

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



**RESCATE DE LA COCINA WAYÚU A TRAVÉS DE LA CONSERVACIÓN DE
TRADICIONES GASTRONÓMICAS**

Presentado por:

JOSÉ MIGUEL DE LA CRUZ MIRANDA SARMIENTO

Presentado a:

MARGARETH JULYANA HOLGUÍN MARIÑO

Bucaramanga, Colombia

Resumen

Este proyecto de investigación acerca de las tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu de la región de la Guajira pretendió identificar todas aquellas técnicas, productos y herramientas ancestrales que hacen parte del basto mundo de la cocina Wayúu. A partir del planteamiento del problema en el que el investigador estableció el punto de partida para poder desarrollar la temática argumental de la investigación, apoyada en los fundamentos teóricos de autores como Arévalo (2012), Medrano (2012), Acuña (1999) y de igual manera de fundamentos planteados por organizaciones como la ONU y el ministerio de cultura de Colombia. La metodología empleada, la cual fue narrativa con un enfoque cualitativo. Sirvió como parte fundamental para definir la población objeto de estudio (cocineras tradicionales de la etnia Wayúu) y poder escoger la herramienta de recolección de información adecuada (entrevista semiestructurada) para poder obtener resultados válidos y reales para poder realizar las historias de vidas de las participantes escogidas. Se le realizó la entrevista a tres cocineras dos de ellas pertenecientes al cabo de la vela perteneciente a la alta Guajira y la última de ellas perteneciente al municipio de Riohacha perteneciente a la media Guajira. Los datos obtenidos de las entrevistas fueron codificados y clasificados de acuerdo a las categorías establecidas en el análisis de información, luego de esto se pasó a la triangulación de dicha información. Con base en ello se concluyó la importancia que tiene la preservación de las tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu para poder mantener vivos los conocimientos ancestrales.

Palabras claves: Ancestral, Alijuna, Cacique, Cultura, Gastronomía, Patrimonio cultural inmaterial, Ranchería, Wayúu.

Abstract

This project of investigation about gastronomic traditions of the Wayúu ethnic group of the Guajira region, tried to indentiofy all those thechiques, ancestral products and tools that are part of the vast world of Wayúu cuisine. Starting from the problem approach in which the researcher established the starting point to be able to develop the thematic argumentation of the research; supported by the theoretical foundations of authors such as Arévalo (2012), Medrano (2012), Acuña (1999) and of same way of foundations raised by organizations such as the UN and the Ministry of Culture of Colombia. The methodology used, which was narrative with a qualitative approach, The methodology used, which was narrative with a qualitative approach, served as a key part to defining the target population (traditional Wayúu cooks) and to be able to choose the appropriate information gathering tool (semi-structured interview) in order to obtain valid and real results in order to realize the life stories of the chosen participants. The interview was conducted to three cooks, two of them belonging to El Cabo De La Vela, belonging to the Upper Guajira and the last of them belonging to the municipality of Riohacha, belonging to the Middle Guajira. The data obtained from the interviews were coded and classified according to the categories established in the analysis of information, after which the information was triangulated. Based on that, the importance of preserving that have the gastronomic traditions of the Wayúu ethnic group in order to keep the ancestral knowledge alive was concluded. This project of investigation about gastronomic traditions of the Wayúu ethnic group of the Guajira region, tried to indentiofy all those thechiques, ancestral products and tools that are part of the vast world of Wayúu cuisine.

Key words: Ancestral, Alijuna, Cacique, Culture, Gastronomy, Intangible Cultural Heritage, Ranchería, Wayúu.

Tabla de contenido

Introducción.....	6
1 Planteamiento de problema.	7
1.1 Problema de investigación	7
1.2 Objetivos	11
1.3 Justificación	12
1.4 Delimitación y Limitaciones	13
2 Marco contextual	15
2.1 Marco de antecedentes.....	15
2.2 Marco teórico.....	19
2.3 Marco conceptual	32
2.4 Marco legal.....	34
3 Metodología.....	37
3.1 Enfoque y método de investigación.....	36
3.2 Fases de la realización.....	37
3.3 Descripción de la población objeto.....	38
3.4 Instrumentos de recolección de información.....	39
3.5 Validación y Prueba piloto.....	40
3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos.....	40
3.7 Análisis de datos.....	41
3.8 Aspectos éticos.....	41
4 Resultados.....	44
5 Conclusiones y recomendaciones.	49
5.1.Conclusiones.....	47
5.2. Recomendaciones.....	48

Introducción

La presente investigación es el producto de la investigación realizada por un estudiante de la carrera de Gastronomía y Alta Cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga el cual plantea una problemática relacionada a la probable desaparición de tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu. En la primera parte de la investigación se planteó la pregunta en la cual gira la investigación creando el objetivo general y los objetivos específicos, pasando a la justificación se expone el porqué de la investigación, de igual manera se genera la limitación y delimitación para condicionar las acciones que se implementarían en el desarrollo de la investigación.

El marco contextual se expone diversas investigaciones realizadas anteriormente que comparten similitudes con la temática tratada en la investigación, también contiene información de diversos autores cuyos temas tratados forman la base teórica y literaria para un mejor desarrollo y comprensión de la investigación.

Para la definición de la metodología que se decidió utilizar se tuvo como criterio principal la naturaleza de la investigación la cual era conocer más sobre una etnia específica y resaltar sus tradiciones gastronómicas.

En el proceso final luego de haber recolectado la información y haber realizado la triangulación respectiva a los datos obtenidos, se obtuvieron unos resultados los cuales fueron clasificados según la población, por categorías y por subcategorías. Esto dio como resultado unas interesantes conclusiones, y con la ayuda de algunas recomendaciones se espera que esta investigación sea un referente de consulta y adquisición de conocimientos para los interesados.

