



Cuadernos de Geografía - Revista
Colombiana de Geografía

ISSN: 0121-215X

miduquef@unal.edu.co

Universidad Nacional de Colombia
Colombia

Llano, Fabián Andrés

Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases
para el turismo alimentario en Nemocón

Cuadernos de Geografía - Revista Colombiana de Geografía, vol. 26, núm. 2, julio-
diciembre, 2017, pp. 295-306

Universidad Nacional de Colombia
Bogotá, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=281852304016>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón*

Fabián Andrés Llano**

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior, Bogotá - Colombia

Resumen

La promoción turística de un municipio como Nemocón pasa por el reconocimiento de su gastronomía, asociada a la cultura alimentaria andina. Esta aceptación del patrimonio culinario de un lugar como Nemocón, sirve como referente para la construcción de la ruta de la sal a partir de las bases del turismo alimentario. Desde el marco conceptual de la geografía humana, el estudio utilizó un enfoque metodológico que involucró como estrategia de investigación la historia oral, privilegiando la narración en el rescate de elementos culturales.

Palabras clave: geografía humana, Nemocón, patrimonio gastronómico, productos de la tierra, turismo alimentario, turismo experiencial.



DOI: [dx.doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59280](https://doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59280)

RECIBIDO: 22 DE JULIO DEL 2016. ACEPTADO: 4 DE NOVIEMBRE DEL 2016.

Artículo de investigación sobre la potencialidad de la gastronomía como producto turístico en el municipio de Nemocón desde la geografía humana, involucrando como estrategia de investigación la historia oral al privilegiar la narración en el rescate de elementos culturales.

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO: Llano, Fabián Andrés. 2017. "Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón." *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía* 26 (2): 295-306. doi: 10.15446/rcdg.v26n2.59280.

* Este artículo es producto del proyecto de investigación titulado "La sal que nos da la tierra: relaciones histórico-culturales entre la cultura alimentaria y el paisaje cultural y natural de Nemocón", financiado por la Corporación Unificada Nacional.

** Dirección postal: carrera 5 n.º 62-20.

Correo electrónico: fabian-llano@cun.edu.co, llanofabian@hotmail.com

ORCID: 0000-0003-2181-3476.

Gastronomia, turismo e potencialidades territoriais: a placa de mineração e de salga, bases para o turismo de alimentos em Nemocón

Resumo

A promoção do turismo de um município como Nemocón requer o reconhecimento da sua gastronomia, associada à cultura alimentar andina. Essa aceitação do patrimônio culinário de um lugar como Nemocón serve como uma referência para a construção do caminho do sal a partir das bases do turismo de alimentos. Sob o referencial conceitual da geografia humana, este estudo utilizou uma abordagem metodológica que envolveu como estratégia de pesquisa a história oral ao privilegiar a narração no resgate de elementos culturais.

Palavras-chave: geografia humana, Nemocón, patrimônio gastronômico, produtos locais, turismo de alimentos, turismo experiencial.

Gastronomy, Tourism and Territorial Potentials: The Mining and Salting Dish as a basis for Culinary Tourism in Nemocón

Abstract

The tourism promotion of a municipality like Nemocón recognizes its Andean gastronomy. This acceptance of the culinary heritage of a place like Nemocón serves as reference for the construction of the salt route based on culinary tourism. Within the framework of human geography, the study used a methodological approach that involved oral history as a research strategy, privileging the narrative in the rescue of cultural elements.

Keywords: human geography, Nemocón, gastronomic heritage, local food products, food tourism, experiential tourism.

Introducción

Difundir la gastronomía colombiana por medio de la actividad turística permite el reconocimiento de los patrimonios gastronómicos locales que, en el marco de unas potencialidades geográficas y culturales, pueden publicitar un lugar como fuente de una experiencia turística auténtica y memorable (Bordas 2003; Guzmán Vilar y García Vidal 2007; Rivera 2013)¹. De este modo, el turismo alimentario es una actividad que se constituye alrededor del reconocimiento gastronómico y de una experiencia ligada al territorio, a partir de la conservación, difusión y posicionamiento de una identidad gastronómica a nivel regional, nacional e internacional (Espeitx 2004). Así, las relaciones entre un territorio y la producción del alimento, no solo intervienen en el reconocimiento de la identidad, tal como lo plantean Barrea y Bringas Alvarado (2008), sino que además pueden llegar a potenciar las posibilidades de desarrollo gastronómico en el país, contribuyendo a la comprensión de la gastronomía como un factor potencial del turismo (Hernández 2011; Mejía 2009).

Siguiendo este orden de ideas, la afirmación de unos productos culturales —entre los que se encuentran los alimentos, las técnicas de preparación, los elementos portadores de tradición y los diferentes productos de la tierra, todos ellos asociados a la cocina regional y a las producciones culinarias populares— se postula como el derrotero indicado para iniciar con la empresa de difusión de la cultura gastronómica colombiana (Llano 2014). De este modo, el objetivo de posicionar a Colombia como un destino culinario mediante el reconocimiento gastronómico y cultural de las cocinas regionales y locales, no solo requiere del empeño de diferentes gestores culturales y la valoración de portadores de tradición culinaria en el país; sino que además necesita la promoción que el turismo puede llegar a ofrecer como actividad económica a través del agenciamiento institucional, distanciándose sin embargo del turismo planificado (Augé 2008).

En efecto, la construcción de rutas alimentarias, además de consolidar productos con denominaciones de origen del producto (DOC), garantizándole al turista la calidad y salubridad de los alimentos, requiere del diseño y puesta en marcha de planes estratégicos e inversiones, por parte del gobierno, en programas nacionales que integren áreas gubernamentales con competencia

agropecuaria, turística y cultural, dejando de lado las frecuentes rencillas jurisdiccionales que afectan negativamente a la población rural necesitada (Barrera y Bringas Alvarado 2008).

