

La cocina del municipio de Zetaquirá: Un viaje visual a las tradiciones culinarias

The cuisine of the municipality of Zetaquirá: A visual journey through culinary traditions

Yara Alejandra Ruiz López 

Universidad de Boyacá, Colombia

Correspondencia: yaruiz@uniboyaca.edu.co

Nidian Giovanna Alvarado Reyes 

Universidad de Boyacá, Colombia

Correspondencia: ngalvarado@uniboyaca.edu.co

Diana Marcela Bernal Monroy 

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Colombia

Correspondencia: dianabernal564@gmail.com

Resumen. Este trabajo se centra en la exploración de la cocina tradicional del municipio de Zetaquirá, Boyacá, a través de la fotografía y la etnografía visual. Su objetivo es visibilizar, por medio de la fotografía, las vivencias y experiencias de las cocineras tradicionales, destacando su papel en la preservación de la cultura y la transmisión de conocimientos. La metodología aplicada es cualitativa, utilizando la etnografía visual como herramienta principal. Se realizaron visitas a cocineras tradicionales de las veredas Guanata y Rusa, donde se recopilaban relatos y se documentaron experiencias a través de imágenes. Los autores relevantes citados incluyen a Bonetto (2016), quien destaca la importancia de la fotografía en la observación etnográfica, Stuart Hall que hace un acercamiento a al proceso de las representaciones y Duarte y Cárdenas (2008) quienes exponen la importancia de la antropología visual. Los resultados emergen en categorías de análisis que incluyen el paisaje y el territorio, la cotidianidad y el entorno, y los roles de las mujeres en la cocina. Estas categorías permiten una lectura más profunda de la cocina tradicional de Zetaquirá, revelando la autenticidad e identidad del territorio. En conclusión, el estudio resalta la importancia de la cocina tradicional no solo como un medio de preparación de alimentos, sino como un vehículo para la preservación cultural y el fortalecimiento de la comunidad, contribuyendo al entendimiento del patrimonio cultural desde una perspectiva visual.

Palabras clave: Fotografía, cocinas tradicionales, Zetaquirá, patrimonio cultural.

Abstract. This work focuses on the exploration of the traditional cuisine of the municipality of Zetaquirá, Boyacá, through photography and visual ethnography. Its objective is to make visible, through photography, the experiences of traditional cooks, highlighting their role in the preservation of culture and the transmission of knowledge. The methodology applied is qualitative, using visual ethnography as the main tool. Visits were made to traditional cooks in the Guanata and Rusa villages, where stories were collected and experiences were documented through images. Relevant authors cited include Bonetto (2016), who highlights the importance of photography in ethnographic observation, Stuart Hall who makes an approach to the process of representations and Duarte and Cárdenas (2008) who expose the importance of visual anthropology. The results emerge in categories of analysis that include landscape and territory, everyday life and the environment, and the roles of women in the kitchen. These categories allow a deeper reading of the traditional cuisine of Zetaquirá, revealing the authenticity and identity of the territory. In conclusion, the study highlights the importance of traditional cuisine not only as a means of food preparation, but also as a vehicle for cultural preservation and community strengthening, contributing to the understanding of cultural heritage from a visual perspective.



Key words: Photography, traditional cuisines, Zetaquirá, cultural heritage.

Recibido: 16/09/2025 / Aceptado: 19/12/2024 / Publicado: 12/11/2025

Nota: Esta investigación deriva del proyecto Laboratorio de la Cocina Tradicional en Lengupá, financiado por la entidad Fundación Región Museo y el Ministerio de las Culturas, las Artes y Los Saberes.

1. INTRODUCCIÓN

Zetaquirá es un municipio perteneciente al departamento de Boyacá, el cual hace parte del piedemonte llanero, esta posición geográfica lo dota de una gran riqueza natural y paisajística, destacándose muy cerca el páramo de Bijagual, abundante en plantas diversas, productos agrícolas, árboles frutales y cafeteros, así como recursos hídricos por estar ubicados cerca al río Lengupá, también se pueden mencionar las aguas termales, diversas lagunas y cascadas (López, 2017). Estas características han dotado a la región de una idiosincrasia particular, así como de una variada riqueza gastronómica en la que se destacan productos agrícolas como el café, la caña de azúcar, el maíz, el plátano, la yuca, el frijol, la arracacha y los frutales (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo et al., 2014).