1. Planteamiento de problema.

La importancia de la conservación de las tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu se ha vuelto una parte importante de los miembros de la comunidad ya que estas tradiciones han sido base de fundamental en el libre desarrollo de su personalidad cultural. Debido a esto surgen diversas preguntas que buscarles solución lleva un gran trabajo, todo con el fin de preservar una tradición tan valiosa como la cocina tradicional Wayúu.

1.1 Problema de investigación

Se conoce como tradición a todas aquellas manifestaciones propias de una cultura o una etnia en especial, la cual se transmite generalmente de forma oral y son resistentes con el pasar del tiempo. Estas tradiciones son las que convierten a un pueblo o una etnia genuinos y les otorga un gran valor cultural, estas poseen la capacidad de dar a conocer sus tradiciones.” La tradición, de hecho, actualiza y renueva el pasado desde el presente. La tradición, para mantenerse vigente, y no quedarse en un conjunto de anacrónicas antiguallas o costumbres fósiles y obsoletas, se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural. De aquí, justamente, su versátil capacidad de cambio y de adaptación cultural. La tradición, para ser funcional, está en constante renovación, y se crea, recrea, inventa y destruye cada día. Porque la tradición contiene en sí misma los gérmenes de la estabilidad y del cambio. Y el cambio, en términos de adaptación sociocultural, es consustancial a toda sociedad; continuamente se crean nuevas formas de expresión cultural.” La tradición, el patrimonio y la identidad, Javier Marcos Arévalo, 2012.

Esta tradición no se les hace tan fáciles de entender a todas aquellas personas que no pertenecen al pueblo que las practica, por este motivo nos privamos de tomarnos un tiempo

para detenernos y mirar todas las características propias de estas culturas, las cuales tienen una riqueza de saberes que son necesarios conocer para poder comprender el comportamiento de una población.

Cada una de esas muestras culturales propias, son las que le dan a esa etnia el sello de original y especial pues son tan diferentes entre ellas y en muchos casos, aunque se comparta territorio entre culturas cada una tiene sus propias características que la hacen totalmente diferente a la otra, esto se puede identificar en los bailes, comidas, artesanías y ritos religiosos, tradiciones con las que se marca la historia del pueblo.

Colombia un país que se puede definir como pluriétnico en el cual convergen distintos pueblos totalmente diferentes y con ideologías muy arraigadas, se ha ido presentando una interferencia entre las tribus que conviven en el país y las personas no pertenecientes a ellas las cuales han traído un intercambio de conocimiento que, aunque es bueno ha ido generando la debilitación de las tradiciones de las culturas propias del país. Y eso no se evidencia ahora, sino desde el momento en que llegaron los españoles y nos conquistaron imponiendo gran parte de sus tradiciones en nosotros las cuales una gran variedad aún se conserva, y aunque las etnias luchan por preservar sus tradiciones se les hace complicado, se ha visto cómo se presentan casos de pérdida de la identidad entre los mismos miembros de la comunidad.” Colombia es un país multicultural y pluriétnico. Las riquezas culturales que alrededor de las incontables manifestaciones, expresiones y memorias, cimientan el desarrollo activo de las poblaciones asentadas en el extenso territorio nacional; nos permite encontrarnos día a día con la posibilidad imperante de establecer momentos de interlocución, acción e interacción, a través del diálogo cultural.”

Moisés Medrano Bohórquez Director de Poblaciones, Cartilla Diversidad cultural, 2012.

En los últimos años el gobierno colombiano se ha empezado a preocupar por proteger y conservar las tradiciones de estos pueblos tomando como herramienta la política de salvaguardia del patrimonio inmaterial. Según la política de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) abarca un vasto campo de la vida social y está constituido por un complejo conjunto de activos sociales, de carácter cultural, que le dan a un grupo humano sentido, identidad y pertenencia. Comprende no sólo los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas de un grupo humano, que hunden sus raíces en el pasado y que se perpetúan en la memoria colectiva, sino también los apropiados socialmente en la vida contemporánea de las comunidades y colectividades sociales. Comprende además los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a dichos activos sociales. Política de salvaguardia del patrimonio inmaterial, 2009, ministerio de cultura de Colombia.

Según lo dicho en la anterior cita el patrimonio cultural inmaterial de un grupo de personas es un punto muy importante para mantener activa las características propias de las comunidades comprendiendo la importancia que tiene este patrimonio en la vida social del país. Al momento de estudiar las formas para preservar estas tradiciones debemos tener en cuentas diversos enfoques como son el económico, social, geográfico etc. los cuales son una parte importante para poder definir las causas que han conllevado a la perdida de distintas tradiciones.

Dependiendo la región en la que se encuentre asentado el pueblo así será la influencia que recibirán del exterior, debido a esto se puede presentar la apropiación de tradiciones que no son propias como si lo fueran, por esta razón se presenta la necesidad de rescatar todas estas manifestaciones culturales resaltando las tradiciones gastronómicas propias de los pueblos.

Estas comunidades son las poseedoras de tradiciones gastronómicas muy peculiares las cuales son transmitidas de generación en generación y que conservan las mismas técnicas que aplicaban los ancestros de la comunidad, estas tradiciones se vuelven un atractivo principal para quienes quieren conocer estas comunidades pues a través de la forma de alimentación se puede conocer gran parte de la organización social, la economía y creencias de una comunidad. Estas han tenido una sobre valoración en los últimos años, se han dado cuenta que la posibilidad de perder estas características gastronómicas de las comunidades puede conllevar a una desaparición de la cultura culinaria y de las formas de comer de varias de estas comunidades.

