

Región Museo: Iniciativas y experiencias de trabajo comunitario para el patrimonio cultural en Boyacá

Region Museum: Initiatives and experiences of community work on cultural heritage in Boyacá

Diana Marcela Bernal Monroy

Universidad Nacional Abierta y a Distancia, Colombia

Correspondencia: diana.bernal@hotmail.com

Nidian Giovanna Alvarado Reyes

Universidad de Boyacá, Colombia

Correspondencia: ngalvarado@uniboyaca.edu.co

RESUMEN. Lengupá, ubicada en el departamento de Boyacá, ha sido estudiada durante años por los investigadores de la Fundación Región Museo. Esta región y sus gentes se han convertido en amigos y aliados con quienes el patrimonio cultural ha sido abordado desde la historia, la memoria, el conflicto armado, la tradición oral, la economía, la geografía, el arte, la educación, y otros sectores de la vida cotidiana. El objetivo de este trabajo es visibilizar las experiencias comunitarias de patrimonio cultural que ha tenido la Fundación Región Museo. El territorio se ha pensado como una construcción espacial dotada de un cúmulo de saberes y prácticas transversales de sus habitantes. Estos saberes se enmarcan en el denominado patrimonio cultural inmaterial y tienen que ver con el conocimiento sobre la tierra, los alimentos, las plantas, el vínculo de la gente con las montañas, los ríos y su relación significativa con otros tantos seres que habitan la región. En este proceso de aprendizaje y de la mano de las comunidades hay una unión entre ciencias como la agricultura, la arqueología, la economía, la política que en diálogo con el conocimiento empírico define valores y tejen reflexiones contemporáneas entorno a la gestión del patrimonio cultural.

Palabras clave: Lengupá, patrimonio cultural inmaterial, cocina tradicional, experiencia de trabajo comunitario, museos.

ABSTRACT. Lengupá, located in the department of Boyacá, has been studied for years by researchers from the *Museo Región* Foundation. This region and its people have become friends and allies with whom cultural heritage has been approached from history, memory, armed conflict, oral tradition, economy, geography, art, education, and other sectors of everyday life. The objective of this work is to make visible the community experiences of cultural heritage that the *Museo Región* Foundation has had. The territory has been thought of as a spatial construction endowed with a wealth of transversal knowledge and practices of its inhabitants. This knowledge is part of the so-called intangible cultural heritage and has to do with knowledge about the land, food, plants, the bond between people and the mountains, rivers and their significant relationship with many other beings that inhabit the region. In this learning process and hand in hand with communities there is a union between sciences such as agriculture, archaeology, economics, politics that in dialogue with empirical knowledge define values and weave contemporary reflections around the management of cultural heritage.

Keywords: Lengupá, intangible cultural heritage, traditional cuisine, community work experience, museums.

Recibido: 19/10/2023 Aceptado: 18/03/2024



1. Introducción

Este artículo recoge el trabajo de investigación y divulgación que ha desarrollado la Fundación Región Museo en el departamento de Boyacá desde el año 2017. Región Museo es una entidad sin ánimo de lucro, gestora del patrimonio cultural en el departamento, está orientada a la investigación, formulación y gestión de proyectos de carácter patrimonial, artístico y turístico. Dentro de sus propósitos está la conservación y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de los boyacenses y tiene como eje transversal el trabajo con las comunidades.

Desde este objetivo de trabajo, Región Museo ha buscado desarrollar sus propósitos a partir de una perspectiva social y comunitaria, identificando a los actores principales e indagando de manera participativa con ellos acerca de los saberes, sitios, lugares y comunidades que hacen parte o se encuentran vinculadas con un patrimonio cultural, con el fin de establecer nuevas formas de gestión cultural, en las cuales las comunidades estén dotadas de herramientas legales y teóricas que les permitan establecer los límites y alcances de una activación patrimonial, así como la forma en que el patrimonio será conservado y salvaguardado.

La iniciativa de la Fundación respecto de la gestión social, comunitaria y democrática surge de la necesidad de establecer acciones o herramientas que no impliquen una intervención estatal que despoje a las comunidades de sus legados y herencias, como sucede con las declaratorias de patrimonios culturales inmateriales. Las declaratorias son herramientas que bien podrían ayudar a gestionar el patrimonio cultural inmaterial en las comunidades, pero que en estos procesos de patrimonialización sufren transformaciones, dado que se convierten en un sistema productivo, generalmente administrado por las élites del territorio o los sectores con mayor poder adquisitivo tanto de capital económico, como de capital social y académico, quienes establecen exigencias y requerimientos necesarios para ingresar en una dinámica comercial y turística. Exigencias que no pueden ser siempre cumplidas por las comunidades, las cuales terminan viéndose sometidas a la manifestación que representan y practican (Salge, 2018).

