ser considerado el plato más clásico de la cocina de Santander. Para prepararlo es necesario sazonar previamente la carne con especias, sal, limón y, si se desea, cerveza. La carne se deja secar durante varios días para que pueda marinar y absorber al máximo todos los jugos y condimentos. Es un plato que se puede encontrar en cualquier bar o café local de Santander.

Cabrito: Para muchos, este plato es el más característico de la gastronomía de Santander. Sus orígenes se encuentran en el mestizaje español de ciertas zonas de Colombia. Sea cual sea la forma de preparación (al horno, a la brasa o guisado), las partes de la costilla y piernas siempre deben llegar a la mesa con un aspecto succulento y dorado.

Petitoria: Este plato está entre los más tradicionales de la gastronomía de Santander. Tiene como base las vísceras y la sangre de la cabra. . Lleva huevo, migas de pan, queso, arroz y otras especias. Normalmente es utilizado como acompañante de otros platos fuertes

Arepa santandereana: es una de las más apetecidas en el país. No es simple como la arepa blanca, pues su masa es hecha con pedacitos de chicharrón que le dan un sabor y textura especial (Arciniegas-Corzo, Santander: paisajes de sabores: cocina y cultura. Universidad Industrial de Santander .2019).

Todas estas fascinantes preparaciones no su hubieran podido lograr su extraordinario sabor ni sus texturas incomparables sin los métodos y utensilios que han ido de la mano con el desarrollo gastronómico.

2.2.3 Utensilios de cocina

Las preparaciones más famosas y celebres de la historia tienen algo en común, y es que todas han estado acompañadas de diversos utensilios utilizados en el proceso culinario para aportar un sabor o textura especial al alimento preparado, estos son una extensión del talento humano y permiten hacer más fácil y eficiente el desarrollo en la cocina. Algo semejante es lo que dice (Elum, Los utensilios de cocina y mesa en la Baja Edad Media: los materiales empleados en su fabricación .2001).

La palabra utensilio es un sustantivo que se derivó del adjetivo latino “utensilis” que puede traducirse como “útil”. El concepto alude a un instrumento manual, que se usa para realizar una tarea, y facilitar con él la realización de la misma, ampliando las posibilidades que brinda el propio cuerpo humano.

Utilizando su ingenio y astucia el ser humano fue capaz de experimentar distintas alternativas y técnicas para preparar los ingredientes lo que nos lleva a develar los primeros utensilios de cocina.

2.2.3.1 Historia de los utensilios de cocina

Los utensilios de cocina surgen con la necesidad de comer, junto con el ingenio de nuestros ancestros para fabricar elementos que los facilitaran su vida diaria como lo evidencia (Towell, Invenciones e innovaciones. La evolución de la tecnología alimentaria mesoamericana. Investigación y Ciencia. 2010)

Fueron las mujeres las que en medio de sus labores diarias como (...) proveedoras de los alimentos de la familia, las habrán llevado a experimentar con diferentes técnicas de cocción de los ingredientes, ya que este proceso mejora el sabor y la calidad nutritiva de los alimentos. Encontraron una manera ingeniosa de fabricar un recipiente para cocer los alimentos por medio de una canasta de fibras de tejido muy cerrado, probablemente fabricadas por ellas mismas, ya que las mujeres se dedicaban al tejido de varios materiales. Llenaban las canastas con agua y colocaban piedras calientes, sacadas del fuego, en su interior para calentar el agua y, a la vez, cocinar los alimentos. Cuando el agua se enfriaba, se retiraban las piedras y colocaban nuevas piedras calientes dentro del recipiente, y seguían con este proceso hasta lograr la cocción de los alimentos. Fue un proceso muy lento e insatisfactorio, puesto que las canastas de fibra vegetal no resistían el fuego directo, además de que el proceso de cocción tardaba mucho tiempo (...).

Las vasijas fabricadas no resultaban prácticas para las familias nómadas porque era un artefacto pesado, bultoso, quebradizo, y difícil de transportar de un lado a otro sin romperse lo que llevo a la utilización de nuevo materiales que fueran más ligeros y resistentes. (Towell, 2010) dice que (...) el uso de la arcilla permitía más flexibilidad en la producción de ollas y vasijas, en tamaño y forma, comparadas con los antiguos utensilios hechos de piedra, y probablemente confeccionados por el hombre por lo burdo y pesado del material. Con el tiempo y la práctica, descubrieron que agregar algún desgrasante como la paja, zacate, arena o alguna sustancia mineral a la arcilla cruda ayudaba a producir una vasija que resistiera el fuego directo, con menos probabilidad de quebrarse durante el enfriamiento.

El ser humano se caracteriza por su rápido aprendizaje y por ser muy ingenioso, con el pasar de los años se dio cuenta que al usar distintos materiales junto con el proceso que usara para la fabricación de los utensilios dependía el resultado final.

2.2.3.2 Materia prima de elaboración

Los materiales de elaboración de los distintos utensilios de cocina que hay alrededor de la historia varían mucho, hay muchos factores que pueden condicionar el material y la forma en el que se elaboran; como puede ser el uso que se le fuera a dar, la disponibilidad del material o hasta la situación económica de la persona, como lo demuestra (Elum, Los utensilios de cocina y mesa en la Baja Edad Media: los materiales empleados en su fabricación .2001)

La variedad de materiales de fabricación de los inventarios es muy extensa, reflejo de las distintas situaciones económicas que se podían dar. Para el siglo XVI se puede detectar la presencia mayoritaria de la arcilla como materia prima de fabricación de ollas, coçis; no obstante en la continuación de los siglos XVII y XVIII los utensilios de mesa y cocina utilizaban la madera y el metal como respectivamente como material para su fabricación.

En síntesis se puede inferir que la industrialización hizo más accesible el proceso y trajo materiales como el acero inoxidable o la madera curada a las mesas de muchos hogares pero en los lugares en donde hay ausencias de grandes centros urbanos cercanos, falta de vías de comunicación y un acceso restringido al consumo de las nuevas manufacturas de origen industrial fue donde los utensilios fabricados artesanalmente fueron fundamentales, para el desarrollo de las actividades gastronómicas cotidianas

2.2.3.3 Importancia de los utensilios tradicionales de cocina

Los utensilios de cocina tradicional son necesarios y casi indispensables para la vida cotidiana rural relacionada. Estos se relacionan directamente con las actividades propias de la región, los hábitos tradicionales en la gastronomía y en los festejos populares, unidos a las remotas prácticas artesanales, han mantenido viva la costumbre de confeccionar la amplia y tan variada vajilla nacional en que se procesan, cuecen y sirven los alimentos. Paralelamente (Hoyos, Utensilios de cocina .2012) nos dice (...) Todas las rústicas estructuras, vasijas, soportes y envolturas han sido creadas para satisfacer necesidades específicas; reunidos nos narran una historia y nos reclaman una memoria; nos permiten leer en sus

materiales, diseños y colores, huellas de pasadas culturas, rasgos de una estética cargada de raíces y esencias, síntesis de la más diversa y compleja condición humana que rebasa los tres grandes actores raciales (aborigen, negro y blanco, con todas sus tradiciones).

Aunque los elementos fabricados son indispensables para las comunidades rurales, en los lugares donde la disponibilidad de productos industrializados es factible, la modernización no se detiene y es que los utensilios utilizados tradicionalmente no son los suficientemente adecuados, ni completamente higiénico; esta y muchas más razones fueron las que están dejando a la tradición atrás para darle paso a la modernización.

2.2.3.4 Causas de modernización

“La casa debe ser un lugar útil para habitar, una gran máquina destinada a prestarnos ayuda eficaz en la rapidez y la exactitud del trabajo, y para satisfacer nuestros deseos de comodidad plenitud” (Corbusier, como se citó en Bajraj, 1993). Lo que nos quiere decir esta frase es conciso y directo, los procesos y mobiliario con el que se estaba trabajando anteriormente no eran lo suficientemente adecuados y eficaces para satisfacer las necesidades de personas en busca de eficacia, comodidad y rapidez. De un modo idéntico (Bajraj, 1993) reafirma que

las viejas cocinas urbanas quedaron en el olvido dando paso a las modernización que paso de los subsuelos húmedos y oscuros pasaron a ocupar zonas nobles, a tener buena iluminación, buena ventilación, planos de trabajo continuos, suelos y paredes fácilmente lavables, sectores de lavado y preparación, sectores de cocción y sitios para almacenamiento. Todo perfectamente previsto y razonado para facilitar y hacer más agradable la tarea. (Bajraj, 1993) dice que (...) potenciar la habilidad y la experiencia de las propias manos, aliviando un innecesario lastre de esfuerzos, y al mismo tiempo promoviendo la iniciativa personal, es signo de una armoniosa y justa humanización del trabajo que, por otra parte, modifica favorablemente la actitud mayoritaria hacia este quehacer cotidiano. Por suerte, son cada vez más los que se permiten disfrutar de la moderna tecnología en materia de utensilios.