Vale la pena señalar que la elaboración de una ruta turística alimentaria se enmarca en una clase de turismo específico que busca el reconocimiento del patrimonio gastronómico². Además, plantear la pregunta por el patrimonio gastronómico como objeto de estudio, significa preguntarse por la legitimidad de los alimentos y los contextos de su producción; lo cual significa interrogarse por las formas de estructuración de la identidad. Los productos de la tierra, en su conexión con la actividad turística, además de generar identidad con el territorio se convierten en símbolos representativos de una región; tanto la denominación de origen del producto doc, como su prestigio, pueden llegar a generar posibilidades turísticas³.

En este orden de ideas, el objetivo del artículo es brindar insumos alimentarios patrimonializables, para construir puentes entre la generación de rutas turísticas y los productos de la tierra, mediante el reconocimiento de recetas, técnicas y platos característicos de la cultura gastronómica de Nemocón. El rescate de la técnica de la salmuera y la salazón en un espacio geográfico productor de sal, le abre las puertas al turista para que reconozca lugares asombrosos como los Espejos Naturales de Salmuera o el Museo de la Sal, y para que se introduzca en

1 Una de las tendencias en el turismo actual se basa en el fortalecimiento de la experiencia turística, que involucra la interacción del visitante en las comunidades y una experiencia vivencial durante el viaje realizado.

2 La consolidación del producto turístico se inscribe dentro de los debates de las formas de organización disciplinar del turismo en los años noventa, a partir de los cuales se desprenden sus más variopintas diferenciaciones: turismo rural, turismo de aventura, ecoturismo, turismo de fantasía, turismo cultural. Sin duda, los debates interdisciplinarios alrededor de la configuración de las ciencias sociales y humanas afectaron la concreción del objeto de estudio del turismo; dichos debates han intentado posicionar una visión integral y compleja en la gestión del conocimiento. En estas discusiones, el fenómeno turístico ha privilegiado las significaciones que proporcionan disciplinas como la geografía, el urbanismo y, por supuesto, la economía (Campodónico y Chalar 2011; Palacios 2010).

3 La fama de estos productos se construye por medio de unas condiciones especiales, a saber: las técnicas de cultivo, que por lo general tienden a lo artesanal —junto a unas condiciones geográficas, climáticas y de terreno, entre otros aspectos de su geografía física—, muestran que no existe un producto semejante en otras regiones, que se iguale en calidad, frescura y autenticidad. Estas propiedades organolépticas de los diferentes productos de la tierra abren la discusión sobre qué es lo que determina su autenticidad, en este sentido aparecen algunos casos que demuestran la complejidad para trazar una línea divisoria entre lo que es auténtico y lo que se configura como un elemento que copia y roba tradiciones. Al respecto véase Llano 2013.

la gastronomía desarrollada alrededor del Plato Minero, el cual, más que una combinación de carnes y tubérculos, simboliza una tradición y la mezcla cultural alrededor de una región alimentaria y de unos elementos constitutivos del paisaje natural y cultural de Nemocón⁴.



Figura 1. Ubicación geográfica de Nemocón, Cundinamarca. Datos: elaborado por Johnatan Stucky a partir de datos de Esri, USGS, NOAA.

Más allá de los esfuerzos políticos asociados a la consolidación de un turismo alimentario desde espacios geográficos y regiones alimentarias específicas, su difusión

está directamente relacionada con el posicionamiento de las culturas tradicionales ricas en historia y acopio gastronómico. Esta iniciativa anima a considerar que la cocina popular sigue siendo un filón de trabajo con incalculables posibilidades en sus aspectos económicos, sociales, culturales e históricos. Este acumulado alimentario que representa la cocina local, puede ser utilizado para el reconocimiento y posicionamiento de la identidad cultural propia de cualquier región del país.

Finalmente, la apuesta que se pretendió llevar a cabo desde la geografía humana fue por el rescate de elementos culturales propios de una región, articulando la tradición oral y lo ancestral para generar percepciones turísticas del sabor, del olor y del reconocimiento tradicional del pueblo muisca. En efecto, tradiciones como las de Nemocón han sido poco exploradas y mucho menos reconocidas; por esto, la búsqueda de elementos tradicionales del saber culinario propio de una región —además de los métodos y técnicas utilizados en la elaboración de los diferentes platos típicos de un lugar en específico— logran centrar el interés en la posible configuración de una historia social de la gastronomía de Nemocón, un municipio que estando situado a 65 km al norte de Bogotá y a 2.684 m.s.n.m., atrae la atención sobre el redescubrimiento de una identidad alimentaria⁵.

Procedimiento metodológico

Este trabajo incorporó un enfoque de investigación cualitativo para abordar la compleja relación entre el patrimonio gastronómico —la recuperación de productos y técnicas de preparación— y la posibilidad de difusión de algunos aspectos del paisaje natural y cultural de Nemocón. La finalidad de esta aproximación es brindar algunos insumos para la posterior construcción de una ruta alimentaria en dicha región del país.⁶ Es importante advertir que si bien el turismo, en cuanto actividad económica, se ha proyectado como un

4 Vale la pena decir que la casa del encomendero Juan de Olmos hoy alberga el acumulado histórico del municipio, en el famoso Museo de la Sal, donde se puede observar el proceso artesanal de producción de la sal. En efecto, “las salinas terrestres más famosas en el área del estudio, han sido las de la confederación muisca en la cordillera Oriental. En el idioma chibcha se llamaba *nygua*. En buena parte a ellas se debió la influencia que los muiscas tuvieron en una gran porción del territorio colombiano. Cuando llegaron los españoles, ya había una técnica de extracción, que se siguió aplicando sin mayores cambios durante el periodo Colonial” (Patiño 2005, 116).