De esta manera, la Fundación ha optado por el trabajo desde el “paradigma participativo” (Rozo, 2020. p. 21), desde la investigación, estableciendo agendas de trabajo con las comunidades y haciendo uso de metodologías como la cartografía social y móvil, la etnografía y la investigación acción participativa. Con estas metodologías se han diseñado productos de divulgación que buscan establecer la importancia del patrimonio dentro de los territorios y los riesgos y amenazas a los cuales se enfrenta, sin embargo, hasta el momento dentro de los proyectos desarrollados no se han establecido escenarios de activación patrimonial, en los cuales se pueda consultar y concertar con las comunidades sobre la gestión, conservación y salvaguardia de su patrimonio. El paradigma participacionista del patrimonio expuesto por García Canclini (1999), quien reconoce que las decisiones sobre este, se toman o se deben tomar desde la participación democrática, lo cual es clave para dinamizar los procesos del Patrimonio Cultural puesto que el patrimonio expresa la solidaridad que une a quienes comparten un conjunto de bienes y prácticas que los identifica, como podría ser la comunidad, aunque también puede ser un lugar de complicidad social donde intervienen diversos actores o interesados (Rozo, 2020. pp. 21).

A continuación, se presentan algunas de las experiencias e iniciativas que han sido adelantadas por Región Museo, dentro del proceso de investigación participativa que se ha desarrollado en estos seis años de trabajo de la fundación en el departamento de Boyacá.

2. Experiencias e iniciativas de gestión comunitaria a partir de un diseño metodológico

Región Museo es pensada de manera inicial como un museo a cielo abierto, dentro del cual, sus habitantes son sus principales visitantes y sus atractivos naturales y culturales las piezas de colección. Con este enfoque, se ha trabajado en diferentes iniciativas que han llevado a la gestión, participación y mediación comunitaria en el desarrollo de proyectos de carácter social, cultural, ambiental y artístico con miras a desarrollar acciones significativas de apropiación y protección del patrimonio cultural, natural y arqueológico en este territorio.

En este apartado se describirán las iniciativas y experiencias comunitarias que ha adelantado Región Museo

con el fin de dar a conocer los procesos gestados en el territorio y para el territorio. En las mismas se hará énfasis en mostrar la población con la que se ha trabajado, el objetivo de cada iniciativa, la metodología adelantada y los principales resultados alcanzados.

Para ello, en el año 2018 inicia la adecuación y valoración de la red de caminos ancestrales de la provincia de Lengupá - Boyacá. Este es un ejercicio realizado junto con miembros del Ejército Nacional adscritos a la base militar de Miraflores Boyacá, los principales aportes son la adecuación de las piedras de los antiguos caminos de herradura de la vereda Ayatá, que culmina en el estudio de valoración del camino ancestral del Mincho. Los resultados más significativos de esta experiencia se encuentran dispuestos en la tesis de maestría titulada: el Mincho: valoraciones culturales del derecho y el camino que camina hacia un efectivo derecho de las cosas, de la investigadora de la fundación, Diana Bernal.

Dicha iniciativa también dio paso al proyecto “La Escuela de la Montaña” junto con el proyecto de Filosofía para niños y niñas del Colegio Sergio Camargo en Miraflores en donde se realizan algunos retiros creativos en compañía de abuelos y abuelas de la provincia de Lengupá. Esta iniciativa logró vincular alrededor de unos 25 de niños y niñas y 7 adultos en ejercicios comunitarios que alimentan, sobre todo en la población infantil, la curiosidad por aprender los conocimientos tradicionales de su territorio y que ha sido muy importante para desarrollar procesos de transmisión pedagógica de los saberes y manifestaciones culturales de la región.

En este mismo año se realiza el primer encuentro indígena y campesino de Lengupá “Construyendo una visión y modelo de cooperación e integración, entre líderes indígenas del Cauca y campesinos de Boyacá”. De dicho encuentro e iniciativa comunitaria se precisó el desarrollo del proyecto: la Medicina Tradicional en la Cultura Teguá, financiado con recursos del Ministerio de Cultura. Aunque es en época de la pandemia del Covid-19, esta iniciativa logra un acercamiento como comunidad a los saberes sobre el uso de plantas medicinales, para la curación de enfermedades, tratamientos botánicos y etnobotánica. En este proyecto se trabajó con abuelas y abuelos de los municipios de Santa María y Campohermoso en Boyacá.

La visibilización de los resultados se hace con la publicación de los *webinar* en la página de Facebook de región Museo, teniendo en total 7.424 visualizaciones, 3.487 interacciones y 23.750 personas alcanzadas, también vistos por pobladores de la región, de otras partes del país y del extranjero. Producto de este trabajo se firma un convenio con la Universidad Nacional de Colombia, área Cultura, para facilitar la realización de talleres online sobre saberes botánicos y medicinas tradicionales, los cuales vinculan y ponen de protagonistas a los sabedores de la región. De esta manera se hace una unión de conocimientos, complementando saberes y permitiendo que la ciencia avance.