Aunque a veces los utensilios de cocina no sirven más que para potenciar el placer de comer, por ellos es importante saber por qué cocinamos con ellos o tal vez porque siempre se utilizan para las preparaciones que siempre comemos y no para otras.

2.2.3.5 ¿Cómo influyen los utensilios de cocina en qué comemos, en cómo comemos y en cómo nos sentimos en relación a lo que comemos?

(Wilson, La importancia del tenedor: Historias, inventos y artilugios de la cocina .2013) dice que

Antes de que se empezasen a usar vasijas para cocinar, hará unos diez mil años, los restos arqueológicos de esqueletos sugieren que nadie llegaba a la edad adulta si había perdido todos los dientes. Masticar era imprescindible: si no podías masticar, te morías de hambre. La alfarería permitió a nuestros ancestros cocinar comidas que podían beberse, como las papillas u otras mezclas espesas, que no obligaban a masticar. Por primera vez, empezamos a ver esqueletos adultos sin un solo diente: las ollas les habían salvado la vida. Desde el fuego en adelante, hay inventos detrás de todo aquello que comemos, lo reconozcamos o no: detrás de cada rebanada de pan, hay un horno; detrás de un cuenco de sopa, hay una olla y una cuchara de madera (...).

En segundo lugar nos dice que la cultura es una parte importante, ya que dependiendo de las influencias y acontecimientos pasados y presentes las costumbres, los artesanos y la formas de utilización de materias primas varían según los sucesos como puede evidenciar (Wilson, 2013) (...)

Hay culturas enteras construidas en torno a la preparación de alimentos de una forma u otra. Una auténtica y genuina comida china, por ejemplo, no puede cocinarse sin el tou, cuchillo con una forma ingeniosa que reduce los ingredientes a trocitos diminutos e idénticos, y el wok, la sartén que se usa para saltar. Para encontrar la lógica de la cocina china tenemos que remontarnos aún más en el tiempo y pensar en los combustibles para cocinar: una comida cocinada con el wok en

un periquete era sinónimo de escasez de leña. No obstante, con el paso del tiempo los utensilios de cocina y los alimentos han acabado tan ligados que ya no podemos decir dónde empieza uno y acaba otro. Los inventos en la cocina han cambiado a los seres humanos (han cambiado el cómo de la comida, y también el qué). Esta no es solo una frase del estilo: «la cocina de mis sueños me ha cambiado la vida», si bien es cierto que los cambios en los utensilios de cocina han ido de la mano de inmensos cambios sociales. Pensemos en la relación entre los aparatos que ahorran trabajo y los criados: en este caso estamos ante la historia de un estancamiento tecnológico. Hubo muy poco interés en eliminar la ardua tarea de cocinar durante los muchos siglos en que los pudientes tenían abundante mano de obra que se hiciera cargo de sus cocinas. Los robots de cocina eléctricos y las batidoras han significado una liberación: los brazos ya no duelen al cocinar kibbeh en el Líbano o pasta de jengibre y ajo en la India. Cantidad de comidas que antiguamente estuvieron condimentadas con dolor resultan ahora sencillísimas (...).

Y en tercer lugar (Wilson, 2013) sostiene que

Dependiendo del utensilio y la forma de preparación los alimentos pueden cambiar tan drásticamente que pueden llegar a ser dañinos como muchas más saludables de lo que eran inicialmente. Los utensilios de cocina han cambiado nuestra apariencia física de muchas maneras. Todo apunta a que la crisis de obesidad actual está causada, en parte, no por lo que comemos (aunque eso también es fundamental, por supuesto), sino por el grado de procesamiento que ha sufrido nuestra comida antes de llevárnosla a la boca. Es lo que a veces se conoce como «engaño calórico».

Por es importante saber que utensilio se debe utilizar para cada preparación en específico, no es que vaya a cambiar drásticamente el sabor, color o textura, pero si puede ayudar a que el resultado sea el esperado; o ¿quién no ha intentado llevar a cabo una sopa que su abuela preparo durante toda su vida y que comías regularmente y con tanto placer y a terminado defraudado por el resultado encontrado, realizando la receta al pie de la letra? Pues si, como ya se podía presumir el utensilio utilizado por su abuela era el ingrediente final y generalmente el de mayor

importancia para que la receta tomara vida y fuera lo que en realidad se imaginaba. Por esta y muchas razones más es de vital importancia que se elija con inteligencia e ingenio, utilizando los conocimientos adquiridos con las lecturas posteriores junto con la siguiente información que es de gran relevancia.

2.2.3.6 Clasificación de utensilios de cocina

Cada estilo de cocción reclama un determinado utensilio, de forma, volumen y material de fabricación correspondiente. Esta cuestión, aunque tratada pocas veces, tiene su importancia (Bajraj, utensilios de cocina. 1993) nos cuenta sobre una de las clasificaciones de los utensilios

Su forma: El diseño de los recipientes donde cocer los alimentos no es antojadizo. De él depende la respuesta que los ingredientes tengan durante la cocción el efecto que en éstos se desea conseguir. No es caprichoso, pues, que la sartén, ideal para freír, tenga paredes bajas y con la forma de un cono truncado.

Es así para que los ingredientes se expongan en una sola capa a una rápida evaporación, lo que favorece el dorado de los alimentos. La olla, cilíndrica y de paredes altas, conviene para conservar las proporciones de líquido en los hervidos. La cacerola, o cazuela, de alturas intermedias, tiene la forma adecuada para concentrar jugos y salsas. Las besugueras, o las cacerolas ovaladas, son apropiadas para respetar la presentación de pescados o piezas de carne. La paellera es de esa forma para obtener el punto justo del arroz sin que se apeltone. Y la plancha, libre de paredes, que no la sartén, está indicada para que los asados salgan dorados y a la vez jugosos.

Su material: Un recipiente puede convenir por el calor violento que transmite a los preparados o por la tibieza difusa con que los roza. El acero, el vidrio térmico, el aluminio, el hierro, son materiales que se acomodan tradicionalmente bien para hervores vivos y cocciones rápidas, mientras que el barro, el acero de fondo grueso, el hierro esmaltado o la porcelana refractaria expanden una temperatura más uniforme en las cocciones prolongadas. No obstante, éstos y muchos otros materiales están siendo tratados con moderna tecnología para que reúnan ambas cualidades, de manera que hoy los límites de aptitud no pueden ser tajantes. Debido a ello, entran en juego la impermeabilidad de sus componentes, su

durabilidad, el grosor de su fondo, su ligereza, su facilidad lavado y también, por qué no, su belleza de diseño, para que su elección sea inteligente.

Su volumen: Sí, se impone ser estricto en la elección del tamaño, porque para conseguir sabores legítimos, para conservar las propiedades nutritivas, para racionalizar el gasto de energía, para garantizar la corrección de los tiempos de cocción, en conjunto, para cocinar mejor, la capacidad del recipiente debe encajar justa y recíprocamente con la cantidad de ingredientes, incluidos los líquidos que se ponga en él. Contemplando toda la información anterior se puede entender el porque es importante preservar las tradiciones culturales, más allá de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (que claramente es de gran importancia para la sociedad), hay una gran conexión entre lo transmitido a través de los siglos. Las pocas personas, que poseen no solo los conocimientos sino el compendio de historias, tradiciones, preparaciones y hasta utensilios son las que con ingenio consiguieron formar las costumbres y a enriquecer la cultura, que es la base de la vida actual.

2.3 Marco conceptual

El marco conceptual está compuesto por los términos más sobresalientes en el estudio y se definen aquí para la comprensión del lector.