La etnia WAYÚU ha conservado gran cantidad de sus técnicas con el pasar del tiempo, pero en los últimos años se ha presentado una pérdida de estas, en cierta manera por la introducción de formas más fáciles de realizar las labores, un claro ejemplo de esta es la utilización de harinas procesadas las que han generado un desplazamiento de una de las técnicas más básicas como lo es el proceso de fabricación de la harina de maíz la cual hacía parte primordial del día a día en la comunidad. Con la llegada de estos nuevos productos y formas de elaboración los miembros de la comunidad han optado por dejar de lado sus procesos tradicionales y adoptar estas formas menos laboriosas y más rápidas, sin tener conocimiento del gran daño que les han causado a sus tradiciones.

Es importante reconocer que el pueblo WAYÚU es uno de los que aún mantiene vivas una gran parte de sus tradiciones, pero debido al intercambio cultural entre los “alijunas” se han ido perdiendo poco a poco y se considera importante generar una forma para que se siga dando el intercambio de culturas, pero sin que se imponga una sobre la otra. Por esta razón el presente proyecto pretende dar respuesta a la siguiente pregunta ¿Cómo resaltar las tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu de Riohacha para rescatar su cultura en la región? Y de esta se derivan los siguientes interrogantes que orientarán el proceso de investigación a realizar.

¿Por qué se está presentando pérdida de identidad por el intercambio cultural?

¿Por qué se debe resaltar las tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu?

¿Cómo enriquece el recuperación de las técnicas ancestrales en el turismo de la región?

¿Qué repercusión ha causado la llegada de nuevas culturas con tradiciones gastronómicas diferentes a las wayúu?

¿Cuáles son esas tradiciones que se han ido perdiendo en la etnia Wayúu?

1.2 Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Reconocer tradiciones propias de la cultura gastronómica Wayúu del municipio de Riohacha para generar formas de preservación de sus haceres y saberes

1.2.2. Objetivos específicos

- ✓ Identificar las tradiciones gastronómicas Wayúu que están en vía de extinción.
- ✓ Indagar sobre los haceres y saberes de la etnia Wayúu propios de la gastronomía.
- ✓ Diseñar una estrategia de recopilación, la cual contenga las tradiciones gastronómicas Wayúu.

1.3 Justificación

La etnia Wayúu es una etnia llena de tradiciones, ritos y demás costumbres propias de ellos, las cuales han sido transmitidas en su gran mayoría de forma oral, lo que con el pasar del tiempo ha generado que en los últimos años se presente la pérdida de tradiciones ancestrales debido al intercambio cultural con los demás habitantes de la región que no pertenecen a la etnia Wayúu, este intercambio lo que ha traído es tecnificación de los procesos y esto ha generado que de forma indirecta se vaya perdiendo técnicas ancestrales las cuales son una parte importante en la identificación de la comunidad.

Teniendo en cuenta que las tradiciones gastronómicas hacen parte de la línea de haceres y saberes con los que cuenta una comunidad y son una parte primordial en el desarrollo de ellas, se vuelve necesario poder conservarlas y más que esto poder hacer que las nuevas generaciones las conozcan y puedan aprender cómo estas ayudaron al desarrollo de sus ancestros.

Cuando nos acercamos a las propias comunidades podemos darnos cuenta que éstas están sufriendo unas transgresiones a nivel cultural las cuales han llevado a presentar una falta de pertenencia frente a todas esas tradiciones, las cuales se podrían definir como conocimientos propios que han sido la base del desarrollo social, económico y hasta político, esta es una cultura que valora el diálogo y en frente de todo diálogo se encuentra una buena comida para poder hacer más amena las negociaciones, a nivel económico esta comunidad aún conserva la tradición del cambio de productos o materias primas como forma de pago esta característica es principal de ellos pues es una de las pocas comunidades que la conserva, en cuanto a nivel social se definen las castas en las comunidades y en esto

tiene mucha influencia la forma de alimentación debido a esto podemos decir que un cacique no come igual a otro miembro de la comunidad.

La cocina Wayúu es uno de los haceres que estos más han sabido conservar al igual que la forma de sus tejidos, es único, simple pero bello y lleno de sabores el cual al irse tecnificando ha perdido su verdadera esencia, esa que hace que sea aún más importante en frente de otra forma de preparar los alimentos, es un saber propio que ha ido pasando de generación en generación y que cada familia se ha encargado de protegerla enseñándoles a sus nuevas generaciones las formas de prepararlos y poder conservar todas esas enseñanzas.

Estas tradiciones gastronómicas son uno de los grandes pilares en la etnia Wayúu como en la región de la Guajira pues al ser un componente simple pero lleno de sabores son unas de las principales características para poder identificar esta cultura y las vuelve un gran atractivo turístico, el cual se debe potencializar para poder generar una conciencia alrededor de todas estas tradiciones gastronómicas y culturales.

1.4 Delimitación y Limitaciones

Esta investigación se llevará a cabo en el distrito especial turístico y cultural de Riohacha capital del departamento de la guajira y sus catorce corregimientos (Camarones, Tigreras, Choles, Matitas, Arroyo Arena, Galán, Barbacoas, Tomarazón, Juan y Medio, Las Palmas, Cerrillo, Cotoprix, Monguí, Villa Martín (Machobayo) y El Habra.) en los cuales se tomarán las rancherías a las cuales nos permitan el ingreso pues debemos tener en cuenta que según las tradiciones de la etnia Wayúu no todas las personas son aptas para compartir con la comunidad, y para poder ingresar se deben cumplir con sus estrictas

reglas. También hay que tener en cuenta que varias de las ranherías se encuentran a distancias muy largas lo cual vuelve aún más complicado el ingreso a estas.

Al estar trabajando con tradiciones ancestrales, se pueden encontrar una diversidad de limitaciones que pueden truncar la investigación pues estamos manejando una parte con un delicado tratamiento, pues se debe entender que se está trabajando con una comunidad indígena la cual es muy celosa al momento de compartir todos aquellos conocimientos que han ido heredando con el pasar del tiempo.