Todo lo anterior hace de Zetaquirá un espacio donde se gesta una particular forma de un saber-hacer en lo que respecta a la cocina tradicional, puesto que su localización la convierte en un valle y vía principal de intercambio entre las zonas bajas aledañas a los llanos orientales y la zona andina, pero que rodeado de montañas ha desarrollado su propia cultura, pero además por su evolución histórica posee una mezcla de productos nativos de las sociedades precolombinas y de la posterior conquista y colonización (Alvarado y Bernal, 2022).

Hablar de cocina tradicional en Zetaquirá es hacer referencia a aquellos procesos que en su preparación han hibridado productos indígenas y españoles trascendidos en el tiempo. Esta forma de cocina es siempre una muestra de las formas de vida de los habitantes de un lugar, y a pesar de que se muestra en una constante transformación y actualización lo que la hace importante es que mantiene la esencia originaria, de una forma y un sabor. De esta manera, la cocina supone no solo el conocimiento en la preparación de los alimentos, sino que conlleva un proceso de transmisión oral de saberes, entre generaciones, manteniendo viva la manifestación a partir del intercambio, la alquimia propia de cocinar y de la cultura (Alvarado y Bernal, 2022, p. 78). Cada preparación de la cocina local tiene sutiles diferencias y particularidades individuales que determinan cambios. Son esas pequeñas transformaciones las que se constituyen en un saber ancestral, pues las recetas no están estandarizadas, tienen una enorme dosis de improvisación y una alquimia particular (Ministerio de Cultura, 2012).

A su vez, Campuzano y Llano (2014), consideran que todas las prácticas dentro de las cocinas tradicionales constituyen un marcador identitario. Como es el caso de “la Chicha”, bebida alcohólica fermentada a base de maíz, arroz y otros cereales, la cual constituye una fábrica de socialización, de autorreconocimiento, de constitución y de diversificación de una identidad social. Puesto que, en esta preparación se observan cambios tanto en las formas de alimentarse y la desaparición, transformación o adaptación de algunas prácticas y saberes.

Las identidades culturales pertenecientes a la cocina tradicional no solo se demarcan con el saber de un hacer, sino en un conjunto de prácticas específicas de las cocineras, las cuales dependen de sus contextos, sus memorias, su historia y sus técnicas, permitiendo demarcar esta identidad en la cocina. Como lo manifiesta la página web Euskal Gastronomía (2022), “La identidad es una representación, una marca o seña donde se ponen de manifiesto las formas en que una cultura es interiorizada”, siendo esta una manifestación cultural dinámica y evolutiva.

En este sentido, el reconocimiento de las prácticas culinarias tradicionales permite desarrollar flujos de identificación territorial que se ven marcados por una memoria cultural, que Ricaurte 2014 señala como “el fundamento material y simbólico que posibilita los procesos de transformación e intercambio cultural por su capacidad de conservar y crear nuevos textos culturales” (Ricaurte, 2014, como se citó en Rojas Franco, 2017, p. 11). La memoria representa la base de la identidad toda vez que los individuos acuden a esta para conservar, reproducir y transformar ciertas conductas y prácticas en comunidad. Es así, que la cocina tradicional se convierte en un sustrato de experiencias y vivencias heredadas, reproducidas por los grupos sociales. Por eso, hay que reconocer que las personas valoran y dan significado a sus prácticas y a sus entornos de manera particular, pero a partir de una colectividad es entender que una diversidad de miradas y perspectivas afectan, modifican y transforman esas lecturas culturales. Sennett, (2019) eluye, “una cosa es el medio construido y otra como vive la gente” (p.282).

En esa medida, es importante conocer las formas de pensar y reconocer las formas de vida en la construcción de la cocina tradicional en Zetaquira, valiéndose, en este caso, de la etnografía visual y considerando a la imagen como una práctica y como una posibilidad para retratar la experiencia social. Así pues, este trabajo busca destacar las vivencias de las mujeres dentro de la práctica de la cocina tradicional en Zetaquira con el fin de aportar conocimiento desde el uso de la fotografía a este campo de estudio.