Gastronomía:

La gastronomía es un símbolo territorial que refleja la cultura y tradición que define el lugar de pertenencia de los individuos en el mundo. Además, todo aquello que la rodea es parte del desarrollo de las civilizaciones y su identidad, es decir, que la cocina es considerada mucho más que un trámite para saciar una necesidad biológica; es una expresión cultural que involucra, en algunos casos, religiosidad, ritos y tradiciones (Monroy 2002, p.7)

Cocina Tradicional:

las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales, a su vez las cocinas tradicionales nos pueden permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo estos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. (Meléndez y Cañez De la Fuente 2010, p.183)

Tradición gastronómica: La identidad y razón de ser de los países en el mundo es dado en su mayoría por su tradición gastronómica, ya que, los ingredientes, utensilios, forma de preparar, servir o comer son factores que asientan costumbres, creencias, pensamientos e identidad, lo cual, les crea único y diferente el uno del otro. Los alimentos que normalmente se emplean en la cocina tradicional son fáciles de conseguir, económicos y nutritivos dando hecho de la diversidad alimenticia.

Cultura gastronómica:

La cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos. La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones socio técnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativo. Así, la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas de producción o elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asociaran. (Leiva y Santamaría 2007, p.151)

Costumbre: Las costumbre están constituidas por múltiples prácticas sociales que se convierten en hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan, dice Gilberto Giménez en su texto Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. (2007) “La costumbre es la organización social

del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados.” (p.15)

Patrimonio cultural inmaterial: La Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (2008) se refiere al patrimonio cultural inmaterial como:

tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. El patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales. (p.4)

Utensilios tradicionales de cocina: según Ordoñez (2002) “son unas herramientas que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos tradicionales usados principalmente en cocinas artesanales de los pequeños restaurantes y ventas populares en los que se prepara comida tradicional.” (p.20)

Multiétnica: El Centro Regional de Información de las Naciones Unidas (UNRIC), y la Oficina del Alto Comisionado de Derechos Humanos –Oficina Regional Europa- (OACDH), (2015) se refiere a multiétnica como: “Diferentes grupos étnicos, sin importar diferencias de cultura, raza e historia. Todas las grandes ciudades pueden ser consideradas sociedades multiétnicas, incluso aquellas en la que el odio racial y la intolerancia étnica son frecuentes.” (p.1)

Localidades rurales: “tradicionalmente, ha prevalecido una definición que asimila lo rural a lo agrícola y a las poblaciones dispersas en los territorios, donde permanecen culturas o modos de vida tradicionales y con pocos vínculos con lo urbano.” (Padilla 2012, p.1)

Diversidad alimenticia: La diversidad alimentaria es una medida cualitativa del consumo de alimentos que refleja el acceso a una variedad de alimentos, en todo esto influye los factores económicos, sociales o religiosos. Cada cultura según sus creencias o formas de vida tienen una manera u otra de alimentarse, así como una medida indirecta de la adecuación de nutrientes de la dieta individual. (Torrall et al. 2012, p.136)

Recursos naturales: Los recursos naturales son elementos o bienes que nos proporciona la naturaleza y que se encuentran en el medio natural, más específicamente cualquier cosa que se obtiene del medio, ya sea biótico o abiótico, para satisfacer las necesidades o deseos humanos.

2.4 Marco legal

La temática principal del proyecto es el reconocimiento de utensilios tradicionales de la gastronomía, su reconocimiento y su preservación, esto es contemplado como patrimonio cultural inmaterial y por ende le proceden una sucesión de leyes asociadas a la política de salvaguarda instauradas en las leyes colombianas, entre las cuales se encuentran la integración del patrimonio cultural inmaterial, los campos de alcance de la lista representativa de patrimonio cultural inmaterial, los criterios de valoración para incluir manifestaciones culturales en la lista representativa de patrimonio cultural Inmaterial y el plan de salvaguardia

Decreto 2941 de 2009 capítulo I: Artículo 2: integración del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Este decreto contempla únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes como lo son:

los usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos, espacios culturales y naturales que les son inherentes, así como las tradiciones y expresiones orales, incluidas las lenguas, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo,

técnicas artesanales, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte de su patrimonio cultural

Capítulo 2 – artículo 8: campos de alcance de la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial.

Específicamente los ítems 3, 5, 6, 10, 11

Dicho capítulo se refiere a las manifestaciones culturales que integran la lista representativa de patrimonio cultural inmaterial, los cuales son:

Conocimiento tradicional sobre la naturaleza y el universo, producción tradicional, técnicas y tradiciones asociadas a la fabricación de objetos artesanales, conocimientos y técnicas tradicionales asociadas al hábitat y cultura culinaria

3. Metodología

La temática de investigación plantea explorar una metodología que sea coherente a las necesidades planteadas en los objetivos, de acuerdo con esto, en el siguiente capítulo aparece el procedimiento con el que se llevó a cabo la investigación del proyecto, donde se siguió una serie de pasos, para obtener resultados verídicos.

3.1 Enfoque y método de la investigación

El enfoque de esta investigación es cualitativo. Ya que esta busca comprender y desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante y después de la recolección de datos además de que su dinámica se basa entre los hechos y su interpretación, algo semejante es lo que manifiesta Vara-Horna, Arístides (2012). Desde La Idea hasta la sustentación: Siete pasos para una tesis exitosa. Un método efectivo para las ciencias empresariales.

Se llama investigación cualitativa a todo estudio que se concentra más en la profundidad y comprensión de un tema que en la descripción o medición. A la investigación cualitativa le interesa sintetizar un proceso, esquematizarlo, comprenderlo, más que sólo medirlo y precisarlo. (pag 206).

Esto favorece la realización de mi proyecto, porque así puedo tener una mejor comprensión del sentido, del enfoque y de la amplitud de los resultados que puedo encontrar a medida que voy realizando el análisis.

Los métodos de investigación utilizados en este proyecto es la investigación básica junto con la investigación descriptiva. La investigación básica lo explica Sampieri, Roberto Hernández (2018). Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta “este tipo de investigación no busca la aplicación práctica de sus descubrimientos, sino el aumento del conocimiento para responder a preguntas o para que esos conocimientos puedan ser aplicados en otras investigaciones” este es el método junto con el método de investigación descriptiva que es descrito por Sabino, Carlos. (1992) El proyecto de investigación. Guía para su Elaboración. Caracas: Episme.

El tipo de investigación que tiene como preocupación primordial describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos.

Para ello utilizan criterios sistemáticos que permiten poner de manifiesto la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando de ese modo información sistemática y comparable con la de otras fuentes.

Estos dos métodos de investigación fueron los necesarios para la realización del proyecto

3.2 Fases de realización



Figura 2 Fases de realización

Fase 1: El proyecto inició con la identificación de problemáticas cercanas a la cocina, mediante el desarrollo de una actividad académica, con la cual se identificó que los instrumentos usados para la elaboración de la cocina tradicional colombiana no están documentados, y también que se tiene un conocimiento vago sobre ellos.

Fase 2: En esta fase se realizó una investigación con respecto a los utensilios tradicionales y las tradiciones gastronómicas que han estado presentes en la historia Santandereana. También se realizó una revisión a los antecedentes tanto nacionales como internacionales para comprender como se ha desarrollado el tema en distintas partes del mundo.

Fase 3: Se determinó que el enfoque cualitativo junto con el método de investigación básica y la investigación descriptiva fueron los necesarios para favorecer la recolección de información de este proyecto, ya que estos métodos buscan tener una mejor comprensión del sentido, del enfoque y de la amplitud de los resultados que se encontraron

Fase 4: En esta fase realizaron entrevistas junto a un registro fotográfico a la población objeto, acompañado de un diario de campo como parte de la ejecución de la fase de investigación.

Fase 5: Basado en los resultados encontrados en el trabajo de campo se tomaron los datos hallados con las entrevistas y el diario de campo y se analizaron junto con la información anteriormente encontrada y con base a esto se realizaron las conclusiones de la investigación.

Fase 6: Al terminar con el análisis de la información se creó el material fotográfico descriptivo que da a conocer los utensilios de cocina tradicionales encontrados en las cocinas de Santander en el cual se evidencian sus historias y usos en las elaboraciones de recetas.

3.3 Descripción de la población objeto (Población, participantes y selección de la muestra)

La población a la cual está destinada la presente investigación es: adultos con conocimiento empírico sobre la gastronomía de Santander de entre 50 – 70 años de edad, que vivan en Santander y que además tengan conocimientos sobre las tradiciones gastronómicas junto con técnicas de elaboración ancestrales y que específicamente tengan el conocimiento sobre los utensilios gastronómicos tradicionales utilizados en las preparaciones de típicas. También se tuvo en cuenta a chefs profesionales que tengan

conocimiento sobre las tradiciones gastronómicas de Santander y los utensilios de cocina utilizados en estas.