5 Debo un especial reconocimiento a Freddy Figueroa, portador de tradición gastronómica de Nemocón, quien gustosamente compartió su saber culinario en el rastreo de las técnicas y preparaciones del espacio geográfico objeto de estudio.

6 El estudio de la gastronomía en relación con la actividad turística muestra un espacio de discusión relativamente nuevo, que puede ser abordado no solamente desde referentes conceptuales específicos como los que brinda la antropología —con conceptos como los de cultura alimentaria, productos de la tierra, cultura popular— sino también desde las discusiones que proporcionan la historia o la economía, y valiéndose de referentes geográficos para caracterizar el paisaje (Llano 2014).

elemento de desarrollo, el turismo como disciplina es producto de múltiples préstamos de las ciencias sociales (Ramos, Molina y Tresserras 2006)⁷. Ante esta problemática epistemológica del turismo como objeto de estudio y las dificultades conceptuales para abordar las prácticas asociadas al alimento y a la construcción de una cultura alimentaria, se decidió conceptualizar las prácticas alimentarias y los productos de la tierra para rastrear en el tiempo unos productos característicos de la región alimentaria, donde Nemocón solo representa un espacio demarcado política y administrativamente.

Mediante una revisión documental, se realizó un inventario de los productos característicos de la región, teniendo en cuenta las investigaciones sobre la dieta muisca y los préstamos culinarios hispanos. Con esta caracterización inicial se adelantó el reconocimiento de las técnicas de preparación de los platos característicos del municipio, a través del contacto con un portador de tradición y entrevistas profundas a algunos habitantes dedicados a la actividad turística y al manejo de los hornos donde aún se produce sal artesanalmente. Estas entrevistas fueron referenciadas como E1, E 2, E 3, E 4 y E 5.

En este sentido, se adoptó la estrategia metodológica de historia oral, para incluir la perspectiva de grupos minoritarios mediante la narración como una descripción densa (Geertz 1973). Es necesario advertir que esta estrategia metodológica necesita ser complementada por fuentes escritas, para contextualizar el recuerdo y la tradición oral que han potencializado la memoria colectiva de generación en generación (Prins 2001). En este sentido, se trabajó siguiendo los parámetros de la etnografía de los lugares propuesta por Vergara (2013) en tres etapas: la primera de ellas fue la consolidación del conocimiento tradicional, mediante la recuperación de las recetas y productos característicos de Nemocón. Lo anterior se contrastó a través de entrevistas y corroborando aspectos sociales y culturales por medio de fuentes escritas. En segundo lugar, se realizó un ejercicio de sistematización de las fuentes orales contrastadas con las escritas, para analizar la integración de estos productos en la cultura alimentaria de Nemocón. En la

última fase se contrastaron los productos identificados con los lugares importantes para el desarrollo turístico en Nemocón.

Resultados

Inicialmente, la caracterización del proceso de construcción de la gastronomía de Nemocón requirió elaborar un inventario de productos, los cuales fueron rastreados mediante el concepto de región alimentaria. Este concepto indica la delimitación de un espacio geográfico donde se encuentran algunas similitudes en las condiciones agroecológicas, de las cuales se deriva una cultura alimentaria común (Cartay 1996, 40). Al tener en cuenta esta referencia inicial, la forma de abordar el paisaje en el presente documento siguió los planteamientos de Augustin Berque, quien caracterizó tres niveles del paisaje: a) el de la naturaleza (la geología, la evolución, los ciclos estacionales), b) el de la sociedad (la historia de los acontecimientos humanos) y, c) el de una persona, la que contempla este paisaje presencialmente o a través de una representación (Berque 2009, 26).

Ahora bien, en estas prácticas alimenticias que se han presentado en el territorio durante miles de años, se han construido y constituido productos y recetas de acuerdo a valores, creencias y significados. De este modo, la cultura alimentaria es capaz de representar a sociedades en específico. En efecto, estas prácticas alimenticias están insertas dentro de unas dinámicas socioeconómicas, socioculturales y sociotécnicas que consolidan categorías más o menos rígidas de la sociedad en cuanto a patrones alimenticios. Así la cultura alimentaria no solo incluye los productos y sus técnicas de producción o elaboración, sino también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asocian (Espeitx 2004, 195). No obstante, para el rastreo de la identidad gastronómica fue importante incluir un concepto como el de “productos de la tierra”.

La investigación entendió los productos de la tierra ante todo como productos culturales validados por la tradición y el relato. Al ser productos enraizados en un territorio y el resultado de la actividad de una sociedad, la cocina y los productos locales forman parte del patrimonio cultural, siendo un legado tangible e intangible —productos y platos, saberes y costumbres— de esa sociedad (Espeitx y Cáceres 2011, 123-125).

En este orden de ideas, un reconocimiento arqueológico e histórico permitió iniciar el recorrido por las configuraciones identitarias de los productos y las recetas de

7 De acuerdo con Jafari (2005), aunque el posicionamiento del turismo como disciplina obedece a su desarrollo dentro de las estructuras universitarias, el turismo está llamado a asumir un papel realmente interdisciplinar en el mundo académico. Sobre estas bases, sus propias teorías y métodos emergentes serán tomados a préstamo por las mismas disciplinas que con anterioridad contribuyeron generosamente a la creación de sus bases científicas.

la región. De acuerdo con Groot, Nemocón hacía parte de las tierras que otrora se reconocieran en el valle alto del río Checua:

El valle alto del río Checua fue poblado entre aproximadamente 8.500 y 3.000 años antes del presente por grupos de cazadores y recolectores que establecieron en algunos sitios viviendas estables y de allí se desplazaban por la zona en busca de sus alimentos [...]. En estos sitios arqueológicos se registran herramientas de piedra como cantos rodados con bordes desgastados, que, junto con otros artefactos como yunques, martillos y golpeadores, por citar algunos, han permitido plantear actividades relacionadas con la manipulación y experimentación de raíces y tubérculos. (2008, 6)