2. METODOLOGÍA

El empleo de técnicas como la fotografía en la investigación social permite entender al entorno desde el punto de vista del observador, generando un acercamiento a la realidad y al contexto natural de la investigación, a través de la sistematización y recopilación de imágenes. Por ello, la metodología de esta investigación es de carácter cualitativo y se basa en enfoques que desde la etnografía permiten un acercamiento a lo visual como campo de recopilación de información. Siguiendo a (Bonetto, 2016) la etnografía involucra a la fotografía como herramienta primordial que va a ayudar a que la observación sea más profunda, involucrando al observador con el entorno y el contexto natural que lo rodean. Según (CINEP/PPP, 2018) la sistematización de estas vivencias, son procesos de reconstrucción crítica - reflexiva de los aprendizajes, entendidos desde la experiencia como un desarrollo complejo de la relación entre el sujeto y la práctica cultural, dependiendo del contexto sociocultural. De acuerdo con Byers como se citó en Echenique (2015), históricamente, hay dos maneras de ver la fotografía la primera como arte donde la visión del fotógrafo como artista, usa la tecnología para producir fotografías creativas cuya “fuente” es el mismo fotógrafo; y la segunda como una máquina grabadora de una escena o sujeto dando una representación precisa y real, en cuyo caso el sujeto es la “fuente”

Es así como la imagen retrata una interacción entre el fotógrafo, sujeto-objeto y observador, brindando una información sobre los actores, sus formas de vida, comportamientos, costumbres y hábitos que muestran al individuo dentro de su contexto sociocultural. Teniendo en cuenta esto “la fotografía es un proceso comunicativo de tres vías, que involucra al fotógrafo, sujeto-objeto y observador, cada uno asumiendo un papel activo y expansible, realizando estudios innovadores sobre la sincronía de la comunicación no verbal” tal como lo mencionaba Collier (1986), citado en Duarte y Cárdenas (2008). En este punto, la imagen no solo representó un apoyo visual dentro de una práctica formal en la recopilación de datos, sino que proporcione un acercamiento a la cocina tradicional a través de las vivencias de las cocineras del Municipio de Zetaquira. De esta manera las fotografías fueron recopiladas durante los trabajos de campo y posteriormente fueron usadas como herramientas de análisis en la interpretación de valores y en la construcción de significados sociales de la realidad observada.

3. RESULTADOS

El viaje

“El viaje es el método” señala German Ferro (2017) en sus intervenciones, es la forma en cómo se construyen metodologías y conocimientos. Cada viaje a Zetaquira significó un acto de valentía y un nuevo comienzo. El trabajo de campo se realizó entre los meses de junio a noviembre del año 2022 y las visitas comenzaban en el terminal de transporte de la ciudad de Tunja, capital del Departamento de Boyacá, para llegar a Zetaquira hay que pasar por los

municipios de Soracá, Boyacá y Ramiriquí, el viaje tiene una duración aproximada de tres en bus. Una vez en Zetaquirá, el equipo de investigadores se dirigía a la casa de cada una de las cocineras que los esperaba con los preparativos de la cocina. En los recorridos por el territorio las protagonistas fueron las cocineras tradicionales: tres mujeres de las veredas Guanata y Rusa del municipio de Zetaquirá, quienes se unieron en los diálogos, juntanzas en torno al fogón, la comida, la preparación de los alimentos y las historias. En cada caso, las visitas duraban de cinco a seis horas y estaban nutridas por la conversación, el intercambio de experiencias, las anécdotas, las risas, la comida y por supuesto, la fotografía.

El viaje a las cocinas tradicionales de Zetaquirá representó otras miradas y otras formas de aprender. El dinamismo de las cocinas tradicionales representa un centro de diálogo donde se construyen sentidos a partir de las experiencias que tiene cada persona. La construcción de sentido dentro de las cocinas tradicionales tiende a ser subjetiva y situacional, es lo que Pérez y Díaz-Andreu (2022, p. 6) reconocen como valores patrimoniales que van de acuerdo con las representaciones sociales de las personas. Conviene subrayar que las representaciones existen cuando hay un proceso de producción e intercambio de sentido (signos, cosas y conceptos) entre los miembros de una comunidad (Hall, 1997; 2006).

En la construcción de sentido y valoraciones, la fotografía aporta un análisis valioso en razón a que expresa una realidad social. Los valores atribuidos a la cocina tradicional en Zetaquirá están dados en razón a las vivencias de las cocineras principalmente desde relación con el entorno. Por ende, la fotografía permite descifrar representaciones y significaciones en el contexto sociocultural desde el observador y el observado. Con el fin de aportar al entendimiento de las cocinas tradicionales en Zetaquirá la fotografía estuvo centrada en tres perspectivas de análisis: a) paisaje y territorio, b) cotidianidad y entorno, y c) las labores establecidas (roles) dentro de las cocinas tradicionales.