3.4 Instrumentos de recolección

Los elementos de recolección utilizados para la realización del proyecto fueron la entrevista y el registro fotográfico; estos dos instrumentos me permitieron tener una mejor obtención de información ya que además de ser una guía para la recolección de información, son métodos que permiten una transparencia entre la información encontrada y los resultados logrados.

Registro fotográfico

El registro fotográfico lo define Augustowsky, Gabriela. (2017). El registro fotográfico para el estudio de las prácticas de enseñanza en la universidad. De la ilustración al descubrimiento.

La creación fotográfica de grupos o sujetos es una vía privilegiada para conocer y abordar sus ideas, concepciones, modos de ver, representaciones. Las investigaciones que se inscriben en contextos de descubrimiento utilizan diversos procedimientos con el fin de aproximarse, relevar o registrar la información empírica necesaria para dar respuesta a sus interrogantes y cumplimentar sus objetivos.

Entrevista

De acuerdo con Sautu, R., Boniolo, P., Dalle, P., & Elbert, R. (2005). Manual de metodología: construcción del marco teórico, formulación de los objetivos y elección de la metodología.

La entrevista es una conversación sistematizada que tiene por objeto obtener, recuperar y registrar las experiencias de vida guardadas en la memoria de la gente. Es una situación en la que, por medio del lenguaje, el entrevistado cuenta sus historias y el entrevistador pregunta acerca de sucesos, situaciones.

Más específicamente la entrevista semi estructurada ya que como lo define Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., & Varela-Ruiz, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162-167.

Presentan un grado mayor de flexibilidad que las estructuradas, debido a que parten de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados. Su ventaja es la posibilidad de ajustarse a los sujetos con enormes posibilidades para motivar al interlocutor, aclarar términos, identificar ambigüedades y reducir formalismos.

3.4 Validación de instrumentos de recolección

Los instrumentos de recolección de información de este proyecto fue la entrevista semiestructurada, fue validada por Luz Marina Rodríguez Martínez, docente del programa de Gastronomía y Alta cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga, se contó con la opinión de esta profesional, ya que tiene conocimiento sobre antropología.

La entrevista fue presentada y avalada por la profesional, quien tuvo una respuesta positiva a lo presentado y sugirió replantear la forma en la que estaba escrita una de las preguntas, la cual fue corregida según las indicaciones de la profesional.

3.5 Procedimientos de aplicación de instrumento

La forma en la que se emplearon los instrumentos de recolección de información fue: inicialmente se buscó las personas que cumplieran con la descripción de población objeto dada anteriormente.

Luego de contactarme con las personas escogidas para realizar la entrevista y que estas aceptaran, se procedió a la entrevista, la cual tuvo una primera instancia en la que se contextualizo sobre el enfoque de esta. Posteriormente se realizó la entrevista de manera concisa, concreta de tal manera que se logró una recolección completa de la información. Todas las entrevistas se grabaron para la transcripción y posterior ejercicio de análisis.

3.6 Análisis de datos

La siguiente tabla se hizo con el propósito de procesar la información recolectada en el trabajo de campo. Se parte del tema principal que es utensilios de cocina tradicionales de Santander y se divide principalmente en tres categorías que son calificadas como apriorísticas, las cuales son el patrimonio cultural intangible, la gastronomía santandereana y los utensilios de cocina. Dentro de la primera se contempló todo lo referente al patrimonio cultural intangible como lo es el mismo patrimonio, la cultura y lo intangible. En la segunda se tuvo la necesidad de entender cómo era la gastronomía santandereana, sus tradiciones y preparaciones típicas. Finalmente la categoría de utensilios de cocina abarca todo aquello relacionado con su historia, tradiciones, influencias, formas de elaboración y clasificación de los mismos, todo esto para apoyar y respaldar la información recolectada.

Sin embargo, durante la recolección de información se observó la existencia de temas no relacionados con los anteriormente establecidos en las categorías apriorísticas, por esta razón se estableció a el cuidado de los utensilios de cocina tradicional como una categoría emergente.

Ámbito temático	Problema de investigación	Pregunta de la investigación	Objetivo general	Objetivos específicos	Categorías	subcategorías
Utensilios de cocina tradicionales de Santander	A medida que el tiempo avanza los utensilios están siendo devaluados, ya que la pérdida de la tradición de las nuevas generaciones junto con la llegada de tecnificación hace que estos queden en el olvido y con ello los platos y los procesos que son tan valiosos para nuestra historia y tradición.	¿Cómo rescatar los utensilios de la cocina tradicional de Santander, para no perder nuestra tradición?	Resaltar los utensilios tradicionales de la gastronomía Santandereana para darlos a conocer principalmente en las localidades urbanas y preservar su uso en las cocinas de nuestro país.	Identificar los utensilios de la cocina tradicionales de Santander, que son indispensables para preparaciones de tradición que se han ido perdiendo con el pasar de los años. Reconocer el uso de los utensilios en las cocinas tradicionales de Santander. Dar a conocer los utensilios de cocina tradicionales encontrados, a través de un material fotográfico y descriptivo que evidencie su historia y uso en la elaboración de recetas.	Patrimonio cultural intangible Gastronomía santandereana Utensilios de cocina	- Patrimonio - Intangible - Cultura - Santander - Tradiciones gastronómicas de Santander - Preparaciones típicas de Santander - Historias de los utensilios de cocina - Materia prima de elaboración - Importancia de los utensilios tradicionales de cocina - Causas de modernización - ¿Cómo influyen los utensilios de cocina en qué comemos, en cómo comemos y en cómo nos sentimos en relación a lo que comemos? - Clasificación de los utensilios de cocina -Cuidado de los utensilios de cocina tradicional

Tabla 1 Orden cronológico para la realización del análisis de datos

3.7 Aspectos éticos

La intervención de las personas escogidas para realizar la entrevista previamente fue de vital importancia para la realización del proyecto, teniendo en cuenta las vivencias, la experiencia y el conocimiento en cuanto a los utensilios de cocina tradicional y todo aquello que pueda estar relacionado con estos.

Con la intención de proteger la identidad de los colaboradores y la información recolectada, se les informó a todos y cada uno de los entrevistados que la intervención en el proyecto era totalmente voluntaria, que su colaboración era anónima, y que esta no tenía ningún beneficio económico, además de informarles que la información suministrada sería tratada con fines académicos. (Anexo 2)

4. Resultados

Una vez aplicados los instrumentos de recolección de información, estos se categorizaron y se triangularon con el marco teórico. En este capítulo se muestra un análisis detallado de dicha información teniendo en cuenta aspectos como población objeto, subcategorías y categorías

4.1 Resultados por población

Para el siguiente estudio la población objeto de estudio corresponde a la población con conocimiento sobre las tradiciones gastronómicas y los utensilios de cocina Santandereana. Considerando lo anterior, la población entrevistada fueron cocineros y cocineras tradicionales junto con chefs Santandereanos. A continuación, se evidencian los resultados obtenidos por población.

4.1.1 Cocineros empíricos

En base a las entrevistas realizadas a la población de cocineros empíricos en el departamento de Santander, se pudo observar cómo estas personas tienen arraigadas en su memoria y en su vida cotidiana las tradiciones gastronómicas del pueblo de donde proceden, estas fueron enseñadas de generación en generación; lo que ha llevado a que guarden consigo utensilios de cocina tradicional, algunos de estos con más de 40 años de antigüedad.

No obstante, también se encontraron casos en los que la enseñanza no fue generacional sino empírica y de una forma muy receptiva como se evidencia a continuación “Yo creo que es la costumbre de ver este rito toda la vida en su casa. Entonces simplemente a uno nadie le va enseñando, sino uno simplemente va aprendiendo cómo hacer las cosas.”JG03.

Conjuntamente, la información anteriormente recolectada deja en evidencia que estas personas consideran que hay utensilios que no pueden dejar de utilizar en sus cocinas, como lo son las cucharas de palo, las “pailas de hierro” o el molinillo para hacer el chocolate, ya que, primero estos fueron los utensilios que

les enseñaron a utilizar y segundo consideran que el sabor que le pueden llegar a dar a sus preparaciones es incomparable al que le puede llegar a dar algún otro, este un ejemplo de ello “yo siempre me he adaptado a lo antiguo por ejemplo en la paila que yo digo que tengo yo siempre uso es esa porque ya las pailas de hoy en día casi no. O sea, no son como que saquen tanto el sabor, no como antiguamente” NP02.