Vale la pena anotar que, además de estos productos —dentro de los cuales se encontraba la papa—, la dieta muisca dependía del maíz como alimento indispensable en la época de la cultura muisca clásica:

Anterior aproximadamente 3.500 AP la gente no dependía del maíz, sino de cacería y otras plantas, recolectadas o (más tarde) cultivadas. [...] Parece entonces que el cultivo del maíz fue introducido en el altiplano de Bogotá alrededor de 3.500 AP y que alrededor de 3.000 AP, ya la gente dependía mayormente de él [...] otro factor podría ser la inclusión de pescado y conchas en la dieta. De aproximadamente 3.000 AP en adelante, ya el maíz forma el alimento básico principal, la base del desarrollo de las grandes culturas del altiplano, culminando en la cultura muisca clásica. (Van der Hammen, Correal Urrego y Van Kinken 1990, 5-6)

Algunos estudios parecen indicar que la capital del Zipa, Bogotá, estaba situada en Funza, pero los hallazgos encontrados sugieren que la extensión de este territorio era inmensa. Parece probable que la vecindad de los pantanos era un lugar preferible para vivir y se plantea la localización de más territorios similares en tales áreas. El territorio que hoy se conoce como la sabana de Bogotá era un lugar lleno de pantanos, que incluía una fauna de pescados, aves acuáticas y curies. De este modo, es viable pensar que un espacio tan alejado de los asentamientos urbanos lograra constituirse en un espacio propicio para los asentamientos de los indios *bogote* o *muequetá* (que traduce “campo de tierra plana”). Quizás por comodidad etimológica, los cronistas de la época nombraron dicho sitio como Bogotá, inscrito en un territorio más amplio relativo a la sabana (Broadbent 1974).

Con estas condiciones geográficas y algunos hallazgos arqueológicos, se amplía la imagen reducida que se tiene del territorio actualmente. La tierra del Cacique

Nemequene generaba una variada producción agrícola fuertemente enraizada en los elementos constitutivos de la cocina de la región andina como el maíz y la papa (Vélez 2010). Sin embargo, se podrían agregar otros elementos básicos de la dieta muisca; de acuerdo con Martínez (1985, 54) “algunos platos que constituyeron durante largo tiempo la dieta indígena estaban integrados por productos de origen vegetal, entre los cuales se encontraban los cogollos y tallos de palmas, diversas clases de papa, yucas, arracachas, los tubérculos propios de la región andina (hibias, cubios y chuguas), ajíes, maíz, frijoles, frutas y hojas [...] además, acostumbraban usar el achiote como colorante y condimento”, además de la sal, que con el tiempo se convirtió en uno de los valores establecidos para el comercio (Groot 2008)⁸.

En este sentido, la reivindicación de ingredientes tradicionales de la región, como el maíz, el trigo, las habas, los cubios, las habas y condimentos como la sal con achiote como colorante dan cuenta de una cultura ancestral que caracterizaba la dieta alimentaria de los muiscas. De acuerdo con las entrevistas realizadas a algunos pobladores vinculados a la actividad turística, un referente importante para la difusión del municipio como lugar turístico es la presencia del cacique Nemequene en la “tierra del lamento guerrero”, como se conocía antiguamente a Nemocón (Orjuela 1999). De este modo, el cacique Nemequene representa para el poblador un elemento aglutinador de la cultura y de las tradiciones. Además, la figura del cacique, como gran hito de la historia de Nemocón y de la sabana de Bogotá, perdura en la memoria colectiva de sus habitantes y se proyecta en el turista que llega a este lugar en busca de la mina y se encuentra con la cultura de la sal y los referentes y las supervivencias del cacique Nemequene⁹ (figura 2).

8 En 1801 con la llegada del barón alemán de Humboldt —como era conocido Alejandro Von Humboldt— a las minas de Nemocón y Zipaquirá, este advertía que los procesos seguidos por los indígenas para la producción de sal eran muy arcaicos y producían poca rentabilidad.

9 El cacique Nemequene, conocido por ser un gobernante del pueblo indígena muisca de Bogotá, gobernó entre 1490 y 1514, año en el cual —en medio de las confrontaciones con el Tunja— recibió un flechazo que lo dejó gravemente herido para ir a morir a Funza. “En general, durante el gobierno de este mandatario se expandió el territorio del zipazgo mediante la sujeción definitiva del cacicazgo de Guatavita, cuyo cacique fue muerto, y el sometimiento de los cacicazgos de Ubaque, Ubaté, Susa y Fúquene. Pero además de las acciones guerreras, durante el gobierno de Nemequene se promulgaron una serie de disposiciones que castigaban el homicidio, el hurto y otros delitos y que limitaban los privilegios de los señores y caciques. La vigencia de algunas de estas normas en los territorios controlados por el zipazgo se mantuvo incluso después



Figura 2. Proceso de purificación de la sal en Nemocón. Fotografía del autor, 2011.

Ahora bien, no hay que olvidar que la cultura alimentaria de Nemocón entendida como un “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come” (Espetix 2004), ha sufrido grandes transformaciones culturales, históricas y gastronómicas ligadas a la región. Una de las más relevantes ha consistido en la mezcla de la comida tradicional, que tenía como base el maíz, con la comida española, anclada a la tradición medieval con la famosa “olla podrida” —padre de los asopados— y el aristocrático chocolate, que se consolidó como la bebida del reino y fue un referente de la identidad gastronómica española para hacer frente a las ofensivas francesas y al famoso café burgués.¹⁰

Es interesante encontrar cómo en la Colonia con la llegada de nuevos utensilios se van reemplazando las antiguas vasijas de barro y los elementos de uso tradicional muisca. Los productos locales también se

de la conquista española. A finales del gobierno de Nemequene tuvo lugar una nueva confrontación con el zaque tunjano, en el curso de la cual murió el zipa y fue sucedido por Tisquesusa” (Herrera 1993).