Figura 1. Paisajes de Zetaquirá



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

Paisaje y Territorio

Para llegar a Zetaquirá hay que pasar por Soracá un pequeño municipio situado cerca de la ciudad de Tunja, su clima es frío y su vegetación es dada por el páramo de Soracá; luego hay que bajar al municipio de Boyacá, el cual tiene un clima templado, hasta encontrar la unión del río Teatinos y el río Jenesano en el sector de Puente Camacho y posteriormente subir hasta el municipio de Ramiriquí. De aquí el recorrido se pone un poco más intenso al subir y

pasar por el páramo del Bijagual, puesto que sus vías son rústicas dadas por el clima que en su mayoría de días es nublado y lluvioso, y su vegetación está principalmente compuesta de helechos y frailejones; luego de pasar este páramo solo queda descender hasta Zetaquira, la cual posee un clima templado al estar ubicada en medio de la montaña rodeada de mucha vegetación y estar cerca al río Lengupá.

Figura 2. Río Lengupá



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

En cada ir y venir, esta viaje sostenía un nuevo reto, sea el clima, la vía, el bus o las indisposiciones de salud que se presentaban; en uno de estos transitar el bus que se dirigía al municipio de Zetaquira presento una falla mecánica dejando a los viajeros a merced del frío, la llovizna, el clima y una pequeña tienda al lado del camino era el único refugio cerca en el páramo del Bijagual, después de aproximadamente 3 horas de espera cuando finalmente arriba un nuevo transporte, este no resulta como se esperaba, su interior no era muy cómodo, estaba frío, las sillas estaban húmedas por las goteras las cajas de cartón se convirtieron en el único abrigo, es así como después de una larga tarde de viaje los viajeros llegaron a su destino.

Las características geográficas le dan a Zetaquira un valor desde lo territorial, por su paisaje, pero también un valor identitario, en el cual se pueden divisar puntos específicos de historias, memorias, anécdotas y saberes guardados por su gente. De los cuales se muestran orgullosos y logran mantener como una relación entre el pasado y el presente enmarcadas a través del tiempo. “En la construcción de identidad de una nación es interesante observar como las comidas se presentan como portadoras de significado que van adquiriendo valor a través de la historia cultural” (Sánchez Martínez, 2004). La relación entre el paisaje, el alimento y las tradiciones de los habitantes de este territorio se remonta a siglos atrás, desde la hibridación producida por la colonización del territorio.

Figura 3. Recorridos por el territorio

Fuente: Yara Ruiz, 2022.

Como manifiesta Bartra (2002):

Los humanos, aunque carecen de un nicho ecológico preciso y son capaces de adaptarse a muy diversos espacios, también definen linderos territoriales de los cuales emanan aromas peculiares que identifican a los grupos sociales. Pero no se trata de perfumes químicos sino de efluvios culturales codificados que los llenan de orgullo

Figura 3. Desvenado de la hoja de plátano

Fuente: Yara Ruiz, 2022.

En algunos casos, esta relación se pierde, se rompe o se fragmenta, por las faltas de apropiación cultural, por el desinterés del individuo, por el cambio o modificación de las tradiciones (el individuo se adapta a nuevas formas de cultura) o por las pérdidas de memoria cultural, lo que provoca una disociación entre la identidad cultural y el individuo. Lo señalaba la señora María Eugenia en una de las visitas a Zetaquirá, prendiendo el fogón, “los jóvenes se han ido del campo a la ciudad buscando mejores oportunidades, dejando de cultivar el campo y en la mayoría de las fincas ya solo hay adultos mayores para trabajar la tierra”.

Lo anterior evidencia una intrínseca relación entre el espacio y el ser, la cual se refleja en como el cultivar la tierra denota una articulación con el territorio con quienes lo cultivan y con lo que producen. De la misma forma este reconocimiento, consolida una defensa de la soberanía alimentaria al poder difundir que la cultura de la comida tradicional no se agota en qué y cómo se come, si no en el conjunto completo que constituye la práctica de la preparación de los alimentos, implica la defensa de unos saberes propios de ese territorio.

Figura 4. Tratamiento de la hoja de plátano



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

Un ejemplo muy característico o representativo de esto, es la utilización de materiales naturales o insumos brindados por la naturaleza para su implementación en las cocinas, como lo es la hoja de plátano, utilizada antes para envolver y transportar los avíos (preparaciones para llevar al campo durante largas jornadas de trabajos, están compuestos por papa, arroz, arepa, guatila, carne oreada y en algunos casos guiso de cuajada) o para servir en los platos como formas de presentación. Cabe mencionar que las hojas de plátano son previamente lavadas, arregladas (se les quita la vena) y cocidas (pasadas por agua hirviendo u el fuego directo sin quemar la hoja) para su implementación en la cocina.