En esos ires y venires, de caminar el territorio, de trabajar con las comunidades, de la escucha y del aporte en el mismo año se realiza una primera inspección a la zona arqueológica del territorio de los Teguas descrita en los textos de los historiadores Enrique Medina Flórez (1995) y Pedro Gustavo Huertas (1995), en el municipio de Santa María, Boyacá. Un territorio del piedemonte llanero y vecino de Miraflores con quien comparten red de caminos, legado histórico y diversidad de paisajes. En dicha visita se identifican construcciones antropomorfas en forma de terrazas que se encuentran sobre las laderas de las montañas, conocidas por sus pobladores como “los sitios”, así como montículos de piedra que al parecer tienen un contexto fúnebre. La inspección se hizo en compañía del entonces presidente de la Junta de Acción Comunal de la vereda Santa Cecilia, el señor Hugo Daza, quien muestra las terrazas descritas por los historiadores. En dicha visita se pudo evidenciar la construcción de torres de energía cerca de la zona, por parte del proyecto de reconocimiento y prospección arqueológica para la construcción de una línea de transmisión eléctrica entre la subestación Tunjita y la subestación Chivor. La comunidad muestra su descontento y señala la necesidad urgente de “hacer algo” y de pedir ayuda para detener lo que para ellos es el riesgo inminente de desaparición de las huellas del pueblo Teguá. Esta situación conlleva la radicación de derechos de petición por parte de la comunidad del sector que, alentadas por la experiencia de la Fundación Región Museo, se elevan a entidades pertinentes, territoriales y a la Gobernación de Boyacá con el fin de aclarar la situación por la que estaba pasando la zona

arqueológica y de ser posible exigir medidas de protección, sin obtener respuesta alguna.

Durante el año 2021 se realiza el proyecto titulado Laboratorio de la Cocina Tradicional de Lengupá con apoyo del Ministerio de Cultura cuyo objetivo es el de reconocer la cocina tradicional en Lengupá como una expresión cultural de la región y el oficio de la cocinera como un saber inmaterial, conservado por portadoras quienes hoy en día mantienen viva la cocina tradicional de la región. La metodología relacionada con este proyecto tuvo que ver con la etnografía, la observación y las entrevistas. Se desarrollan recorridos de trabajo de campo y se entrevista a 14 cocineras tradicionales con el uso de una guía de observación que buscaba abordar temáticas relacionadas con: los lugares, en especial, la descripción del territorio, los caminos y tránsitos de los alimentos, los modos de aprendizaje y transmisión culinario y los tiempos de preparación de los alimentos, la utilización, o no, de los alimentos del entorno inmediato, las técnicas y los medios para su preparación (batidoras, mezcladoras, molinos manuales o eléctricos, estufas de carbón o a gas, piedras de laja, hornos de leña o a gas, etc.), la utilización y consecución de materia prima como la leña y el papel de hombre y su ayuda en la cocina. Como resultados principales se obtuvo un inventario digital en formato serie documental con el cual se divulgan los conocimientos identificados a los pobladores, jóvenes de la región y a las entidades territoriales a nivel departamental y nacional. Un recetario que recopila algunas recetas narradas por los sabedores y un taller de innovación gastronómica que ofreció un diálogo en doble vía entre cocineras tradicionales y un cocinero de escuela.

En este mismo año se realizan nuevas reuniones con la comunidad de la zona arqueológica de Santa María, quienes por iniciativa propia contactan a la Fundación. En esta ocasión se contó con un equipo de arqueólogos del Parque Museo Arqueológico de Tunja de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. La metodología para esta visita de campo consistió en una reunión con los pobladores de las veredas Santa Cecilia y San Rafael. Mientras uno de los profesionales visitó la zona, los demás realizan un taller comunitario de acercamiento al patrimonio arqueológico y su valor histórico, estético y simbólico. Resultado de este ejercicio la comunidad solicitó a la administración municipal el desarrollo de un inventario de patrimonio arqueológico del municipio que pudiera establecer la densidad y los sitios existentes dentro de esta región. El proyecto para el Inventario de Patrimonio Arqueológico Inmueble es presentado a la convocatoria de Impuestos Nacionales al Consumo INC de la Secretaría de Cultura y Patrimonio de la Gobernación de Boyacá, saliendo el municipio ganador de la convocatoria y con la adjudicación de recursos para el desarrollo del inventario arqueológico del municipio. Este se materializa en el año 2022 de la mano de la administración municipal y de la Fundación Región Museo.

La Fundación Región Museo llevó a cabo el mencionado proyecto mediante un contrato de Consultoría denominado: Inventario de Patrimonio Arqueológico Inmueble del Municipio de Santa María, Boyacá “Siguiendo las huellas del pueblo Teguá”. Este inventario se desarrolló desde una base comunitaria, con metodologías participativas y talleres de cartografía social, en las cuales las personas ubican, en mapas dibujados a mano, los sitios que reconocen como de importancia arqueológica o geográfica de su territorio. También se hacen cartografías móviles, en las cuales los pobladores de las veredas donde existía un alto potencial arqueológico y acompañados por un equipo investigador, son quienes identifican la ubicación de “los sitios”. Estos sitios son georreferenciados gracias a un Sistema de Información Geográfica además se realiza la planimetría de las terrazas tipo y de los montículos de piedra identificados. El inventario arroja como resultados, el registro de un total de 291 terrazas arqueológicas y 53 montículos, el reconocimiento de un asentamiento abandonado en la época de la violencia paramilitar en los años 90, conocido como: “Pueblo Viejo” en la vereda Nazaret.