- 10 Existe una relación entre cocina y sociedad en la España de los siglos XVIII y XIX. En efecto, la resistencia española, desde los estratos populares, hizo frente a la publicitación de literatura sobre cocina francesa. Estas modas francesas promovían un nuevo estilo de percibir la comida —discurso sobre la gastronomía— donde era posible evidenciar las diferencias sociales a partir de las formas del consumo de alimentos y otras bebidas como el café, que representaba para las clases medias españolas el vehículo para ingresar a la ilustración; sin embargo, Jovellanos, un intelectual español dedicado a la escritura de recetas hizo un recorrido por toda España rescatando las principales preparaciones de la cocina española desde lo popular (Díaz y Cabañas 2003).

mezclan con aquellos provenientes del extranjero en las famosas tiendas de pueblo, las cuales estaban asociadas a la vida social y política de los espacios geográficos que conformaban la región andina. En este sentido, dicha influencia se manifiesta en uno de los fragmentos de *Cuadro de costumbres* de Eugenio Díaz en el siglo XIX:

Hay tres clases de arepa en todo el valle de Tenza: las gruesas, rellenas de cuajada, que deben comerse calientes. Las delgadas que son más chicas y muy secas, y se conservan por algún tiempo como las galletas. Para tomarlas se necesita del asocio de los líquidos como el chocolate, guarruz, leche etc., porque están próximas a su estado primitivo de harina. Son muy apetecidas para los viajes, y suelen distinguirse con el nombre de arepas secas [...] las arepas de los números primero y segundo eran muy afamadas en la venta de “Los guayabos”. ¡Oh! Era de ver cómo se trabajaba el maíz en esta casa. El ruido de las piedras de moler era tan constante y atronador como lo es en las fábricas de pólvora o tejidos. Es lástima que ningún Gólgota o Radical haya visto cómo es que se muele el maíz a puro golpe de una piedra pequeña contra otra más grande [...] en la venta había un pedido extraordinario de arepas, y las mantecadas y el pan de maíz tenían mucha aceptación. De muy lejos ocurrían compradores en busca de esas cosas. (Díaz 1985, 17)

En este interesante relato se observa cómo el tradicional maíz, que ahora es utilizado para elaborar las distintas clases de arepas, se mezcla con bebidas que no son típicas de la región, pero que han realizado una suerte de tránsito cultural a partir de la mezcla de sabores, olores y creencias. De este modo, el maíz y el trigo, junto con elementos de la cultura española, se vinculan a la dieta de la región. Esta interesante combinación ha dado origen a la cocina criolla, donde es posible encontrar diferentes asopados —como el ajiaco, siendo el plato más representativo—, y la inclusión del cerdo y la carne en la dieta del habitante de la sabana de Bogotá.

Ahora bien, de acuerdo con Martínez (1985) en el caso de la cocina colombiana se encuentra una gran variedad de ingredientes básicos como plátano, arroz, yuca, maíz y papa, que han sobrevivido a las fuertes mezclas culturales, sobre todo a la influencia de la cocina española. En realidad, la gastronomía colombiana, por estar sujeta a una gran diversidad de elementos comestibles, ha regionalizado su comida, presentando matices diferentes en

las distintas regiones geográficas. En la región andina predominan los cocidos y las sopas de múltiples ingredientes. Las cocinas son auténticamente campesinas, con una clara herencia de la cultura muisca y el evidente legado español. “También predominan los cocidos y platos en donde se da el máximo aprovechamiento de tubérculos y productos de “pan coger” [...] Los principales productos agrícolas de esta región son: café, maíz, caña de azúcar, papa, cebada, trigo, yuca, algodón, arroz, frijol y frutas [...] Tubérculos como las hibas, chuguas, cubios y ullucos —herencia de los muiscas— son esenciales en sopas, cocidos y ajíes” (Fondo de Promoción Turística 2011, 41), (figura 3).

Otro de los elementos de tránsito a la cultura andina está representado en el dulce. Ciertamente, los dulces son abundantes en esta región, aprovechando los cultivos de caña y la vocación lechera del territorio. Se destacan los alfandoques, las panelitas de leche, de guayaba, dulces de conserva y el merengón, siempre presente en las afueras de Bogotá durante los fines de semana. Entre los dulces que más sobresalen están las brevas con arequipe, la cuajada con melao, las fresas con crema, el postre de natas y el arroz con leche, todos con presencia de lácteos. Sin embargo, el dulce de mayor tradición en Nemocón quizás sea la cuajada con melao (figura 4). Este producto, elaborado por los habitantes de la zona con la leche del ganado, tiene características particulares en su textura, suavidad, cremosidad y delicadeza, así como un inconfundible sabor lácteo muy agradable al paladar.



Figura 3. Productos alimenticios típicos de la región cundiboyacense. Fotografía del autor, 2011.



Figura 4. Cuajada de leche de vaca. Fotografía del autor, 2011.