Figura 5. Intercambio de saberes en casa de la señora Cecilia



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

Cotidianidad y entorno

El acompañamiento que se le dio a cada una de las cocineras en su cotidianidad (tanto en la preparación de la materia prima como en la preparación de los alimentos) permitió identificar unos saberes y valores establecidos en las cocinas tradicionales, a partir de las charlas informales que se sostuvieron en las salidas de campo “Se trata de una conversación que sostenemos con quienes vivimos cuando hacemos trabajo de campo y con quienes terminamos por vincularnos inevitablemente” (Uribe, 2013, p. 129). Estos vínculos quedaron atrapados en las fotografías para plasmar el momento percibido.

Una representación importante de la forma en cómo se vive una cocina en Zetaquirá la hace doña María Eugenia que, se dedica principalmente a la venta de amasijos en la plaza de mercado de Miraflores, comenta que la persistencia y perseverancia fueron su método de aprendizaje en la preparación de los amasijos, puesto que ella mejoró sus amasijos gracias a las recomendaciones y críticas constructivas que le realizaban sus clientes, fue así como ella mejoró el sabor y la técnica. Para “hacer el pan” ella y su esposo toman la medida con las manos (sus manos las unen para tomar la forma de una cuchara o tomar una forma cóncava donde pasan cada uno de los ingredientes antes de aplicárselos a la masa) esto quiere decir que utilizan el “tanteo del ojo” y por supuesto teniendo en cuenta la textura y el sabor que está obteniendo la masa.

Una vez tanto la masa como el relleno de los amasijos están listos, se pasan a las mesas de armado, esta labor es hecha por la misma señora María Eugenia, su esposo y su vecina, quienes se encargan elaborar cada uno de los amasijos para ser dispuestos en bandejas, luego al horno de arcilla previamente calentado para una buena cocción de los amasijos. Este horno es artesanal y fue construido por el esposo de la señora María Eugenia, Don Gabriel.

Figura 6. Masa para amasijos



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

Muchos de estos saberes sobre las cocinas tradicionales varían según las formas de producción (formas de cocción, de preparación e incluso el fogón, fuego o estufa afecta el sabor de estas preparaciones) y su obtención (mercados y formas donde se comercializan e intercambian algunos productos de consumo diario). Si bien la práctica de consumir alimentos está estrechamente ligada con la esencia misma del ser, también conecta al individuo a una manera específica de vivir, influyendo en los patrones y costumbres de su entorno.

Es por esto, que cada mujer cocinera resguarda saberes característicos identitarios transmitidos en la práctica, de madre a hija, entre comadres, entre familias, entre vecinos y en el proceso mismo de preparar el alimento se develan secretos, se contaban anécdotas, se descubren sabores. Sin embargo, esta situación permite procesos de rememoración, los cuales consisten en recordar las narraciones orales transmitidas por un grupo y creación de las memorias dadas a partir de los relatos orales escuchados de generación en generación; por ello, la cocina tradicional se convierte en un componente fundamental del conocimiento tradicional de una identidad cultural.

Figura 7. Armado de amasijos



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

Dentro de las charlas junto al fogón el esposo de la señora María Eugenia, resalta como en décadas anteriores era común llevar amasijos o algún alimento para cortejar a las mujeres, para pedirles que fuesen novios o incluso para casarse como es el caso de ellos, esto es muy interesante porque la comida se convierte en un obsequio, un presente que une familias, dando pie a nuevas historias, nuevos momentos y nuevas uniones. “La cocina tradicional está estrechamente relacionada con las memorias y con los sentimientos humanos, se cocina desde el amor y desde el sufrimiento y en la cocina se recuerda, se sana y se mantiene viva la memoria de un pueblo” (Alvarado y Bernal, 2022, p. 86).

Figura 8. Horno de arcilla



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

En este punto la fotografía retrata el momento mismo en que el horno se está calentando y da un reflejo a la memoria de lo que se vivió en ese instante. Repitiendo ahora un reflejo de ese momento de observación.

En Zetaquirá el espacio de las cocinas tradicionales, como el alimento mismo, constituye una memoria permanente que da cuenta de unas particularidades históricas propias de Colombia y de sus regiones. Por ello, cocinar no se limita únicamente a la preparación de los alimentos, sino a un escenario de encuentro en el que se acuerdan y se recuerdan las particularidades de la vida misma.