De la anterior investigación se realizan ejercicios de apropiación y divulgación de sus resultados, es el caso de un mural, una golosa y un arqueo taller. De la imagen gráfica del mural este se realiza en el muro de la iglesia ubicada en el parque principal de Santa María. El mural generó un relato desde un lenguaje visual, que evidenció a partir del uso del palimpsesto, una forma de interponer los tiempos precolombinos junto con la colonización y la vida actual de los habitantes del municipio de Santa María y de los vestigios arqueológicos que muestran algunas características sociales de los antiguos y actuales habitantes de este territorio.

Por su parte, el arqueológico taller que se tituló Arqueología comunitaria en el municipio de Santa María, es una propuesta de divulgación que consistió en el desarrollo de un evento académico, este se inscribió en el marco 49º Festival Internacional de la Cultura de Boyacá y contó con la participación de profesionales en arqueología que han adelantado investigaciones en esta región en un diálogo con los pobladores de las áreas de potencial al arqueológico, gestores culturales y turísticos del municipio, empresas privadas y alcaldes de la región. En el mismo evento se contó con una visita a la zona con los invitados al conversatorio y un espacio orientado a los niños y niñas acerca de la arqueología y del patrimonio encontrado en el municipio de Santa María.

Por último, la golosa es un proceso de creación y pedagogía del patrimonio orientado a niños y niñas del municipio de Santa María, el cual buscó como estrategia didáctica incentivar desde el juego la apropiación del patrimonio arqueológico. La golosa se puede encontrar en el parque principal del municipio.

También en el año 2022, la iniciativa del Laboratorio de la Cocina Tradicional segunda parte, es apoyada por parte del Ministerio de Cultura en el programa Nacional de Concertación Cultural. En esta ocasión tuvo como objetivo integrar la cocina tradicional de la provincia de Lengupá, como expresión cultural, al sector turístico por medio de una identificación local que permita hacer recorridos de reconocimiento físicos por cada uno de los portadores y portadoras del saber culinario y así comenzar con la construcción de redes colaborativas y de asociatividad de turismo comunitario que tengan como base la cultura culinaria de la región. Como metodología se utiliza la acción - participación de las mujeres que hacen parte de la primera versión del proyecto. Para ello se desarrollan dos fases: 1) “con las manos en el fogón” que hizo referencia al alistamiento turístico del sector gastronómico de la provincia, con el reconocimiento de los portadores y portadores potenciales del sector turístico comunitario que tenga como base la cocina tradicional. Este reconocimiento se hizo por medio del diseño de guiones interpretativos concertados con la comunidad como una forma de alistar el “fogón”. 2) “con los pies en el camino” se refirió a la implementación de un FAM comunitario y regional donde los habitantes de la región recorrieron, integraron y aportaron a las experiencias de turismo que se pudieran construir comunitariamente y que se vienen desarrollando en la provincia.

Para el año 2023 se trabaja en un proyecto financiado por Ministerio de Cultura titulado Región Museo: museografía digital de la Provincia de Lengupá que tiene como objetivo fortalecer el patrimonio cultural a través del desarrollo y consolidación de colecciones digitales, a manera de Museo, que permitan la apropiación cultural y la construcción de la memoria histórica del territorio. La metodología de este proyecto tiene un componente importante de participación debido a que las personas que han hecho parte de los proyectos trabajados elaborarán en compañía de un equipo técnico las colecciones digitales que serán expuestas en un museo virtual. Sin duda este proyecto tiene un componente de innovación importante porque no solo aborda las colecciones producto de proyectos realizados, sino que también las ubica en una línea de marca Región Museo se espera pueda consolidar y facilitar la divulgación de los patrimonios culturales de Boyacá y de todas las regiones en donde se adelantan nuestras investigaciones.

3. Resultados transversales en la investigación participativa del patrimonio cultural

En este apartado se realizará una aproximación a las investigaciones realizadas desde las líneas conceptuales que más emergen de las mismas. Esto es, por un lado, los oficios tradicionales, como es el caso de la cocina, su vínculo con los lugares, la oralidad y la memoria. Y, por otro lado, el patrimonio arqueológico como una “excusa” para abordar la integralidad del conocimiento campesino en relación con el paisaje y la tradición oral.