Aunque una gran parte de las ranherías son flexibles con el ingreso de personas ajenas, exigen que para el ingreso se tenga un mínimo conocimiento de sus normas esto con el fin de tener una convivencia pacífica entre los integrantes de la comunidad y el ajenos que llegue. Otros de los grandes factores a tener en cuenta para la realización del proyecto es que estas técnicas que se quieren rescatar se estén perdiendo no por falta de interés, sino todo lo contrario por falta de recursos y de las materias primas necesarias para poder llevar a cabo estas técnicas de preparación.

2. Marco contextual

En el siguiente marco contextual se encuentran las bases fundamentales de este proyecto de investigación como lo son el marco de antecedentes, el marco teórico y el marco legal. En el marco de antecedentes se muestran evidencias dejan ver que la investigación en curso se puede llevar a cabo, el marco teórico comprende todos los temas en los cuales se fundamenta esta investigación profundizando y dando claridad de ellos, en el marco legal encontraremos todas las normas y leyes en que se encuentra regida la investigación en curso.

2.1 Marco de antecedentes.

A continuación, se muestra evidencia de investigaciones las cuales nos muestran la viabilidad del proyecto, en estas investigaciones se propone la recuperación de tradiciones la cual es la meta del proyecto en curso. Se tomaron como referencia estudios del ámbito nacional e internacional obteniendo un mayor porcentaje en los estudios internacionales, y aunque a nivel nacional también se encontraron, pero estos son muy pocos debido a que el interés la recuperación del patrimonio se ha dado en los últimos años.

2.1.1. Antecedentes nacionales.

Los Wayúu y los Cocina: dos caras diferentes de una misma moneda en la resistencia indígena en la guajira del siglo XVIII, 1999, José Paolo Acuña, universidad de Cartagena. Esta investigación se propone analizar la dicotomía de las estrategias que establecieron ambos segmentos étnicos (Wayúu y Cocinas) para enfrentar las políticas de dominación hispana en la Guajira durante el siglo XVIII. Al finalizar la investigación pudieron determinar que por qué los cocinas desaparecieron a diferencia de los Wayúu los

cuales aún existen y lo qué nos dice Acuña en pocas palabras es que, aunque las cocinas pudieron estar hasta bien entrado el siglo XIX no fueron capaces de resistir los cambios por contacto directo a la cultura a diferencia de los Wayúu los cuales supieron adaptar estos nuevos intercambios para facilitar su vida y poder asegurar su supervivencia.

Comida, territorio y memoria. Situación alimentaria de los pueblos indígenas en Colombia, 2015. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. El presente estudio tuvo como objetivo sustentar una propuesta de líneas estratégicas para afrontar los problemas de inseguridad alimentaria de los pueblos indígenas en Colombia. Teniendo en cuenta la alta problemática nutricional que se está presentando en estas comunidades. Luego de finalizar la investigación obtuvieron como resultado que la inseguridad alimentaria se debe a varios factores los cuales se vuelven muy difíciles de erradicar, cada pueblo, cada comunidad presenta diferentes problemas como las soluciones para resolverlos.

La vanguardia en la cocina del caribe colombiano, 2012, Alex Quessep. Esta investigación realiza en torno a las cocinas del caribe y las nuevas formas de preparación que han llegado gracias al intercambio cultural tienen como objeto entender por qué se han impuesto tradiciones que no son propias de la región. Al finalizar la investigación Quessep dice que se le hace difícil dar una conclusión no por falta de argumentos, sino que en el momento de la realización obtuvo muchas razones las cuales sustentan por qué se han ido perdiendo las tradiciones propias de las cocinas del caribe colombiano y está validando la permanencia de las nuevas formas de cocina.

Entre memorias, haceres y saberes: intercambios y conversaciones sobre el patrimonio cultural inmaterial campesino en Colombia, 2009, Ministerio de cultura Colombia. Tuvo como objetivo recopilar las memorias de las culturas campesinas en Colombia para generar una apropiación y valoración de este patrimonio material cultural. Luego de esto concluyó que: Las principales dificultades que se presentan en relación con los festivales y ferias tienen que ver con los contextos locales. En algunas de las localidades, el conflicto armado y la presencia de actores armados afectan directamente la realización de las actividades festivas, así como la intervención e intento de injerencia de las instituciones y políticos locales que buscan en los festivales y ferias otro tipo de objetivos que no redundan en el fortalecimiento de la cultura campesina.

2.1.2. Antecedentes internacionales.

La transmisión de la tradición para la salvaguardia del patrimonio cultural, 2012, coloquio internacional. Este proyecto realizado en México tiene como objeto fortalecer el trabajo de sensibilización y operalización de los saberes de las comunidades mineras de jaguae, contribuir al desarrollo de capacitaciones que ayuden a la recuperación de los saberes ancestrales de la comunidad. Luego de terminar el proyecto obtuvieron como conclusión que para que se pueda presentar una perpetua vitalidad de los saberes debe presentarse antes una apropiación de estos por las nuevas generaciones las cuales son quienes están permitiendo el agotamiento de estas tradiciones.

Patrimonio cultural alimentario, 2010, Catalina Unigarro Solarte, Quito-Ecuador. el proyecto tiene como objetivo realizar un catastro de aquella parte del patrimonio cultural intangible constituido por la cocina popular tradicional en Iberoamérica, comprendiendo en

la investigación, además de la recopilación de recetas, otros aspectos atinentes –como lo relativo a los productos alimentarios que se dan en el hábitat de nuestros países–, es necesario preguntarse, para comenzar, por el significado del concepto de patrimonio cultural intangible y, luego, de estos tres conceptos de “cocina popular tradicional”, que definen el objetivo del proyecto en cuestión. Al terminar el análisis de los resultados obtenidos llegaron a tres conclusiones, Las cocinas de nuestros países, todas, tienen una identidad mestiza como resultado de los aportes culinarios traídos al Continente por los pueblos europeos a partir del s. XVI y su combinación con los autóctonos de él. Es posible reconocer, en cada país, una diversidad de tradiciones culinarias regionales, identificadas por el uso de algunos ingredientes propios del clima, luego por ciertos procesos culinarios y, en especial, por ciertos condimentos que le dan a la cocina su sazón típica. Las diferencias entre los tipos de cocina o culinaria –concepto cultural, según hemos dicho– antes mencionados puede que comporten, además, diferencias culturales –en el sentido en que aquí las hemos considerado– entre las diversas regiones, clases y otras formas de clasificación social.