Roles

La relación entre la cocina, la cocinera y el alimento permite divisar un saber y sabor característico de la comida tradicional, pues una preparación no es un elemento particular, una arepa o unas almojábanas, tienen la particularidad de quien las prepara, pero a la vez constituyen un saber transmitido de la que un pueblo se ha apropiado y establecido unos roles dentro y fuera de la cocina, como la señora Cecilia menciona,

Figura 9. Proceso de amasijos en casa de la señora María Eugenia



Fuente. Yara Ruiz, 2022.

de mi madre no me acuerdo, pero más que todo mi abuelito fue el que me enseñó tantas cosas que, pues a mí también me gustaba aprender lo que me decía mi abuelito, los primeros diez años de vida compartí con el abuelito y a mí me gustaba preguntarle mucho como eran las tradiciones, cómo vivía la gente en la época de él. Entonces él me comentaba mucho y aparte de eso lo que podíamos llevar a la práctica se hacía. Eran por ejemplo las arepas, la chicha, yo era pequeña, hasta los diez años compartí, él ya murió, pero entonces ahí quedó el aprendizaje, pero creo que aprendí cositas, pero como que no he querido que se olvidó... más bien quiero como replicar eso a mis hijos, a mis nietos a la gente que quiera aprender, cosas que si yo le pregunto a usted: ¿sabe cómo se alumbraba la gente en la antigüedad? Diga, estamos hablando de mil novecientos quince que era la época como de mi abuelo, no tienen ni idea, entonces todo eso él me lo enseñaba.

Es así como las cocinas reflejan la labor que tiene cada uno de los integrantes de la familia, vecinos, colaboradores e incluso trabajadores, quienes son partícipes de cada una de las labores específicas que allí se demarcan, como es el caso del esposo de la señora María Eugenia quien es el encargado de recoger la cuajada, de preparar y lavar el maíz, alistar las harinas, preparar y amasar cada una de las masas para realizar los amasijos y prepara el horno de adobe para la cocción de los amasijos.

O como es el caso de la señora Eulalia, quien tiene un restaurante de cocina tradicional, en él le ayudan mujeres de su comunidad, tanto a alistar, adobar y preparar las carnes, como a la preparación de las morcillas, longaniza, los amasijos y cada uno de los acompañamientos que lleve el plato. Como se puede evidenciar el hecho de cocinar implica una serie de procesos que van ligados al saber de una persona. Un saber heredado por familia, por imitación o repetición de una labor.

Figura 10. Preparaciones

Fuente: Yara Ruiz, 2022.

De esta forma la cocina tradicional implica el preservar y compartir el hacer y el saber, métodos y formas en la preparación de los alimentos: alistar las materias primas, hacer el proceso de producción y llevarlos a la mesa. La importancia y relevancia de las cocinas tradicionales aporta a la conservación y transmisión de saberes, que puede incluir la transformación de procesos. Toda vez que al ser un proceso dinámico presenta cambios que propician nuevas

representaciones. La cocina tradicional es la construcción y el uso de un todo, es entender el sabor desde su esencia, a veces ligada a los procesos de industrialización, y a veces caracteriza por su labor artesanal. Cada cocinera posee un conocimiento único que se traduce en sabores particulares, sabores arraigados en la tradición del hogar. Incluso las cocineras llegan a asegurar que hay preparaciones de la misma manera pero que llegan a tener un sabor diferente.

Figura 11. Conversación entre cocineras e investigadores



Fuente: Yara Ruiz, 2022.

4. DISCUSIÓN

En las páginas pasadas se ha hecho un relato de lo vivido y visto en el viaje al mundo de las cocinas tradicionales de Zetaquirá que permite la memoria. Según Ricaurte (2014) la memoria codifica, conserva y transforma textos y códigos culturales, mostrando no solo un carácter individual sino social y cultural y jugando un papel esencial en la construcción de una identidad. En esa medida, se puso a la fotografía como puente entre la realidad y la memoria permitiendo un acercamiento a este universo que tiene unas lógicas particulares, sentires y significados puntuales. Es lo que Stuart Hall (1997) llamaría el trabajo de la representación que conecta el sentido al lenguaje y a la cultura. En este trabajo se combina el lenguaje verbal y no verbal, en el caso de la fotografía. Entendiendo lo propuesto por el autor “como decir algo con sentido sobre, o para representar de manera significativa el mundo a otras personas” (Hall, 1997, p. 2). La fotografía usada en esta investigación permitió reconocer un contexto que era desconocido, si se piensa en que no había sido visto antes por los investigadores, y volver sobre él cuantas veces fuera necesario. En el proceso de decodificación de la realidad, la percepción visual se transformó de acuerdo a lo que cada uno tenía en su pensamiento. En ese sentido, la realidad percibida de las cocinas tradicionales pasó a través de la representación mental de cada uno y posteriormente se le dio sentido a través del lenguaje que permitieron las fotografías.