También se puede evidenciar que los utensilios de cocina modernos son muy útiles hoy en día como lo dice una de las cocineras tradicionales “son más cómodos, por lo menos antes no había una licuadora y tocaba tomar todo el tiempo limonada o guarapito.” RP01 Asimismo es importante recalcar que además de ser cómodos son más prácticos y fáciles de usar como lo dice una de las entrevistadas “Pues hoy en día todo es muy práctico ya pues la gente ya no brega con la leña ni que hay que se me quemó y pues ya uno sabe que ya no se le van a pegar las cosas, ya es más diferente a la antigüedad” NP02.

Sin embargo consideran que los utensilios de cocina modernos son de una calidad inferior en comparación con los tradicionales y da certeza de ello una de las cocineras “Pues en calidad, si eran antiguamente mejor que hoy en día, porque antiguamente duraba mucho una olla y ya hoy en día ya no duran mucho los artículos que sacan” NP02 por lo que consideran que los utensilios de cocina moderna son necesarios pero los utensilios tradicionales son mejores en calidad. Y para estos cocineros y cocineras la cocina, la de tradición, la que aprendieron desde su niñez tiene algo muy lindo que es la mística y la espera como lo dice uno de los entrevistados “la mística en la cocina es importante, es necesaria, la espera también es necesaria. También es necesario que la gente aprenda a valorar el sacrificio de cómo hacer un buen alimento para que se disfrute de una manera más persuasiva” JG03.

Finalmente, los participantes están de acuerdo con compartir sus conocimientos con las futuras generaciones, piensan que es algo fundamental para la continuidad de las tradiciones en el uso de los utensilios de cocina.

4.1.2 Chefs

Los chef en general expresaron que de igual manera que los cocineros empíricos su forma de aprendizaje culinario tradicional había sido muy similar, con un aprendizaje transmitido de generación en generación y también de forma receptiva o como lo dice uno de los chef “Supongamos que fue la misma vida, la que me enseñó” CQ01.

También se evidencia que la cocina tradicional es muy importante para ellos, como influencia culinaria y como recuerdo de su niñez, de la vida sencilla, llena de paz y tranquilidad, de unión familiar y de algo confortante.

Los chef coinciden en que los utensilios tradicionales son muy importantes para conservar la tradición en la cocinas de Santander, como lo es el uso del molino de maíz, el pilón para pilar maíz o yuca, el cedazo de pelo de caballo, entre otros muchos más que ya casi no se usan pero que es importante recordarlos y tenerlos en cuenta porque la cocina es parte fundamental de la cultural de los pueblos.

Uno de las causantes de que ya no se estén usando de la misma manera que antes son las normas de buenas prácticas de manufactura junto con la inocuidad alimentaria; estas normas están dejando de lado a los utensilios tradicionales como los evidencia una de los chef “ahorita creo que nos están matando la tradición con tantas normas de higiene y seguridad. A mí me encanta la tabla de madera. Pero en los restaurantes nos exigen la otra tabla, la tabla sintética. Entonces yo digo que la higiene no va en la tabla sino en quien lava la tabla, en cuestión tradicional nos están matando la tradición” OG02.

Para los chef como la para los cocineros tradicionales los utensilios de cocina modernos facilitan el trabajo en cocina, hace que se mas fácil, rápido y practico cocinar, sin embargo no discriminan a los utensilios tradiciones y están de acuerdo con usarlos, un ejemplo de ello es lo que dice uno de los chef “la evolución es buena porque en la medida en que facilita el trabajo, hace que sea más fácil. Obviamente, si usted es purista y va a ir a hacer que todo sea de la manera tradicional y a la piedra y tal, pues es válido también. Digamos que todos, todos los gustos son interesantes, pero no quiere decir que uno sea más

bueno que el otro. No. No se trata de eso, se trata de ponerse, digamos, en la primera necesidad de cada cual y a partir de ahí las dos son buenas” CQ01.

4.2 Resultados por subcategorías

Para facilitar la comprensión de la información recolectada de forma más específica se dividieron los datos por subcategorías y se hizo una inspección de estas para componer un mejor análisis del informe.

4.2.1 Patrimonio

Santander tiene un legado patrimonial importante, el departamento es reconocido por tener tradiciones gastronómicas marcadas, como por ejemplo la comida que se hace en semana santa o diciembre, estas tradiciones son acompañadas de utensilios de cocina que si bien no son indispensables poder hacer las para las preparaciones, si es importante para el sabor final que puedan tener; un ejemplo de ello es la artesa

“Mi abuela ponía todas estas 20 arepas en una artesa de madera mirándose, así que iban a otro. Llenaba, toda la artesa. Y en el centro otra capa. Ver pasar a mi abuela con la artesa. Así, de allá a la cocina, ya cuando estaban los caldos servidos. Y poner la artesa en el centro de la mesa llena de arepas. Ese es el recuerdo más lindo que tengo de mi niñez” JG03.

4.2.2 Intangible

Los recuerdo y sensaciones que los platillos y utensilios pueden traer a las personas son impresionantes, los olores, los sabores son algo que nunca se va a olvidar; son cosas que están marcadas de por vida, en la retina del ojo y que al fin y al cabo se vuelve tan umbilical como el lazo materno, lo que describe perfectamente uno de los participantes

“Estos platos traen inherentemente adheridos al cuerpo y a la mente los recuerdos de una infancia demasiado feliz, porque no se puede olvidar el olor que produce, por ejemplo, cómo invade una finca o una casa cuando se está sacando del horno un amasijo, una manteca, unos roscones, unos panes,

unos envueltos de mazorca. Eso es inolvidable. Eso directamente afecta la psiquis del ser humano y por eso trae los recuerdos más lindos de la vida” JG03.

4.2.3 Cultura

La cultura Santandereana está arraigada en muchas de las personas de este departamento y mucho más la cultura gastronómica, esta es una viva muestra de saberes y técnicas que se han venido aprendiendo de generación en generación por lo que han creado costumbres propias que le dan una identidad muy fuerte, sin embargo la globalización ha causado que las grandes industrias lleguen a todo lugar y con ello se vea afectada la cocina tradicional y la esencia de lo que es realmente la cultura gastronómica Santandereana.

4.2.4 Santander

Santander es una potencia nacional en el tema gastronómico, por su variedad de ingredientes, preparaciones y tradiciones (productos, geografía, fuentes hídricas). Santander tiene una gran influencia gastronómica extranjera (alemanes, españoles, entre otros) que sin ser tan reconocidos fueron de gran aporte para el desarrollo gastronómico del departamento.

4.2.5 Preparaciones típicas de Santander

Las preparaciones típicas de Santander son los tamales, los ayacos, el cabro, la arepa de maíz pelao, el caldo, entre otros; estos son los tradicionales y los que la mayoría de personas conocen, sin embargo hay unas preparaciones especiales que solo se hacen en ciertos pueblos y en fechas especiales, como lo puede ser la “sopa boba” que a diferencia de su nombre es más parecido a una lasaña, como lo explica uno de los participantes, esta se elaboraba solo en unos pocos pueblos de la ciudad de Vélez y en viernes santo. “Se elabora con los siguientes ingredientes agua, leche, comino en pepa, sal, cebolla, pan tajado, huevo tajado y queso. Aparece con el agua, se hierve y se elabora un caldo como si fuera una changua. El secreto de este plato está en esa elaboración de ese caldo y esa changua se elabora durante 30 minutos. La Changua, que es el agua que lleva una combinación de leche y lleva una combinación también de agua, leche y comino y cebolla y sal.

Después que se elabora el caldo, que tiene que quedar con buen sabor y un poquito de mantequilla, lo que se hace es en un recipiente que generalmente era una artesa que está elaborada en barro negro.

Ese recipiente se le colocaba la primera capa de pan. La segunda capa de huevo y la tercera capa de queso. Se le rociaba el caldo que ya se había elaborado. Y vuelve y se repite las tres capas y vuelve y se le rosea el caldo hasta llegar a la altura que uno quiera. Y eso se llevaba al horno o a la estufa de leña y uno media la cocción, porque como eran cosas pre elaborado, porque el pan está elaborado, el huevo pues ya está cocinado y el pan está tajado y el queso se taja de la misma manera, se utilizaba queso normal de hoja o cuajada. Cualquiera que eso sirve para la sopa boba, se deja hervir una cocción. Y para que lo entendamos muy fácilmente, es una lasaña artesanal en el caso mío, pues obviamente para mí es más rico que una lasaña” JG03.