Aunque estos elementos son representativos de la cultura alimentaria andina, la influencia española se ve representada en el famoso plato minero, lo cual fue reafirmado en las entrevistas realizadas en los restaurantes del municipio:

Característico del municipio, porque por tradición se ha venido ofreciendo a la población, en un comienzo se ofrecía a los mineros de la mina de Nemocón, no es que el plato estuviera preparado en realidad eran las esposas de los mineros quienes llevaban cada una, una parte del plato. Algunas llevaban longaniza, otras pollo, otras las papas y así. (E1, mayo de 2011)

En un comienzo, el plato minero funcionó como ritual de contacto, pues a través de los lazos de cohesión ligados a las celebraciones y fiestas colectivas, la comida adquirió preponderancia. En este sentido la alimentación generaba rituales interpersonales y de contacto, en los cuales se propiciaba la repetición alrededor del plato. En este recorrido gastronómico, se visitó uno de los mejores restaurantes del municipio para corroborar la difusión del plato minero y contrastarlo con los elementos característicos de la región. En entrevista a uno de los propietarios del restaurante se indagó sobre los platos que se difundían y cuáles eran los más consumidos:

El plato del minero es el producto del cerdo, porque tiene longaniza que es del cerdo, rellena que es del cerdo, la costilla que es del cerdo y el pollo y lo demás que es la papa, la yuca. Nosotros no somos muy místicos en la

comida, tenemos influencia de la comida de Bogotá, en Bogotá se come de todo, todo, todo, por ejemplo los frijoles antioqueños. (E2, abril del 2011)

Esta característica del plato del minero (figura 5) obedece al orden de las picadas de frituras que, por supuesto, tienen un lugar importante en las experiencias de paseo, especialmente en las poblaciones aledañas a Bogotá. La mezcla de frituras, encabezada por la carne de cerdo y la gallina, constituye uno de los elementos representativos de la gastronomía de Nemocón. En este sentido, se indagaron algunos dichos populares propios de la región alrededor del consumo de la gallina como, por ejemplo: “Gallina vieja da mejor caldo” (E3), o “la gallina y la mujer se comen con la mano” (E4), “la gallina necesariamente debería ir acompañada de papas saladas, porque en Nemocón la sal y la vida están unidas”. (E5)



Figura 5. Plato minero.
Fotografía del autor, 2011.

En Nemocón existe una tradición que asocia la producción industrial de sal con la comida. Los hornos donde se seca la sal sirven para cocinar, bajo una técnica conocida como la salmuera. Tras visitar los hornos y realizar entrevistas a los encargados de administrar estos espacios que se mantienen vigentes, se reportó lo siguiente:

Este sitio es especial para hacer piquetes, carne a la plancha, la cuajada con melao, la papa salada, el plátano, el chunchullo, todo eso se prepara acá también. Todo el tiempo ha sido restaurante acá, no directamente un restaurante, sino se hace por encargo, de pronto es el pensado hacer un restaurante, formar el restaurante. Anteriormente el dueño de estos hornos don Marcos Olaya siempre cocinaba la papa y la carne. El echaba las papas a la batea, como eso flota, todo eso flota en la batea, los plátanos en una bolsa o

el chunchullo, los cocinaban y luego lo pasaban a la plancha, carne a la plancha, eso eran los asados, los famosos asados. De allí para acá, es donde se vienen haciendo los piquetes. La cuajada con melao era lo más difícil para conseguir, y es el mejor plato acá, es directamente la cuajada de la sal al dulce, entonces queda deliciosa. Se compra la cuajada, de una libra de cuajada se saca siete pedacitos y se meten a la salmuera que está hirviendo, los deja tres minutos y en las tablas lo espichan, quedan como arepitas y de ahí las pasa uno al melao, tiene una lata con melao y ya queda delicioso. (E1, abril del 2011)

En definitiva, la salmuera, entendida como agua altamente saturada de sal, es sin duda alguna un referente importante para lograr un producto gastronómico tradicional. Esta sal altamente saturada, vertida en gachas y deshidratada al calor del fuego sobre unos 700 °C, ofrece una nueva técnica de cocción y de sabor que se ha denominado “salazón”. En realidad, mucho antes de la conquista española, los muiscas que poblaban el altiplano conocieron y aprovecharon las fuentes de agua salada que tenían. La elaboración de sal a partir de agua sal era una actividad cotidiana y el agua era cocida en fogones domésticos. En las historias del pueblo y en los guiones interpretativos que utilizan los guías turísticos de Nemocón, se argumenta que un nativo cayó por accidente a un pozo de agua salada, la probó y le comunicó al resto de la comunidad su hallazgo. Así empezaron a cocinar con esta agua y descubrieron que realizaba deliciosamente el sabor de las comidas:

Para los muiscas, la sal era el todo, la sal para los muiscas llegó a tener más valor que el mismo oro, que las esmeraldas, justo ellos la intercambiaban por productos como pieles, oro, esmeraldas, comida. Para ellos era el sabor, era la esencia, era la vida [...] para las demás comunidades, venir aquí al altiplano a hacer el comercio de la sal, el trueque. Para ellos era tan importante que sus rituales los hacían con sal. (Orlando Arias, visita guiada a las Minas de Sal de Nemocón, abril del 2011)

Aunque la mina fue cerrada en 1967 y reabierta para el público en el 2005, un atractivo turístico importante es la visita a los espejos naturales de salmuera. Lo que más llama la atención, al observar las cámaras del gran domo salino, es sin duda alguna la amalgama entre fantasía y realidad que se vivencia al contemplar los espejos naturales de salmuera. En este punto es importante referenciar las potencialidades de la literatura para comprender este efecto en los espejos naturales de salmuera, y decir junto con Horacio Capel que la geografía ha sido una ciencia

de la descripción. “Mucho nos conviene a los geógrafos aprender de los buenos escritores, pues la descripción requiere sensibilidad, capacidad para seleccionar los rasgos esenciales, para captar el matiz y transmitir la emoción [...] En ocasiones aprendemos más de la sociedad leyendo a Tomás Mann, a Benito Pérez Galdós, o a Antonio Muñoz Molina que a tantos científicos empeñados en darnos cifras absolutas y porcentajes, ristras de cuadros y de secas enumeraciones” (Saéz 2001, 12)¹¹.