Para Duarte y Cárdenas (2008) las representaciones visuales como el audio, la imagen o el video en la antropología visual actúan como resonancia del pasado y testimonio visual de las culturas. Sin duda, en la construcción de estas representaciones, la fotografía ha permitido observar aspectos relevantes para el análisis de las cocinas tradicionales, pero también pone de manifiesto el papel del investigador autor de las fotografías que centra su atención en aspectos particulares. Bonetto (2016) analiza, a partir de autores como Pauwels (2010), la importancia de que el autor de las fotografías sea el mismo investigador social para de esa manera conocer previamente los objetivos de la investigación y realizar las tomas del material que requiere siguiendo esos objetivos. De no realizarse de esa manera, las fotografías podrían quedar descontextualizadas y carentes de significado.



De hecho, en este trabajo, la persona que toma las fotografías hace parte del equipo investigador e interactúa de la misma manera con los personajes como lo hace el científico social o el etnógrafo, interactuando en las discusiones y sacando sus propias reflexiones que posteriormente enriquece de manera teórica y metodológica. Lo cual evidencia lo señalado por Duarte y Cárdenas (2008) en donde la antropología visual tiene impacto en varias áreas, entre ellas, el estudio antropológico de las imágenes en donde las imágenes tienen un valor histórico social y actúan como resonancia del pasado y testimonio visual de las culturas. Por otra parte, la fotografía etnográfica, donde la fotografía es utilizada como apoyo en la investigación haciendo de este un campo de estudio más dinámico y crítico, sin limitarse a la divulgación científica.

Así, se logra articular la información recolectada a través de la fotografía para exponerla en términos de los valores sociales que son reconocidos en la cocina tradicional, atribuidos por las comunidades (Pérez, Díaz- Andreu, 2022) y representados en imágenes que son leídas una y otra vez posteriormente. Ahora bien, la cultura es vista como un sistema semiótico que organiza, conserva y transmite información a través de la memoria (Ricaurte, 2014). Aquí es importante entender como los grupos culturales no solo preservan, sino que también reinterpretan su pasado y en este punto la fotografía juega un papel primordial en el proceso de recordar.

5. CONCLUSIONES

A lo largo de este texto se pone de manifiesto la postura de las autoras con respecto a una experiencia investigativa realizada en el municipio de Zetaquirá con respecto a la imagen de las cocinas y cocineras tradicionales. Se presentan perspectivas interesantes en cuanto al uso de la fotografía como método en la investigación social y como forma de representar y ver la realidad social a partir de una narrativa que incluye información objetiva, comprobada y con argumentos sustentados en distintos teóricos del área. De esa forma se contribuye al estudio del patrimonio cultural y de las cocinas tradicionales desde lo visual pero además a proveer de científicidad el uso de la fotografía para investigar.

El abordaje de las cocinas tradicionales, como patrimonios culturales, permite un campo de estudio reflexivo, donde las voces, los conocimientos, las experiencias y las vivencias recopiladas por parte de las cocineras tradicionales y de los investigadores son eje fundamental para el desarrollo de la investigación. Con esto en cuenta, esta experiencia investigativa inmersa en el campo de estudio posibilita la aplicación de novedosas metodologías como lo es la etnografía visual, la cual explora el territorio, las perspectivas y los saberes de la cocina tradicional bajo la perspectiva y experiencia del investigador.

La cocina tradicional no solo se trata de preparar alimentos, sino que también es un vehículo para preservar la cultura, transmitir conocimientos y fortalecer los lazos comunitarios a lo largo del tiempo, permitiendo entender y comprender una tradición territorial que también conlleva una tradición familiar, un legado del padre, madre, abuelo, abuela, hermano o vecino quien da una identidad y sabor propio al alimento volviéndolo auténtico. Esta autenticidad e identidad del territorio fue lo que se quiso reflejar en cada una de las fotografías, las cuales muestran una visión propia del territorio, de la preparación de insumos, preparación de alimentos, platos, memorias y de las convivencias con cada una de las cocineras tradicionales de Zetaquirá.