Las cocinas tradicionales en la lógica integrada de los oficios

Colombia contempla en la Ley 2184 de 2022 los oficios tradicionales que se entienden como oficios de las artes las industrias creativas y culturales y el patrimonio cultural los que basan sus actividades culturales productivas e innovadoras en las habilidades heredadas, la tradición oral, la práctica y el aprendizaje informal permitiéndoles transformar materiales y realizar creaciones, producir bienes y servicios con una destacada calidad técnica, en directa conexión con la historia y el territorio (Artículo 2). La integralidad del patrimonio cultural es una noción que ha ido

tomando fuerza para reconocer que las valoraciones a los bienes culturales sean materiales o inmateriales requieren miradas desde sus contextos, su cotidianidad, su simbología y sus sentidos. De esta manera, la investigación realizada sobre el Laboratorio de la cocina tradicional en Lengupá, atraviesa y dispone esas miradas, en esta ocasión desde lo que tiene que ver con el oficio mismo de la cocina y con los otros oficios cotidianos que le convergen. Es el caso de los oficios que realizan las mujeres de Lengupá, mientras cocinan.

En la mencionada investigación se contó con la participación de un grupo de catorce mujeres de distintas veredas de la región de Lengupá. Mientras se indagaba por los saberes relacionados con el arte de cocinar y la línea de transmisión del mismo, es posible observar que este oficio no solo lo ejercen para suplir la necesidad diaria de alimentarse sino como un complemento a otras labores. Por ejemplo, la señora Ana Cecilia Mendoza, mientras preparaba los alimentos para el almuerzo, arrojaba los desperdicios orgánicos, como desechos o cáscaras del plátano, de la papa o de otros tubérculos, a sus animales de la finca, así gallinas, cerdos y vacas de la finca eran alimentados. Las labores campesinas tienen ante todo un componente de cuidado, lo que quiere decir, que se cuidan los animales, se les da alimento, bebida y se aseguran, se amarran o se achiqueran. Aunque el término significa: Atar, sujetar a alguien a un animal, sin darle de comer ni de beber durante la noche para que elimine peso, antes de ser vendido. En este contexto los animales se achiqueran en la noche en un corral o cerca de la casa de vivienda campesina para evitar que sean hurtados, o devorados por algún depredador nocturno. Sobre todo, en la región, en donde se tiene la presencia de pumas y perros salvajes, osos, entre otros. Se cuida a los hijos e hijas, asegurando su alimento y sustento diario, pero también se cuidan las plantas, el café, la malanga, la papaya, la pitaya, las plantas de jardín, dándoles abono, fumigo (suspensiones o polvos de origen químico o natural que se utilizan para combatir las plagas de insectos y otros organismos nocivos) y agua.

Otro oficio que es complementario a la labor de cocinar tiene que ver con ese sentido del cuidado que tienen las labores del campo. La Agricultura ha sido el principal medio de sustento de las familias campesinas que proveen de alimentos a las ciudades. Esta puede destacarse como un consolidado de aprendizajes y saberes tradicionales del cultivo de la tierra. En la misma, se involucra un conocimiento ancestral sobre las fases lunares, la estacionalidad del clima, la dirección de los vientos y otros.

En ese sentido, la cocina tradicional como oficio, permite reflexionar sobre las diversas formas de habitar los territorios en relación con el vínculo desde otros oficios cotidianos, pero también con los roles y funciones de los actores sociales.

la cocina en los tiempos del trabajo define los roles y funciones que cumplen las personas en sociedad porque las mujeres son quienes se levantan muy temprano, hacen las preparaciones para que los hombres que trabajan en el campo las lleven como avíos a sus jornales. Los hombres a la hora de cocinar ayudan en labores como hachar la leña, prender el fogón y disponer de la materia prima para ello, mientras que las mujeres son quienes definen los alimentos que serán preparados para cada comida (Reyes y Monroy, 2022, p. 75)

Es importante recalcar que, la cocina tradicional se encuentra inmersa en la cotidianidad de las comunidades y que por ello entra en una lógica de integralidad, porque se amalgama con otros oficios y vínculos que tienen las comunidades en el medio en donde la cocina está presente. Adicionalmente la cocina tradicional se integra a los días en que se rompe con esa cotidianidad, como es el caso de las fiestas. En la región de Lengupá, la cocina cambia para los días de fiesta, la cocina es festiva y se dispone de sabores, de colores, de momentos y gustos diferentes. La señora Rosa Rubio, una de las mujeres entrevistadas en el proyecto de Laboratorio de la Cocina Tradicional de Lengupá, recuerda que en el marco de la Fiesta de San Juan “...eso en las casas, igualmente era el masato (bebida fermentada a base de arroz, maíz u otros cereales), las galletas y las mantecadas, no faltaba a las cuatro de la mañana varios vecinos nos íbamos al baño, nos bañamos, entonces los grandes tomaban aguardiente, a nosotros nos daban el cafecito, y felices”.

En este punto se abre una relación más de la cocina con las comunidades, es la memoria y la identidad. Como

lo señala Medina (2017) “Las sociedades locales han llegado a identificarse e, incluso, hoy en día, a definirse patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan y comen” (p.107). Sin duda la definición de lo que es o no patrimonio es otro asunto de debate. Es necesario señalar que, a partir de la selección que hacen las personas de una comunidad sobre las tradiciones y expresiones que quieren que permanezca en el tiempo, es que se empieza a reconocer que hay procesos de movilización de intereses que permiten el diálogo y la articulación. Por ello, la participación comunitaria en estos diálogos ofrece la definición de un conjunto de estrategias para la identificación, valoración, gestión y sostenibilidad de los patrimonios.