En este orden de ideas, la sensación que dejan los espejos naturales de salmuera quizás solo pueda ser expresada por las metáforas del espejo de Jorge Luis Borges:

Cuando frente al espejo el reflejo no luce como el cuerpo, ni se mueve como él, cuando se transforma al punto de lucir distinto y sus acciones no se corresponden ya con las suyas, muestra una parte desconocida, oculta, y tal vez, amenazadora, de uno mismo. Nos encontramos entonces en el reino de lo siniestro, al desvanecerse los límites entre fantasía y realidad; cuando un símbolo asume el lugar y la importancia de lo simbolizado, cuando el reflejo ha ocupado el lugar del cuerpo. (Borges 1974, citado por Sustaita 2008, 76)

Finalmente, la sensación maravillosa que se produce al estar en contacto con los espejos naturales de salmuera de Nemocón es inigualable, en tanto que se aleja de la idea falsa de los espejos de agua. Por otro lado, el reconocimiento de esta maravilla natural permite establecer una conexión con la cultura de la sal y con los referentes identitarios del municipio. Este recorrido por la mina y el Museo de la Sal se convierten en insumos importantes para establecer un recorrido que tenga en cuenta las potencialidades gastronómicas y las formas de preparación de los alimentos.

Conclusiones

La promoción turística de un lugar no solo supone la caracterización de lugares emblemáticos que por tradición han sido visitados y descritos mediante los insumos que promueve una historia oficial. Aunque para la construcción de guiones interpretativos es importante el reconocimiento de las fechas y los personajes característicos de la historia

de un lugar; también es necesaria una reorientación de los contenidos hacia las potencialidades gastronómicas y el patrimonio alimentario, elementos que no solo pueden llegar a fortalecer lo identitario, sino aumentar la calidad de una experiencia turística auténtica y memorable. Siguiendo este orden de ideas, la búsqueda y el recorrido por Nemocón y su cultura alimentaria evidenciaron que las tradiciones culturales vinculadas a territorios ancestrales guardan secretos que quieren ser descubiertos. Dentro de estas potencialidades gastronómicas se encontró una gama de productos de la tierra asociados la figura del cacique Nemequene, quien además de ser recordado por los habitantes del municipio, es un personaje que permite realizar esa conexión la entre la comida, la cultura y la historia (figura 6).



Figura 6. Propuesta de plato nemequene. Fotografía del autor, 2011.

Otra de las formas para reorientar los guiones interpretativos, con miras a la consolidación de un turismo alimentario en el municipio, es el rescate de técnicas de preparación de alimentos ligadas a la cultura, como por ejemplo la técnica de la salazón. Reconocer la tradición, las técnicas de cocción de nuestros antepasados y las prácticas contemporáneas ligadas a estas formas de supervivencia, permite vincular al turista con unas maneras particulares de cocinar que bien pueden llegar a rememorar otras similares. El plato minero significa la representación de una región bajo la mezcla cultural, retomando algunos elementos de la cultura muisca e incorporando otras formas de alimentación basadas en las carnes y las frituras, con un poderoso aglutinador como es la sal.

Por último, las condiciones que hicieron posible visibilizar el plato del minero, además de estar asociadas a la sal, también rescatan técnicas de cocción y preparación de

¹¹ Resulta paradójico que las mismas características que fueron importantes para realizar una buena descripción, sean precisamente aquellas de las cuales se ha renegado porque pertenecen al orden de lo emocional y blando, el lugar donde se encuentra el escritor desgarrado y bohemio que dibuja una realidad alterna, pero a la vez acorde con las melodías que circulan en la vida cotidiana.

los alimentos, como la mencionada técnica de la salazón o de cocción en salmuera. Estas experiencias permiten pensar en formas de promoción turística del municipio, el cual posee una maravilla natural dispuesta a ser reconocida: los espejos naturales de salmuera, que con sus manifestaciones mágicas, su diversidad multicolor, sus aromas, y sus sabores, permite desde la experiencia turística establecer unos primeros acercamientos para la promoción del turismo alimentario en Nemocón.