4.2.6 Tradiciones gastronómicas de Santander

Santander al ser una potencia gastronómica nacional, preserva en la memoria, las costumbres y los productos propios del departamento. Los platos tradicionales van desde el mute, el cabro con pepitoria hasta los tamales, ayacos y arepas que tienen formas de preparación especiales o “secretitos” como dice uno de los participantes, uno de esos secretitos son los utensilios de cocina utilizados, los fogones a leña, las piedras de moler, etcétera; otro secreto importante es el uso de materia prima elaborada artesanalmente, como la mantequilla que dejaba la postrera o las gallinas alimentadas solo con maíz y por último pero no menos importante el conocimiento recopilado de generación en generación como por ejemplo la forma de escoger la leña, que tiene que estar muy seca y que si no lo estaba lo suficiente dañaba los alimentos. Todo esto evidencia las grandes tradiciones que tiene Santander gastronómicamente.

4.2.7 Historias de los utensilios de cocina

Las historias relacionadas a los utensilios de cocina son por lo general de la niñez, cuando se hacía una actividad en específico, casi siempre acompañado de la familia y tenían en común un producto gastronómico como final. Estos productos gastronómicos traen consigo unos recuerdos tan especiales

para estas personas que hasta el día de hoy (algunas personas con más de setenta años) recuerdan el proceso desde el inicio, hasta el fin. Recuerdan olores, sabores, aspectos y los utensilios que utilizaban, como las ollas de barro que dejaban curar con la leche hirviendo durante horas o la piedra donde molía el maíz para hacer arepas todas las mañanas.

4.2.8 Materia prima de elaboración

La materia prima de elaboración de los utensilios de cocina tradicional esta conjuntamente relacionada con la disponibilidad de los recursos naturales disponibles en su entorno, como el árbol de totumo de donde se sacan las cucharas, vasijas, etcétera. O la piedra para afilar cuchillos que la sacan directamente del río.

4.2.9 Importancia de los utensilios tradicionales de cocina

Los utensilios de cocina han y siguen siendo de suma importancia para cultura en general, sin ellos, probablemente las cosas cambiarían un poco o quien se imagina un rico mute hecho sin olla de barro y sin fogón de leña, seguramente no sería tan rico y si no fuera tan rico no habría tanta unión en la mesa como es recordado. Claramente se pueden hacer todas las preparaciones típicas sin utilizar necesariamente los utensilios tradicionales porque hoy en día hay muchas cosas para reemplazarlos, pero indiscutiblemente el aliado en la cocina son los tradicionales, para que queden más ricos “más buenos” como dicen los entrevistados.

4.2.10 Causas de modernización

Entre las principales causas de modernización de los utensilios de cocina se encuentran la comodidad o facilidad de hacer las cosas o procesos en la cocina. Otra de las principales causas está en la globalización que trae consigo técnicas y utensilios nuevos, de otros países como lo es por ejemplo, el batidor de mano, que sin ser algo necesariamente nuevo es un utensilio que terminó reemplazando al tradicional molinillo.

Los avances tecnológicos es uno de los factores determinantes en la modernización, cada vez las cosas son más nuevas y sirven para más cosas. Todo esto está llevando a una pérdida tanto de la tradición en general, como de los utensilios que sin nada que hacer, están quedando en el olvido.

4.2.11 ¿Cómo influyen los utensilios de cocina en qué comemos, en cómo comemos y en cómo nos sentimos en relación a lo que comemos?

Los utensilios de cocina están directamente relacionados con los que comemos, cincuenta (50) años antes las personas del campo no sabían lo que era un waffle, no porque no pudieran conseguir la materia prima que se necesitaba para hacerlos, sino porque no tenían la wafflera, (que hoy en día es común en muchas de nuestras casas). Otro ejemplo es la forma tan sencilla y cómoda con la que podemos hacer un jugo, antes no se podía, si se tenía sed se tomaba guarapo o limonada.

4.2.12 Clasificación de los utensilios de cocina

Los utensilios de cocina se pueden clasificar de varias formas, una de ellas es por el uso que se le da, por ejemplo: los utensilios que se utilizan para moler alimentos, como el pilón, el molino o la piedra de moler. Otra clasificación que se puede establecer es por el tipo de material con el que está elaborado, los que están hechos a base de barro: artesa, chorote, paila, etcétera; o los que están elaborado a base de madera: cuchara de palo, molinillo, artesa de madera, etcétera.

4.2.13 Cuidados de los utensilios de cocina tradicional

El mejor cuidado que se les puede dar a los utensilios de cocina tradicional es no dejarlos caer, tener en cuenta si el utensilio es de barro no se puede exponer a choques de temperaturas muy fuertes. Los utensilios de cocina tradicional son una reliquia porque prácticamente, ya que conseguir un molinillo que este bien hecho, es difícil, conseguir un chorote de barro, también es difícil. En conclusión el mejor cuidado que se les puede tener es valorarlos.

4.3 Resultados por categorías

Los siguientes resultados son la recopilación de la información obtenida anteriormente, triangulada, para abarcar temas más específicos con el fin de un mejor análisis de los resultados obtenidos en el trabajo de campo. Se tienen en cuenta las categorías de patrimonio cultural intangible, gastronomía santandereana y utensilios de cocina.

4.3.1 Patrimonio cultural intangible

El departamento de Santander tiene una cultura patrimonial muy marcada que está arraigada en la gran mayoría Santandereanos. Uno de los patrimonios culturales más importantes que tiene es el gastronómico. En este se pueden evidenciar sabores y técnicas tradicionales que se van aprendiendo desde niños (como el olor de las arepas al desayuno) y que nunca en la vida se vuelven a olvidar.

La cultura gastronómica Santandereana es tan rica y tan variada debido a las tradiciones que se han ido aprendiendo de generación en generación y que hasta el día de hoy han forjado una identidad muy fuerte, no solo en el ámbito gastronómico, sino en general.

La salvaguardia del patrimonio cultural intangible en Santander no son las ideales, de hecho las grandes industrias están acaparando el mercado, dejando reducido a lo tradicional y afectando en gran manera la esencia de la cultura Santandereana.

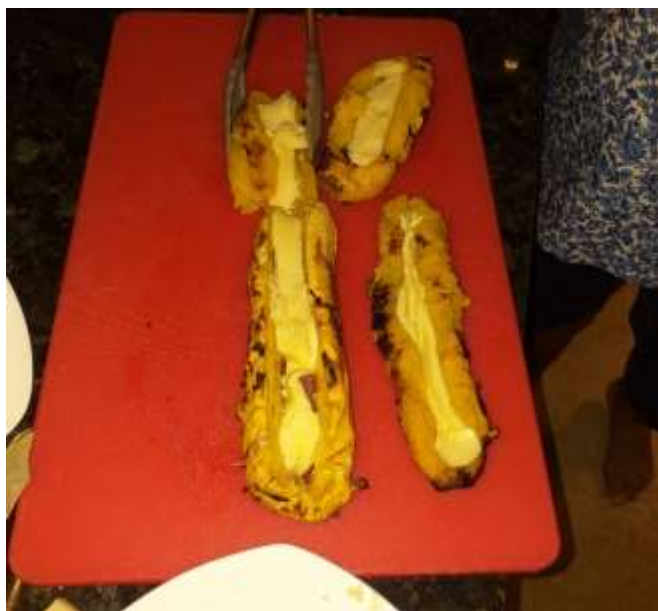
4.3.2 Gastronomía santandereana

La gastronomía Santandereana está marcada por sus tradiciones, por su materia prima y por sus formas de elaboración. Todo esto en conjunto ha llevado la cocina de Santander sea reconocida a nivel nacional como una de las más ricas y más autóctonas del país, pese a sus influencias extranjeras.

La gastronomía de Santander está llena de secretos, que se han transmitido de generación en generación.

Una gran muestra de ello son los utensilios de cocina que se usan, que sin ser algo espectacular, se volvieron fundamentales en las casas en donde se cocina de forma tradicional (como el molinillo para

hacer chocolate), donde se cocina o cocinaba acompañado de la familia y en donde el gran premio al esfuerzo eran los majares que se preparaban, como los tamales, ayacos y demás preparaciones de antaño. Estos utensilios son los que han logrado los sabores por los que se ha reconocido a Santander como potencia gastronómica. Estos utensilios a su vez se relacionan fácilmente con la niñez, tal vez de la adolescencia de muchas personas, a las que en la mayoría de las ocasiones les causa nostalgia. Nostalgia de la comida que se preparaba con estos utensilios, nostalgia de la vida sencilla, nostalgia de algo reconfortante. Todo esto (los recuerdos, las sensaciones y costumbres) forman parte de lo que es la rica gastronomía Santandereana.