Caracterización de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México, 2013, Jesús Guzmán Flores (coordinador del estudio). Este estudio tuvo como objetivo buscar una forma para garantizar que todas las poblaciones tengan acceso a una alimentación adecuada y contribuir a que las comunidades indígenas superen los obstáculos que afectan sus condiciones de vida. Luego de llevar a cabo el estudio obtuvieron como conclusiones. En la actualidad los pueblos indígenas de México son una de las comunidades de peor condición de vida y aunque esta son parte primordial del país pues estas le dan una composición pluricultural, en los mismos pueblos indígenas existe una

gran diversidad desde antes de la colonia y ahora, aunque hay un registro de 69 comunidades portadora de saberes particulares.

Saberes ancestrales y conocimiento científico, 2016, Ramón Rivera Espinosa Universidad Autónoma Chapingo, México. Plantear la relación de hibridez entre los saberes ancestrales y el conocer científico para a través de esto demostrar que todos los saberes ancestrales tienen una base científica la cual los hace un estudio válido. al momento de la finalización se dieron cuenta que el procesos de aculturación de la era globalizada están presentes en las comunidades, en las condiciones de cambio social y cultural acelerado, de allí la prioridad de trabajar en el terreno de la investigación de los procesos culturales: que incorporen, las variables del lenguaje, (auditivo, imagen, texto, etc.) que permita rescatar historias, narraciones y experiencias diversas y que a través del trabajo indagatorio sea posible el afianzamiento de la identidad local.

2.2 Marco teórico

El marco teórico que fundamenta esta investigación proporciona al lector una idea más clara sobre el tema abarcado se ampliarán los conceptos básicos, los complementarios y los específicos.

La cocina de la comunidad indígena Wayúu en los últimos años ha estado presentando degradación en todas sus técnicas, en gran parte esto se ha debido al intercambio cultural con personas ajenas a esta etnia generando un facilismo el cual puede llevar a la pérdida de tradiciones únicas y muy importantes en la cultura.