Referencias bibliográficas

- Alvarado, N., y Bernal, D. (2022). La cocina tradicional en Lengupá. Una perspectiva desde el patrimonio cultural integrado. *Tomo III: Ciencias multidisciplinares Avances en Investigación científica*, 76-90.
- Bartra, R. (2002, 10 31). Fábula de la abeja migratoria. *Letras Libres*, 14-18. <https://letraslibres.com/revista-mexico/fabula-de-la-abeja-migratoria/>
- Bonetto, M. (2016). El uso de la fotografía en la investigación social. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social*, 71-83.
- Campuzano, M., & Llano, M. (2014). La chicha, una bebida fermentada a través de la historia. *Revista Javeriana Memoria y Sociedad*, 27-48. <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/memoysoiedad/article/view/7583>
- CEDAVIDA, MINCIT, & Artesanías de Colombia. (2014, Diciembre). *Diagnóstico cualitativo en torno a la cadena de valor municipio Zetaquirá*. CENDAR Biblioteca Digital: <https://repositorio.artesantiasdecolombia.com.co/handle/001/2775>
- CINEP/PPP, C. d. (2018). *Caminos Interculturales en la Región Caribe III. Narrativas y oralidades recuperando saberes ancestrales*. Bogotá D.C. Colombia: Bogotá: CINEP.
- Duarte, C., & Cárdenas, C. (2008). ¿Antropología visual?
- Echenique, C. (2015, Octubre 4). *Slideshare*. <https://es.slideshare.net/CristinaEchenique/etnografa-visual-uso-de-la-fotografa-en-una-investigacin-cualitativa>
- El mirador del goloso restaurante. (2022, 02 08). *El goloso*. From <https://elgoloso.es/blog/las-caracter%C3%ADsticas-de-la-cocina-tradicional>
- Euskal Gastronomía. (2022, 04 23). *La identidad Gastronómica*. From Euskal Gastronomía: <https://www.euskalgastronomia.org/la-identidad-gastronomica/>
- Ferro Medina, G. (2009). Guías de observación y valoración cultural. Apuntes: *Revista de estudios sobre patrimonio cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 22(1), 34-53.
- Hall, S. (1997; 2006). *El trabajo de la representación. Representation: Cultural representation and sinnifying practices* (Vol. 1).
- López, M. C. (2017). *Zetaquirá cuenta: Recopilación de relatos del municipio de zetaquirá en productos radiofónicos*. Bogotá: Tesis de Grado, Pontificia Universidad Javeriana.
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: MINCULTURA. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>
- Peñaranda, F. (2016, 04 19). *Issuu*. https://issuu.com/victorfernandezpenaranda/docs/vicphotoportfolioweb#google_vignette
- Pérez, A. P., & Díaz-Andreu, M. (2022, 04 27). Evolución de los valores del patrimonio cultural. *Revista de Estudios Sociales [En línea]*, 80 | 02, 3-20. <https://journals.openedition.org/revestudsoc/52078>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2021, 05 27). *Definicion.de*. From <https://definicion.de/tradicion/>
- Ricarte Quijano, P. (2014). Hacia una semiótica de la memoria. *En claves del pensamiento, VOL.8, N°16*, 31-54.
- Rojas Franco, A. (2017). *Análisis sistemático de literatura de estudios que presenten o evoquen la memoria sonora como herramienta para la construcción del relato entre los años 2000-2017*. Santiago de Cali : Universidad Cooperativa de Colombia. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://repository.ucc.edu.co/server/api/core/bitstreams/67aafec4-9e5b-4ab0-9573-869c2e27dae3/content>



-
- Sánchez Martínez, A. (2004). La construcción de la identidad cultural a través del discurso culinario. *Las dos orillas: Actas del XV Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas*, 611-616.
- Sennett, R. (2019). Richard Sennett (2019) Construir y Habitar. Ética para la Ciudad. Barcelona: Anagrama. *Castellano - Manchega de Ciencias Sociales*, 281-283. <https://www.redalyc.org/journal/3221/322161687021/html/>
- Uribe, C. (2013). La Estrategia Etnográfica de Investigación en Ciencias Sociales. In P. Páramo, *La Investigación en Ciencias Sociales: Estrategias de Investigación*. BOGOTÁ: Universidad Piloto de Colombia.