Fotografía 1 Plátanos asados con queso de hoja y bocadillo

4.3.3 Utensilios de cocina

Los utensilios de cocina son lo fundamental de la cultura gastronómica a nivel mundial y más los utensilios de cocina tradicional, que son los que evidencian la tradición que se trae de generación en generación. Los utensilios de cocina tradicional son y siguen siendo el aliado para las preparaciones típicas; hoy en día existen un sin número de utensilios modernos con los que se pueden reemplazar, pero sin duda alguna el sabor que le pueden llegar a dar en comparación con los tradicionales en mucho menor.

La razón por la que ocurre esto es porque los utensilios de cocina modernos son hechos de acero, aluminio o plástico; estos materiales son totalmente inocuos y no dejan rastro alguno de lo que se preparó en ellos. Por el contrario los utensilios tradicionales están hechos en su gran mayoría de madera o barro, lo que favorece el sabor de los platos que se preparen en ellos.

A pesar de que con los utensilios de cocina tradicional las preparaciones quedan de un sabor mejor, los utensilios de cocina moderna los están dejando de lado y por mucho. Las personas de hoy en día buscan la comodidad y la facilidad para todo, y la cocina no es una de las excepciones. Los utensilios modernos cada vez son más fáciles de usar, las grandes industrias cada una trabaja para que cada uno de sus utensilios que con un mínimo esfuerzo (comparado con un molino de maíz o un pilón) se puede lograr un resultado final (que en muchos casos no es ni parecido al resultado que se puede lograr con los tradicionales) y sin tener que sudar, ensuciar mucho y con la comodidad de saber que las cosas van a salir bien (claro, si la persona que cocina es atenta).

Los utensilios de cocina tradicional son y van a seguir siendo sin duda alguna, los predilectos para preparar las recetas tradicionales, los predilectos para encontrar ese sabor de la niñez. Por ello es importante valorarlos y quererlos mucho, porque son parte de la tradición generacional que cada uno trae consigo inherentemente y tener en cuenta que cada vez son más difíciles de conseguir.

PAILA DE HIERRO



Esta es una paila de hierro, de muy buena calidad y resistente al paso del tiempo.

Esta paila fue heredada de generación en generación, de madre a hija y próximamente a nieta.

Las historias que trae consigo este utensilio son incontables, pues al tener mas de cuarenta años ha pasado por muchas cosas.

Se ha utilizado principalmente para estofados, porque según dicen "saca mas el sabor de los alimentos" y hace que todo quede mas rico.

Fotografía 2 Paila de hierro

ARTESA REDONDA DE BARRO CURADO



La artesa de barro es un utensilio típico en las cocinas de algunos pueblos de Vélez como Jesús María, Florián, la Belleza, Albania, entre otros más.

Esta se utilizaba principalmente para colocar comida sobre ella, como las arepas que acompañaban el caldo en la mañana. También se utilizaba para calentar comida en el horno de leña.

Fotografía 3 Artesa redonda de barro curado

VAPORERA PARA AMASIJOS



Esta es una vaporera de cuatro niveles que sirve principalmente para hacer amasijos o envueltos dulces.

La persona a la que le pertenece este utensilio se hizo famosa en su pueblo, principalmente por los amasijos de arroz.

Esta vaporera ha sido la forma de sustento de una por mucho tiempo.

Fotografía 4 Vaporera para amasijos

MOYA DE BARRO CURADO

La moya de barro es una de las preferidas para hacer sopas o caldos, principalmente por su forma y por el sabor que le otorga a las preparaciones. Por lo general esta se utilizaba todas las mañanas para hacer el caldo del desayuno .



Fotografía 5 Moya de barro Curado

ARTESA OVALADA DE BARRO CURADO



La artesa de barro tiene un valor significativo para las personas de algunos pueblos en Santander, principalmente porque en esta se hace un plato llamado la "sopa boba" o "sopa de novios".

Este plato se hace todos los años el viernes santo, en todas las casas de los pueblos de Jesús María, Florián, la Belleza y Albania por ende todas las personas de estos pueblos tenían o tienen una artesa de barro ovalada.

Fotografía 6 Artesa ovalada de barro curado

CHOROTE DE BARRO CURADO



El chorote de barro es uno de los utensilios más lindos estéticamente.

La tradición dice que no se puede usar hasta haberlo curado. El proceso de curado es muy particular y sencillo, lo único que hay que hacer es dejar hervir la leche hasta que se derrame, por dos horas aproximadamente. Este proceso hace que los poros que pueda llegar a tener queden completamente cerrados.

El chorote se usa principalmente para hacer chocolate y agua panela con leche.

Fotografía 7 Chorote de barro curado



MOLINILLO DE MADERA

El molinillo de madera es uno de los utensilios tradicionales y más famosos de todo el país. Esta prácticamente en todos los hogares del país, y solo se conoce en Colombia, el resto del mundo desconoce su existencia.

Al ser de forma alargada y con aletas en su parte inferior es el adecuado para hacer chocolate ya que este le da una espuma y una densidad especial a esta bebida.

Además al ser de madera conserva consigo los sabores y le da un sabor especial e inigualable a lo que se prepare con esté.

Fotografía 8 Molinillo de madera

ASADOR DE PLATANOS

El asador de plátanos es uno de los utensilios mas interesantes y atractivos con los que me he podido topar, no por su aspecto, sino, por el sabor que le da a los alimentos, principalmente al plátano maduro asado. Este asador es típico de Vélez y se utiliza mucho para el piquete veleño.



Fotografía 9 Asador de plátanos

MOYA DE ARCILLA



La moya de arcilla puede que sea el utensilio de cocina mas antiguo y con mas precedente en las cocinas del mundo, junto con la piedra de moler o el cuchillo de piedra. Es un utensilio del que se tienen registros de mas de 4.000 años de antigüedad y que hasta el día de hoy se sigue utilizando. Se utiliza principalmente para estofados o hervidos, por su gran capacidad de resistir altas temperaturas de cocción por un tiempo prolongado.

Fotografía 10 Moya de arcilla

5. Conclusiones y recomendaciones

En el siguiente capítulo se evidencian las conclusiones, las cuales son el resultado de la recolección de información, análisis de la misma y triangulación con el marco contextual que resultaron de la investigación realizada anteriormente. Por último se hacen una serie de recomendaciones que se consideran pertinentes al tema y que podrán ser de ayuda para futuras investigaciones.

5.1 Conclusiones

Una vez realizada la recolección de información, se procedió a su respectivo análisis y triangulación con el marco teórico de la investigación. Teniendo en cuenta lo anterior se evidencio que la creciente demanda de utensilios de cocina modernos ha dejado relegados a los tradicionales, esto debido a que la globalización y los intercambios culturales, que ha llevado a las personas a ser cada vez más sedentarias y conformista, por consiguiente los utensilios de cocina modernos se adaptan mejor a la forma de vida de hoy en día.

Sin embargo hay quienes tienen arraigadas las tradiciones y costumbres de antaño en su vida misma. Estas personas prefieren lo tradicional sobre cualquier otra cosa, argumentan que para ellos no es lo mismo cocinar con los utensilios modernos, pues, los resultados obtenidos no se comparan en lo más mínimo en sabor, olor y hasta en textura comparados con los resultados que pueden llegar a dar los tradicionales.

Por otra parte, existe una preocupación tanto de los cocineros empíricos, como de los chef por la pérdida de las tradiciones en las cocinas profesionales, manifiestan que las normas de higiene son cada vez más rigurosas con la sanidad en los restaurantes y estas a su vez exigen cambiar el uso de lo tradicional, por el uso de lo moderno, que debido a los materiales con los que están fabricados son más inocuos y aptos para el trabajo en cocina; además de que estos facilitan y acortan tiempo al momento de cocinar.

5.2 Recomendaciones

A lo largo del desarrollo de la investigación se evidenció que existe un vacío considerable respecto a la historia, elaboración, usos y costumbres de los utensilios tradicionales de la cocina Colombiana en general. Se recomienda que se desarrollen más proyectos a nivel nacional que busquen dar a conocer y resaltar los utensilios de cocina tradicionales, así mismo se recomienda profundizar en el aspecto histórico de los mismos. Igualmente se recomienda que se haga un reconociendo más exhaustivo de los utensilios de cocina tradicional ya que por motivos de fuerza mayor (virus Covid-19) esta investigación, no obtuvo los suficientes resultados.