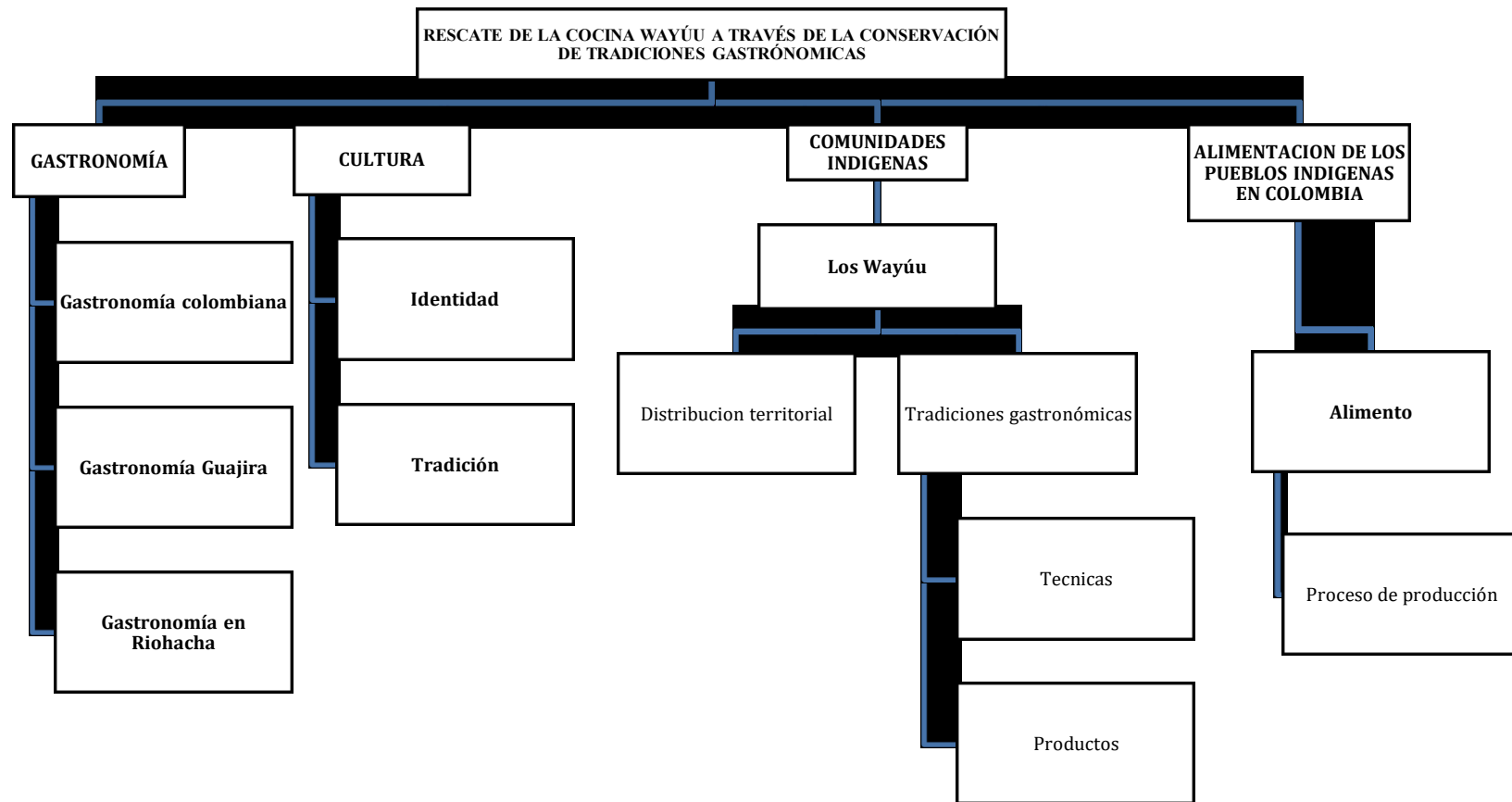


Ilustración 1: Marco teórico

2.2.1. Gastronomía

Históricamente la cocina ha sido un punto de referencia en la historia para poder entender la evolución del hombre como individuo. Teniendo en cuenta que ésta se ha desarrollado para suplir una de las necesidades básicas del cuerpo humano como lo es el alimentarse tal como menciona Quessep, en la revista del observatorio del caribe colombiano AGUAITA, 2012:

Entendiendo la cocina en su génesis como el acto de cocer los alimentos con el propósito de satisfacer una necesidad básica y primaria del ser humano: la alimentación; considerando que la cocción es un proceso químico en el que se mezclan sustancias y termina en la transformación de la materia. (p.110)

El acto de comer ha sido diversificado para poder identificar caracteres distintivos de cada cultura permitiendo la generación de una personalidad gastronómica que nos ayuda a diferenciar a una comunidad de otra, lo cual nos permite suponer que cada sociedad tiene una identidad alimentaria transmitida a través de saberes propios que han sido parte fundamental en el desarrollo de su personalidad cultural.

2.2.2. Gastronomía colombiana.

La cocina colombiana, así como muchas otras en el mundo han tenido un origen propio la cual tiene una raíz difícil de arrancar de las entrañas de las cocinas de los pueblos, cocinas que han desarrollado una vasta historia alimentaria así como lo dice el Ministerio de cultura Colombiano en su Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, 2012. “El patrimonio cultural alimentario de Colombia tiene raíces profundas en la producción y el consumo de alimentos

de los pueblos amerindios que habitaron el territorio nacional antes de la llegada de los europeos” (p.13)

Las cocinas de los pueblos colombianos han hecho de esta tradición no sólo un patrimonio cultural, además de esto también las han convertido en una herramienta para el desarrollo económico de cada región.

En la cocina colombiana se han recibido distintas influencias de diferentes culturas creando así una identidad propia en cada región del país y permitiendo que cada colectivo se pueda definir como único, dándole al hecho de alimentarse un papel importante en la generación de espacios de comunicación haciendo de este un ejercicio colectivo lo cual genera una apropiación de cada forma de expresión que en él se encuentra tal como se menciona en el texto Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, 2012.

Las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad/ comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte de la memoria colectiva. (p.21)

Teniendo en cuenta lo anterior, se puede concluir que Colombia no se define por un solo tipo de cocina, si no por un conjunto de mezclas las cuales van cambiando según el entorno donde se encuentre, estas cocinas se reparten en sus seis regiones cada una más diferente que la otra y van de punta a punta del país mostrando lo único y excepcional que cada una posee.

En Colombia como en muchos países las cocinas son una parte fundamental de su imaginario el cual ha evolucionado de tal forma que deja ver la capacidad de creación e innovación que adapta cada pueblo. Creando una relación entre la tradición de cocinar y las experiencias que esta genera como es mencionado en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, del ministerio de cultura colombiano, 2012. “La relación entre tradiciones culinarias y su práctica le imprime una dinámica particular a las cocinas tradicionales, y se constituye en un medio de expresión de la creatividad y del ingenio de las comunidades y las personas.” (p.22).

2.2.3. Gastronomía en la Guajira.

La Guajira es una región muy diversa que gracias a que cuenta con todos los pisos térmicos tiene una amplia variedad de productos los cuales son aprovechados al máximo esto lo que hace es que se cuente con una gastronomía de una gama extensa en sabores y técnicas tal y como se muestra en el gran libro de la cocina colombiana, ministerio de cultura y Ordoñez Carlos, 2012.

La Guajira, una región de interesantísimos hábitos culinarios, usa con naturalidad una colección de carnes más propias de un libro de aventuras que de una carta de un restaurante popular: chigüiro, morrocoyo, guartinaja, tortuga, armadillo, iguana y una colorida paleta de pescados y mariscos, entre los que destacan sus maravillosas langostas a precios popularísimos, que permiten a la gente modesta desayunar con ellas antes de coger el azadón y emprender su dura tarea diaria.

De igual manera lo anteriormente dicho Pacheco lo expresa en la cartilla de rescate de sabores del caribe colombiano, Cotes José y curiel María y Brito Caridad, 2018. “la variada y rica gastronomía Guajira, incluye en sus preparaciones una gama de productos naturales propios del territorio, gracias a la biodiversidad presente en un departamento con todos los pisos térmicos”

2.2.4. Gastronomía en Riohacha.

En Riohacha la capital de la Guajira, se encuentra una cocina muy basta y diversa en la cual la utilización el chivo toma mucho protagonismo, convirtiéndose no solo en un plato emblemático si no en base fundamental de su economía, como menciona Maldonado Ricardo, 20 de junio 2012, Gastronomía Wayúu engrandece al mayor pueblo indígena de Colombia, el Tiempo

El chivo llegó a esta península bañada por el Caribe de la mano de los conquistadores españoles y hoy sigue acompañando a los Wayúu, ya que es de los pocos animales que por su fortaleza se han adaptado a los rigores de la sequía y calor del desierto. Los Wayúu preparan el chivo de distintas formas y una de las más populares es el "fiche", una fritura en la que se mezclan la sangre del animal, el hígado y la carne cortada y presentada en cuadritos.