Las cocinas tradicionales en relación con las memorias

Las narraciones recopiladas dentro de las cocinas tradicionales relacionadas con la memoria parte de un referente y es el dolor de las familias campesinas a causa de la violencia y el conflicto armado. La cocina es un lugar donde se calienta el hogar, se alimenta al cuerpo, se descansa, un lugar donde se conversa, lo que lo hace un espacio de mucha sensibilidad. Las cocineras entrevistadas dentro del proyecto Laboratorio de la Cocina Tradicional en Lengupá, recordaban los hechos festivos, pero también los hechos de violencia, en la medida que iban preparando sus recetas, recordaban a sus seres queridos y a los hechos que marcaron sus vidas.

Las historias documentadas tienen una relación con respecto a encontrarse inmersas en un contexto de conflicto armado, en el cual grupos armados asesinaron, torturaron, desaparecieron y desplazaron a personas de las veredas donde vivían las cocineras, algunas de ellas tuvieron que salir de sus territorios desplazadas y otras perdieron a sus familiares (Alvarado y Bernal, 2022).

La violencia se encuentra de manera transversal con el patrimonio cultural, al ser ambas formas de re-pensar el pasado, leído de manera territorial enmarcado tanto en los cambios geográficos, así como en los sucesos históricos que cambian las formas de relacionarse con la tierra y entre las personas. La fuerte relación que tiene la cocina con el territorio permite desde sus sabores, colores y tradiciones poder conocer las formas de vida y de habitar que se han dado dentro de un lugar, sus conflictos y las tensiones actuales.

Las cocinas tradicionales en relación con los lugares

Dentro del desarrollo metodológico de la investigación en cocina tradicional en Lengupá, se lleva a cabo la determinación de tres componentes o categorías de análisis: los lugares, la memoria y las prácticas. Dentro de las indagaciones que se hacen con algunos cocineros de la provincia de Lengupá, frente a los lugares, se pudo establecer una relación con la migración o la movilización de personas por los territorios. Muchas de las respuestas obtenidas en las entrevistas relacionadas con este tema se referían a las historias de las mudanzas, desplazamientos y migraciones. Para dar una mayor claridad respecto a lo anteriormente dicho, se realizan dos entrevistas en el marco del proyecto “Laboratorio de la cocina tradicional en Lengupá”, primera parte.

La señora Cecilia Mendoza del municipio de Zetaquirá al preguntarle por la cocina tradicional y la forma en la que aprende los saberes relacionados con las recetas, técnicas de preparación e instrumentos usados, responde remitiéndose a la historia de su abuelo tal y como se documenta en Alvarado y Bernal (2022):

Fue que la mamá murió y el papá consiguió una señora que tal vez no le daba amor, lo maltrataba desde pequeño, entonces él desde pequeñito salió a volar de la casa. Salió a otros lugares y a defenderse solito por allá en otros lados, a aprender a cocinar, a defenderse solito en la vida. Entonces tenía como mucha historia, para contar y pues yo lo aprovechaba porque me gustaba que me contara historias y todo eso, yo como que también estaba viviendo con él. (p. 82)

La historia de la señora Cecilia permite comprender la relación que se daba con la cocina tradicional en otras épocas, saber cocinar podía implicar un gran significado en particular en lo que refiere a la subsistencia. A diferencia con lo que sucede hoy en día, donde la comida es un producto de consumo que se puede encontrar en servicios como

restaurantes, asaderos, gastrobares y demás lugares donde se venden alimentos preparados.

La relación también se da por motivos de desplazamiento como es el caso de Yeimy Novoa, una cocinera tradicional del municipio de Campohermoso. Yeimy es una mujer muy joven que aprende de la cocina por su padre y madre, quienes a su vez aprendieron de sus padres. Los saberes de Yeimy en cocina reflejan la conocida frase que describe la identidad de la provincia de Lengupá: “Tierra de hombres y mujeres con alma llanera y corazón boyacense”, este dicho representa de manera literal a las personas que habitan este piedemonte llanero y por supuesto a sus cocinas, caracterizada por tener tanto platos de la dieta llanera, como lo es la carne al humo, así como preparaciones muy boyacenses como las arepas de maíz. Yeimy cuenta que sus saberes tanto de comidas llaneras como boyacenses se debe a sus viajes, dado que, aunque nace en la vereda de Teguas del municipio de Campohermoso, es desplazada con sus padres por la guerrilla y durante un tiempo viven en Garagoa, después de un tiempo regresan a Teguas y luego Yeimy se va a vivir a la ciudad en Tunja a estudiar cocina tradicional en la Escuela de Arte Taller Alvarado y Bernal (2022).