Referencias bibliográficas

Villaseñor Alonso, Isabel, and Emiliano Zolla Márquez. "Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura." *Cultura y representaciones sociales* 6.12 (2012): 75-101.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-81102012000100003&script=sci_arttext

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213.

<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

Francisco, V. C. A. Patrimonio alimentario y cocina ancestral.

<https://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/9>

Martínez Rincón, A. B., & Chávez Monroy, Á. R. (2017). *Desuso de los utensilios prehispánicos en Tuxtla Gutiérrez* (Doctoral dissertation, Facultad en Ciencias de la Nutrición y Alimentos- Licenciatura en Gastronomía-UNICACH).

<https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12114/1218>

Bermúdez Merizalde, C. (2016). Materialismos y “materialismo cristiano”: propuestas y retos en diálogo con la teología-Serie Memorias 02.

<https://intellectum.unisabana.edu.co/handle/10818/31245>

Patiño, V. M. (2002). Historia y dispersión de los frutales nativos del Neotrópico (No. 326). CIAT.

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=U12m7M2VMmsC&oi=fnd&pg=PR7&dq=V%C3%ADctor+Manuel+Pati%C3%B1o,+Historia+de+la+cultura+material+en+la+Am%C3%A9rica+equinoccial,+Tomo+I:+Alimentaci%C3%B3n+y+alimentos&ots=Tp1CDiuMI2&sig=9PqvqRZh87twSB2pXoCDeLmUGHQ>

CHAVARRO, O. L. S. (2018). NARRATIVAS Y EXPERIENCIAS INTERCULTURALES.

PEDAGOGIAS Y METODOLOGIAS ALTERNATIVAS. Siglo del Hombre Editores.

[https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=CPd0DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT10&dq=Luz+Estella+G%C3%B3mez,+jefe+cultural+del+Banco+de+la+Rep%C3%ABlica+\(2016\)+en+el+foro+del+evento+denominado+Saberes+Culinarios+\(Armenia\)+&ots=QAwzolv_MQ&sig=kPrXqJutVALIPVRqdP15b8gOhS8](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=CPd0DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT10&dq=Luz+Estella+G%C3%B3mez,+jefe+cultural+del+Banco+de+la+Rep%C3%ABlica+(2016)+en+el+foro+del+evento+denominado+Saberes+Culinarios+(Armenia)+&ots=QAwzolv_MQ&sig=kPrXqJutVALIPVRqdP15b8gOhS8)

Luna, R. B. (2013). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. Revista de Claseshistoria, (2), 2.

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5173324.pdf>

Martínez, L. P. (2006). Tangible e intangible. Reflexiones acerca de la cultura del agua y el patrimonio de la humanidad en Elche. Imafronte, (18).

<https://revistas.um.es/imafronte/article/view/36411>

Rodríguez-Martínez, L. M., & Cáceres-Flórez, W. A. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano. Jangwa Pana, 15(1), 43-57.

<http://revistas.unimagdalena.edu.co/index.php/jangwapana/article/view/1748>

Galindo, L. C. B., & Bravo, A. (2008). Turismo de aventura: reflexiones sobre su desarrollo y potencialidad en Colombia. Turismo y sociedad, 9, 103-112.

<https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/download/430/410>

López Elum, P. (2001). Los utensilios de cocina y mesa en la Baja Edad Media: los materiales empleados en su fabricación.

<http://roderic.uv.es/handle/10550/27206>

Towell, J. L. (2010). Invencciones e innovaciones. La evolución de la tecnología alimentaria mesoamericana. *Investigación y Ciencia*, 18(46), 4-9.

<https://www.redalyc.org/pdf/674/67413508002.pdf>

Wilson, B. (2013). *La importancia del tenedor: Historias, inventos y artilugios de la cocina*. Turner.

https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=PaCid7URS4UC&oi=fnd&pg=PA11&dq=+Utensilios+de+cocina+.2012&ots=MjHGWVvkq_o&sig=47xXrF2on_OSkkqrq9On2WclggQw

de Gusmão Ronchetti, A., & Müller, S. G. (2016). Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. *Revista Memore*, 3(3), 37-53.

http://portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/memorare_grupep/article/view/4368

Cossio, F. V. (2009). Patrimonio Cultural de la Nación de naturaleza inmaterial.

<http://bibliotecavirtualmich.mx:8080/jspui/bitstream/SECUMICH/793/1/DECRETO%202941%20DE%202009.pdf>

Horna, A. A. V. (2012). *Desde la idea hasta la sustentación: 7 pasos para una tesis exitosa*. Instituto de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas y Recursos Humanos. Universidad de San Martín de Porres. Lima.

<http://www.administracion.usmp.edu.pe/investigacion/files/7-PASOS-PARA-UNA-TESIS-EXITOSA-Desde-la-idea-inicial-hasta-la-sustentaci%C3%B3n.pdf>

Sabino, C. (1992). *El proyecto de investigación. Guía para su Elaboración*. Caracas: Episme.

https://www.researchgate.net/publication/27288131_El_Proyecto_de_Investigacion_Guia_para_su_Elaboracion

i Vigués, M. P., & Ruano, O. M. TÉCNICAS DE GENERACIÓN DE INFORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN CUALITATIVA (II).

https://www.semfy.com/wp-content/uploads/2018/01/M5_curso_intro_investigacion_cualitativa.pdf

Ruano, O. M. (2007). El trabajo de campo en investigación cualitativa (II). 29.

http://www.academia.edu/download/38083202/Trabajo_de_Campo.pdf

Anexo 1

1. Gastronomía santandereana

- 1.1. ¿Qué platos típicos conoce?
- 1.2. Hábleme sobre un plato típico que acostumbre a comer o preparar
- 1.3. ¿Qué recuerdos le trae ese plato a su vida?
- 1.4. ¿Conoce la receta? ¿Quién le enseñó a prepararla?

2. Utensilios de cocina

- 2.1 ¿Utiliza algún utensilio de cocina que considere indispensable en la preparación?
- 2.2 ¿Cuál es? ¿De que esta hecho? ¿Quién se lo dio? ¿Hace cuánto lo tiene? ¿En qué material?
- 2.3 ¿Cuáles son los utensilios que tradicionalmente utiliza en su cocina?
- 2.4 ¿De dónde son? ¿Cómo los obtuvo?
- 2.5 ¿Qué uso les da en la cocina de cocina?
- 2.6 ¿Sabe cómo se elaboran los utensilios de cocina? ¿Ha elaborado alguno?
- 2.7 ¿Tiene alguna historia cercana a algún utensilio de cocina tradicional?
- 2.8 ¿Cómo cuida los utensilios de cocina?
- 2.9 ¿Qué opina sobre los nuevos utensilios de cocina, es decir los modernos? ¿Tiene alguno?
¿Considera que son mejor que los tradicionales? ¿Por qué?

3. Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural intangible se puede definir en los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos, y espacios culturales que le son inherentes y en algunos casos los que los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural UNESCO (como se citó en, Villaseñor, Márquez, 2012)

3.1 ¿Considera usted que estos utensilios forman parte del patrimonio cultural?

3.2 ¿Está dispuesto a compartir sus conocimientos con las futuras generaciones?

4. Legal

4.1 ¿Con quién ha compartido su conocimiento?

Anexo 2

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES
PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN

PROYECTO DE GRADO

Reconocimiento de utensilios tradicionales de la gastronomía santandereana en las localidades urbanas dando a conocer su uso y preservando la tradición en las cocina

El presente documento tiene como fin dar a conocer el propósito de esta investigación y solicitar su participación en dicho estudio, si usted así lo desea.

Se informa que la participación es absolutamente voluntaria e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas que el estudiante investigador realice de manera oral o escrita, la conversación se grabará de manera que el estudiante pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio realizado con información relevante, esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene

usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas. De tener inquietudes sobre su participación, puede contactar al teléfono 6436111 ext 319 Universidad Autónoma de Bucaramanga.

Una copia de este documento le será entregada y una vez finalizado el estudio puede solicitar información sobre los resultados al teléfono mencionado anteriormente, sin que esto amerite ningún tipo de beneficio.

Acepto la participación en el proyecto de grado: reconocimiento de utensilios tradicionales de la gastronomía santandereana en las localidades urbanas dando a conocer su uso y preservando la tradición en las cocina

Cuyo propósito es: resaltar los utensilios tradicionales de la gastronomía Santandereana para darlos a conocer principalmente en las localidades urbanas y preservar su uso en las cocinas de nuestro país.

Nombre del Participante

Firma del Participante

Fecha

(En letras de imprenta)