Así podemos ver como un ingrediente rodea toda la tradición gastronómica riohachera volviéndose un ícono de su cocina y aunque fue algo que fue adaptado de otra cultura debemos tener en cuenta que este género toda una cultura gastronómica.

2.2.4. Cultura

La cultura es base fundamental en la construcción de una identidad propia, ésta demarca muchas características diferenciadoras en las comunidades ayudando a crear una cosmovisión propia, como lo reconoce la UNESCO en Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales; México, 1982.

La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.

Teniendo en considerando lo anteriormente dicho podemos decir que cuando hablamos de cultura nos estamos refiriendo a todas aquellas características que nos ayuden a diferenciar e identificar a un grupo social específico y que estas características pueden ser materiales e inmateriales y se pueden presentar en diversos ámbitos del grupo social.

2.2.5. Tradición.

Una parte fundamental de la cultura para la creación de una identidad es todo aquel conocimiento heredado de generaciones pasadas que aún se conservan y luchan por siempre estar presentes en el diario vivir de cada miembro de una sociedad. Estos conocimientos se vuelven tradición la cual se puede fortalecer o debilitar con el pasar del tiempo, la tradición se puede enfrentar a cambios durante la transición de generaciones presentando diferentes reinterpretaciones en n las tradiciones que están siendo transmitidas, tal y como lo explica Arévalo, la tradición, el patrimonio y la identidad, 2004

La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas.

Basados en lo anteriormente dicho podemos afirmar que la tradición siempre va a tener una variante temporal y que está dependiendo del entorno en que se genere va creando nuevas tradiciones muy propias del territorio y de las personas que en él habitan, volviéndola así un referente de identidad para todo aquel que quiera estudiar y aprender sobre estas tradiciones.

2.2.6. Identidad.

Cuando nos referimos a la identidad hablamos de todo aquello que la da sentido a un grupo social, todos esos caracteres que los identifican, los cuales se van creando con el pasar del tiempo y se conservan en el imaginario de dichos colectivos tal como lo menciona Vélez Jiménez, del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía, 2013

Hablar de identidad también es hablar de los imaginarios que dan sentido, memoria e historia a los grupos; es hablar de un lugar virtual que refleja la historia vital, la relación entre el deber ser y el real ser, el ideal del ser y su hacer en el “mundo”.

Cuando la identidad es transmitida de una generación a otra enfrenta cambios significativos los cuales pueden variar dependiendo del entorno en donde se esté desarrollando el intercambio de saberes, lo que genera que se pueda presentar una degradación o un enriquecimiento en la misma tradición la cual muchas veces al ser transmitida de forma oral genera que la conservación de dichas tradiciones se vuelva un trabajo un poco más complicado.

2.2.7. Comunidades indígenas colombianas

Los pueblos indígenas son los pueblos originarios o aborígenes, preexistentes a la llegada de los europeos al continente americano. El artículo 1 de la Constitución Política. Tomado de comida, territorio y memoria, situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2015

Las comunidades indígenas tienen una riqueza cultural muy grande pero a pesar de esto se puede ver una notable distancia entre estas comunidades y el resto de personas no pertenecientes a ellas, esto podría ser por muchos factores, pero uno de los más notables es la preocupación de desaparición de sus tradiciones por el intercambio intercultural para evitar esto se han creado diferentes estrategias una de ellas contemplada en el marco de los derechos humanos tal como lo expone Calla Ortega, Ricardo en los pueblos indígenas en Colombia Derechos, Políticas y Desafíos.

En el marco de los derechos humanos se identifican cinco derechos inspirados en el proyecto de declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas: el derecho a la distintividad, el derecho a la igualdad, el derecho a lo propio, el derecho al mejoramiento y el derecho preferente. Se trata de cinco derechos concurrentes para la época, donde los cuatro primeros son válidos siempre y el quinto es temporal en razón a que todavía existen situaciones de discriminación insuficientemente superadas en la realidad. (p.10)

Dichos derechos lo que buscan proteger a las comunidades indígenas para puedan ser ellos sin miedo a ningún tipo de repercusión teniendo en cuenta que ellos poseen tradiciones que pueden ser interpretadas de formas erróneas por las personas diferentes a dichas comunidades

2.2.7.1. Los Wayúu

“El Censo DANE 2005 reportó 270.413 personas que se reconocen como pertenecientes a pueblo Wayúu, cifra que posiciona a este pueblo indígena como el de mayor cantidad de población del país. El 48,88% son hombres (132.180 personas) y el 51,12% mujeres (138.233 personas)” tomada de, 4 Ministerio de Cultura. 2010. Cartografía de la diversidad. Los wayúu: gente de arena, sol y viento. Bogotá

La comunidad indígena Wayúu es una de las más grandes del territorio colombiano, en su mayoría se encuentran en el departamento de la Guajira repartiéndose en el alta Guajira, media Guajira y baja Guajira llenándola de tradición cultura y fuerza, pues se han sobrepuesto a todos los cambios que les han llegado y han tratado de transformar sus tradiciones como lo menciona Acuña en

los Wayúu y Cocina: dos caras diferentes de una misma moneda en la resistencia indígena en la Guajira, siglo XVIII

“Los indios Wayúu, que resistieron tanto militar como culturalmente la arremetida de los europeos, estableciendo para ello diferentes estrategias de supervivencia adaptando algunos patrones culturales de los "otros" pero sin perder los suyos propios”.

Según lo anteriormente mencionado podemos decir que la comunidad indígena Wayúu pudo sobrevivir y conservar sus tradiciones gracias a la capacidad de adaptación de las nuevas costumbres que intentaron implantar en su cultura la cual lucharon por conservar.

Para esta comunidad la preservación de sus tradiciones es un punto importante en su diario vivir ya que constantemente se están enfrentando a nuevos obstáculos en los cuales se puede observar cómo intentan reformar dichas tradiciones, y a pesar de que Colombia es un país pluriétnico y multicultural comunidades como estas deben enfrentarse constantemente a una lucha por su subsistencia.