Dichos viajes y movilizaciones, así como aprendizajes hacen de la cocina de Yeimy un importante lugar de custodia y salvaguardia de los saberes tradicionales relacionados con la cocina tradicional. Ella quien además se encuentra formada para cocinar, es una persona que ama su oficio, dado que es algo que hace en familia, donde todos los miembros del hogar intervienen y se configura en un espacio de cariño y ayuda mutua. Sus saberes en cocina provienen tanto de los llanos orientales, así como de los altos páramos, en particular de Mamapacha, páramo que se encuentra en las mediaciones entre Campohermoso y Garagoa.

Patrimonio arqueológico en relación con la tradición oral y el paisaje

Dentro del proyecto: “Inventario de Patrimonio Arqueológico Inmueble en el municipio de Santa María - Boyacá *Signiando las huellas del pueblo Tegna*, se pudo identificar la relación que las personas tienen con los restos arqueológicos del territorio, en particular con los “sitios” es la toponimia que los habitantes del municipio de Santa María tienen para terrazas o planicies que se encuentran sobre las laderas de las montañas de las veredas Santa Cecilia, San Rafael y Caño Negro. Los sitios son conocidos como aquellas planicies sobre las que se levantan las casas en las montañas o se cultiva, las personas se han relacionado con las terrazas a tal punto que las pueden identificar a lo lejos, reconocen un uso y recuerdan que sus abuelos y antiguos parientes conocían estos lugares, es decir, que están en Santa María hace más de 100 años atrás.

Las personas que habitan junto a los sitios dicen haber encontrado alguna vez en su vida algún tipo de material arqueológico ya sea cerámico o en piedra. Establecen que estos materiales son de los indígenas, pueden llegar a interpretar un uso de los artefactos y también establecer lugares donde se pueden encontrar más materiales y donde se encuentran las terrazas.

El conocimiento que se tiene sobre las terrazas por parte de los pobladores está marcado por una fuerte relación con el paisaje de Santa María, dado que sus montañas y laderas requieren de este tipo de construcciones que permiten la habitabilidad en este lugar. La investigación de estas terrazas inicia por un registro de terrazas que reveló una alta densidad de construcciones, lo cual nos lleva a pensar en la población y número de personas que habitaron este territorio. Se espera en la próxima fase poder conocer un poco más del uso social de las terrazas desde los estudios y excavaciones, así como del trabajo y conservación con los habitantes con quienes se busca definir la relación del paisaje con sitios arqueológicos del lugar.

Así mismo, el conocimiento que sobre los sitios arqueológicos tienen los habitantes es nutrido por la tradición oral. Los hoy pobladores de la vereda San Cecilia y San Rafael, recuerdan que de niños sus abuelos y padres los llevaban a horas a lomo de mula a sitios que ellos decían eran “indígenas”. Don Ramón Pedreros dice que siempre han existido esos sitios y que su papá se encontraba con objetos cerámicos cuando labraba el campo. Él, como muchos habitantes, tiene una “colección” de piedras talladas y trozos cerámicos que ha encontrado durante todos sus años de caminar la finca y que muestra con orgullo y emoción.

Lo anterior permite entender que los sitios arqueológicos son lugares vivos, con historia y memoria que se relacionan con otros hitos naturales y geográficos. En los relatos de los habitantes es común escuchar que cuando la quebrada crece bajan más piedras indígenas que quedan al descubierto en épocas de verano. Así mismo tienen percepciones del paisaje como que a los sitios “es difícil llegar”, o “que hace frío”, o que “llueve mucho”, “es nublado” y por ello hay que ir temprano, “porque la quebrada se crece y no deja pasar”, todos estos enunciados hacen parte de una tradición oral enriquecida por el conocimiento de un territorio habitado durante años.

Por último, en la mencionada investigación se encontró que ese conocimiento del pasado, de la historia y de las huellas que dejaron los antepasados, anuncian un punto de partida para la utilización y manejo sostenible en el presente de los valores que atañen al Patrimonio Cultural Arqueológico. Vale la pena recordar que este tipo de patrimonio está protegido en Colombia por la Constitución Política de 1991 que señala, en su artículo 63, su carácter inalienable, imprescriptible e inembargable. En un municipio como Santa María, reconocer el Patrimonio Cultural Arqueológico es fundamental, tanto por su abundancia, como por tratarse de un atributo cultural que puede ser utilizado para la investigación científica, así como elemento cohesionador e identitarios para sus comunidades y por qué no, con fines de desarrollo social sostenible y económico como el turismo.