Referencias

- Augé, Marc. 2008. *El viaje imposible: el turismo y sus imágenes*. Barcelona: Gedisa.
- Barrera, Ernesto, y Olivia Bringas Alvarado. 2008. "Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos." *Scienze Gastronomiche* 3:2-11. Consultado en junio del 2013. <http://por.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>.
- Berque, Agustín. 2009. *El pensamiento paisajero*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- Bordas, Eulogio. 2003. "Hacia el turismo de la sociedad de ensueño: nuevas necesidades de mercado." Conferencia presentada en la *Inauguración del primer semestre del curso 2002-2003 de los Estudios de Economía y Empresa*, Universitat Oberta de Catalunya, Bellaterra, 14 de septiembre. Consultado en octubre del 2013. <http://www.uoc.edu/dt/20219/index.html>.
- Broadbent, Sylvia M. 1974. "Situación del Bogotá chibcha." *Revista Colombiana de Antropología* 17:117-132.
- Campodónico, Rossana, y Luis Chalar. 2011. "Hacia la construcción del conocimiento en turismo." *Estudios y Perspectivas en Turismo* 20 (6): 1307-1323.
- Cartay, Rafael. 1996. "Aproximaciones a la historia de la gastronomía andina." *Revista Economía* 11: 37-44.
- Díaz, Eugenio. 1985. "Quehaceres de doña Agustina." Tomo II de *Novelas y cuadros de costumbres*, 176-177. Bogotá: Procultura.
- Díaz, Lorenzo, y José Luis Cabañas. 2003. *La cocina del Barroco: la gastronomía del Siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo*. Madrid: Alianza.
- Espeitx, Elena. 2004. "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular." *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2 (2): 193-213.
- Espeitx, Elena, y Juanjo Cáceres. 2011. *Sabores culturales: ensayos sobre alimentación y cultura*. Barcelona: Montesinos.
- Fondo de Promoción Turística de Colombia. 2011. "Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo." Consultado en julio del 2012. www.fondodepromocionturistica.com/docs/anuncios/pdf/21EVALUACION%20DE%20
- Geertz, Clifford. 1973. "Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura." En *La interpretación de las culturas*, 19-40. Barcelona: Gedisa.
- Groot, Ana. 2008. "Sal y poder en el altiplano de Bogotá, 1537-1640." *Maguaré* 22:555-564.
- Guzmán Vilar, Laritza, y Gelmar García Vidal. 2007. *Fundamentos teóricos para una gestión turística del patrimonio cultural desde la perspectiva de la autenticidad*. Consultado en febrero del 2015. <http://www.eumed.net/librosgratis/2010f/854/Patrimonio%20turismo%20y%20autenticidad.htm>
- Hernández, Javier. 2011. "Los caminos del patrimonio: rutas turísticas e itinerarios culturales." *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 9 (2): 225-236. Consultado en enero del 2013. http://www.pasosonline.org/Publicados/9211/PSO211_01.pdf
- Herrera, Martha. 1993. "Los señores muisca." Colección 500 años del descubrimiento de América. *Credencial Historia* 44. Consultado en abril del 2012. <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/agosto1993/agosto2.htm>
- Jafari, Jafar. 2005. "El turismo como disciplina científica." *Política y Sociedad* 42 (1): 39-56.
- Llano, Fabián. 2013. *Turistas comensales: patrimonio gastronómico y turismo alimentario en Nemocón y Ubaté*. Bogotá: Corporación Unificada Nacional de Educación Superior (CUN). Consultado en noviembre del 2014. https://www.academia.edu/10681086/Turistas_comensales.
- Llano, Fabián. 2014. *Lo que no se narra se olvida, recuperación de la cocina tradicional en Cundinamarca y Boyacá*. Bogotá: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Consultado en enero del 2015. https://www.academia.edu/24307949/Lo_que_no_se_narra_se_olvida.
- Martínez, Aida. 1985. *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Mejía, Alicia. 2009. *Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo*. Medellín: Fondo de Promoción Turística, Ministerio de Comercio Industria y Turismo.
- Orjuela, Luis. 1999. *Nemocón: sal y cultura; breves apuntes para su monografía*. Nemocón: Impresos Calidad.
- Palacios, Cecilia. 2010. "Turismo y memoria: reflexiones teórico metodológicas sobre el espacio para la memoria - Buenos Aires, Argentina." *Estudios y Perspectivas en Turismo* 19 (2): 268-278.
- Patiño, Víctor Manuel. 2005. *La alimentación en Colombia y en los países vecinos*. Vol. 1. Cali: Universidad del Valle.
- Prins, Gwyn. 2001. "Historia oral." En *Formas de hacer historia*, 2^{ed}, editado por Peter Burke, 144-176. Madrid: Alianza.

- Rivera, Manuel. 2013. "El turismo experiencial como forma de turismo responsable e intercultural". En *Relaciones interculturales en la diversidad*, coordinado por Luis Rodríguez García y Antonio Roldán Tapia, 199-217. Córdoba: Universidad de Córdoba. Consultado en septiembre del 2013. <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4768331.pdf>.
- Ramos, Rosana, Sergio Molina, y Jordi Tresserras. 2006. "Hacia un estado de la cuestión en investigación turística." En *Estudios multidisciplinares en turismo*, vol. 1, coordinado por Rosana Guevara Ramos, 17-68. México: Secretaría de Turismo (SECTUR), Centro de Estudios Superiores en Turismo (CESTUR), Red de Investigadores y Centros de Investigación en Turismo (RICIT). Consultado en octubre del 2014. http://bibliotecas.umar.mx/publicaciones/Estudios_versi%C3%B3n%20electr%C3%B3nica.pdf#page=18.
- Sáez, Juan. 2001. "El fuerte de Nuestra Señora de Guadalupe, Hondarribia (Guipúzcoa)." *Boletín de Estudios del Bidasoa* 21:209-254.
- Sustaita, Antonio. 2008. "La puerta y el espejo: el doble en Escher y Borges." *Extravío: Revista Electrónica de Literatura Comparada* 3:76-86.
- Van der Hammen, Thomas, Gonzalo Correal Urrego, y Gert Jaap Van Klinken. 1990. "Isótopos estables y dieta del hombre prehistórico en la Sabana de Bogotá (un estudio inicial)." *Boletín de Arqueología* 5 (2): 3-10.

- Vélez, Luz. 2010. "Tres herencias gastronómicas: de África; boca'o bueno, boca'o malo. Magia y alimentación en el pacífico colombiano". En *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, compilado por Ramiro Delgado, Daniel Gómez y Germán Negrete, 43-54. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Vergara, Abilio. 2013. *Etnografía de los lugares: una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*. México: Navarra, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH).

Lecturas recomendadas

- Barrera, Ernesto, y Oliva Bringas. 2008. "Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos." *Gastronomic Sciences: Food for Thought* 3:2-11. <http://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>.
- Capel, Horacio. 2001. *Dibujar el mundo: Borges, la ciudad y la geografía del siglo XXI*. Barcelona: El Serbal.
- Ramírez, Javier. 2011. "Los caminos del patrimonio: rutas turísticas e itinerarios culturales." *Pasos* 9 (2): 225-236. Consultado en octubre del 2014. http://www.pasosonline.org/Publicados/9211/PS0211_01.pdf.

Fabián Andrés Llano

Candidato a Doctor en Ciencias Humanas del Patrimonio y la Cultura de la Universidad de Girona (España), Magíster en Investigación Social Interdisciplinaria de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas y Licenciado en Ciencias Sociales de la misma Universidad. Actualmente se desempeña como docente investigador de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior y de la Universidad La Gran Colombia (Bogotá). Sus líneas de investigación son el patrimonio cultural y la educación.