4. Conclusiones

Los trabajos e iniciativas que ha liderado la Fundación Región Museo representan una experiencia investigativa para la apropiación social del patrimonio cultural. El ejercicio que antecede nuestras investigaciones parte de la búsqueda de recursos financieros con entidades del gobierno nacional por medio de la participación en convocatorias públicas. De ahí que las mismas tengan un alcance tan situado e incluso a veces limitado, por la misma delimitación de los recursos. En ese orden, en esta contribución se exponen dos categorías, las cuales se considera son fundamentales para el trabajo diario y que resultan orientadoras para otro tipo de organizaciones que se dedican a la apropiación y divulgación del mismo. La primera es reconocer, valorar y visibilizar la relación existente entre los saberes de las comunidades y el medio en donde estas viven. así mismo el desarrollo de una indagación, descripción y determinación de riesgos y amenazas de un patrimonio de la mano con las comunidades y con sus agentes o portadores. La segunda es diseñar productos divulgativos que permitan una mayor difusión del patrimonio cultural, la gran mayoría de personas que sigue este trabajo y se identifica con las personas entrevistadas, son los mismos habitantes del territorio o aquellos que han tenido que migrar a causa de diferentes aspectos, entre ellos el conflicto armado y la falta de oportunidades laborales y académicas de las zonas rurales. Los productos de divulgación llevan un componente de diseño artístico involucrando a profesionales en artes y diseño gráfico, quienes ayudan a crear piezas creativas multimedia y objetuales, lo cual hace referencia al tránsito que sufre un objeto para convertirse en una pieza de arte, como es el caso de recetarios, que se convierten en adhesivos que pueden ser parte de la decoración de una pared.

La Fundación Región Museo ha concebido al patrimonio cultural como un maestro, a los territorios como museos y a sus gentes como maestros. Se busca aprender de cada persona con la que se trabaja, entender sus miedos y preocupaciones más allá de la práctica o relación con un saber cultural, debatiendo también la necesidad de mejorar las situaciones sociales que aquejan al sector campesino en Boyacá.

Se entiende que el patrimonio es un recurso y que puede convertirse para las comunidades en un sistema productivo, pero para llegar a ese punto son necesarios los consensos y la consolidación de relaciones entre las instituciones estatales que cuidan la conservación del patrimonio cultural, junto con las personas que son sus representantes y sus portadores.

Los portadores de las manifestaciones son actores principales en el desarrollo de las investigaciones sobre el patrimonio cultural, dado que son ellos quienes establecen los criterios de valoración que se pueden tener de un lugar, sitio o manifestación y son quienes pueden establecer los límites o tensiones que se dan para su conservación o salvaguardia.

A largo plazo la Fundación busca establecer consensos y generar estrategias de participación democrática que permita que los portadores que han trabajado con el proyecto, puedan gestionar su patrimonio desde sus propias acciones, estableciendo sus alcances, lugares y momentos de las manifestaciones, así como una apropiación para el manejo de su divulgación y comercialización.

Referencias

- Acevedo, F. (2011). ¿Elitismo cultural, demagoga populista o tecnocracia aséptica?: Sobre la legitimación en la determinación del patrimonio cultural local. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 138-151.
<https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/revApuntesArq/article/view/8848>
- Alvarado, N., y Bernal, D. (2022). La cocina tradicional en Lengupá. Una perspectiva desde el patrimonio cultural integrado. En J. Martínez. (Ed.), *Avances en investigación científica. Tomo III Ciencias multidisciplinares. Primera edición* (pp. 76-90). Corporación Universitaria Autónoma de Nariño. Extensión Santiago de Cali - Colombia.
- Cabeza, M. D. C. D., & del Carmen, M. (2010). Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. *Serie de materiales de enseñanza*, 1, 1-25. <http://desarrolloweb.ubp.edu.ar/wp-content/uploads/2013/12/112010ME-Criterios-y-Conceptos-sobre-el-Patrimonio-Cultural-en-el-Siglo-XXI.pdf>
- Cabrera Martínez, A. M., & Vidal Ortega, A. (2017). Organización del patrimonio cultural en Colombia: Una categoría inexplorada. *HiSTOReLo. Revista de Historia Regional y Local*, 9(18), 383-421.
<http://www.scielo.org.co/pdf/histo/v9n18/2145-132X-histo-9-18-00383.pdf>
- Medina, F. X. (2017, July). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. In *Anales de antropología* (Vol. 51, No. 2, pp. 106-113). No longer published by Elsevier.
- Reyes, N. A., & Monroy, D. B. (2022). La cocina tradicional en Lengupá. Una perspectiva desde el patrimonio cultural integrado. *Libro resultado de investigación*, 76.
- Rozo, L. (2020). *Infraestructura cultural comunitaria: un modelo de sostenibilidad y gestión para el patrimonio cultural marítimo de Bocachica, Cartagena de Indias*. [Tesis de pregrado]. Universidad Externado de Colombia.
<https://bdigital.uexternado.edu.co/entities/publication/7c93fecb-04a9-484f-acee-3e5164612597>.
- Salge, M. (2018). *El principio arcontico del patrimonio. Origen, transformaciones y desafíos de los procesos de patrimonialización en Colombia* (ediciones Uniandes). <http://dx.doi.org/10.3077/2018.49>.
- Velásquez Contreras, A. (2007). La organización, el sistema y su dinámica: una versión desde Niklas Luhmann. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 61, 129-155. <https://www.redalyc.org/pdf/206/20611495014.pdf>