2.2.7.2. *Distribución territorial*

La comunidad indígena Wayúu se encuentra ubicada en la península de la Guajira al norte de Colombia un territorio sagrado para ellos debido a que consideran su tierra como sagrada y tienen un respeto muy significativo por ella, tal como lo muestra el Ministerio de cultura colombiano, Wayúu, gente de arena, sol y viento, 2014.

“La población Wayúu se concentra en el departamento de la Guajira, en donde habita el 98,03% del total. Le siguen Cesar con el 0,48% (1.293 personas) y

Magdalena con el 0,42% (1.127 personas). Estos departamentos concentran el 98,92% poblacional de este pueblo. Los Wayúu representan el 19,42% de la población indígena de Colombia. La población Wayúu que habita en zonas urbanas corresponde al 12,22% (33.038 personas), cifra inferior al promedio nacional de población indígena urbana que es del 21,43% (298.499 personas) (Ver tabla 1 y Mapa).” p.2.

2.2.7.3. Tradiciones gastronómicas.

La gastronomía de la etnia Wayúu es una gastronomía de sabores básicos pero concentrados que muestran toda la riqueza de su tierra por la cual se sienten orgullosos tal como lo menciona Brito Ballesteros, Rescate de sabores del caribe,2018

“El mar, se presenta en platos tan sencillos como chipi pasado por manteca, el arroz con chipi y el chuco con bollo; el desierto, con bebidas que nutren cuerpo y espíritu como el yahaushi; y la sierra con el bollo de maduro y el chicharrón de gallina. Platos en los que interactúan la historia de varios continentes pero que son tan humildes que no deben ser presentados a extranjeros.”

La cocina de este pueblo es una cocina de raíces humildes, pero de gran poder, llenan de sabor y carácter que llenan de poder, presencia y actitud sus cocinas, en la actualidad todo esto se ha vuelto memoria una que vive en cada habitante de esta comunidad, tal como lo menciona Brito Ballesteros, Rescate de sabores del caribe,2018

(...) debemos destacar la dinámica de la actualidad, que la cocina guajira es memoria e identidad, sembrada en un territorio generoso y rico, no solo de recursos minerales sino de frutas, vegetales, imaginación y creatividad”

2.2.7.4. *Alimentación de los pueblos indígenas colombianos.*

La alimentación de los pueblos indígenas colombianos se caracteriza por tener sus propias características en la elaboración de sus alimentos y aprovechan en la totalidad los recursos que les brinda la naturaleza tal como lo expone la FAO, 2014 en comida, territorio y memoria, situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos

“Los pueblos indígenas colombianos tienen sus propias elaboraciones para designar sus intereses particulares en el ámbito alimentario. Así, los pueblos amazónicos Uitoto hablan de monifue o abundancia y los Ticuna de tabütchiga o disponibilidad permanente, los pueblos andinos Pastos y Quillacinga mencionan que la shagra 9 autónoma, alimentaria espiritual y sagrada “es nuestro concepto porque los otros conceptos no nos convencen”; los pueblos Arhuaco, Kogui, Wiwa y Kankuamo de la Sierra Nevada de Santa Marta se manifiestan en torno a la “soberanía alimentaria nutricional o SOAN” y el pueblo Misak se centra en torno a la autonomía alimentaria”

2.2.7.5. *Alimentos.*

En la cultura Wayúu al alimento se le tiene mucho respeto esto debido a la conexión especial que tiene la comunidad con la naturaleza. El alimento es la una de las partes fundamentales en la subsistencia de cada individuo ya que ellos son la fuente de energía

para poder realizar todas las necesidades básicas del organismo esto según la RAE,

Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición.

2.2.7.6. *Procesos de producción.*

Los procesos de producción en las comunidades indígenas se centran en defender sus derechos culturales, conservando al máximo todas las formas que han sido transmitidas de generación en generación

“La situación alimentaria de los pueblos indígenas está relacionada con la defensa de sus derechos culturales. Estos derechos se centran en el mantenimiento de las formas tradicionales de vida, los idiomas, la tenencia de la tierra, el territorio, los medios de vida y el derecho a gobernarse autónomamente. La elección de su modelo de desarrollo está estrechamente relacionada con la producción de alimentos tradicionales para el autoconsumo que refuerza los patrones culturales y propende al logro de sus demandas como pueblos indígenas.”

2.3 Marco conceptual

Estas palabras fueron tomadas del diccionario de real academia de la lengua española (RAE) y del glosario Wayúu de Colombia aprende para una mayor comprensión del tema.

Ancestral: Del fr. ancestral. 1. Adj., Perteneiente o relativo a los antepasados. 2. Adj., Remoto o muy lejano en el pasado. 3. Adj., Procedente de una tradición remota o muy antigua. (RAE, 2017).

Alijunas: No Wayúu. Sirve para identificar al blanco; negro o al forastero. Tomada desde el glosario Wayúu de Colombia aprende:

<http://www.colombiaaprende.edu.co/html/home/1592/article-226655.html>

Wayúu: Gente. Tribu indígena del Departamento de La Guajira, norte de Colombia.

Tomada desde el glosario wayúu de Colombia aprende:

<http://www.colombiaaprende.edu.co/html/home/1592/article-226655.html>

Ranchería: Vivienda de los Wayúu. Hogar. Tomada desde el glosario Wayúu de Colombia aprende: <http://www.colombiaaprende.edu.co/html/home/1592/article-226655.html>

Cacique: Gobernante o jefe de una comunidad o pueblo de indígenas. Tomada desde el diccionario la lengua española: <http://dle.rae.es/?id=6ZP63uo>

Patrimonio cultural inmaterial: aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Se manifiestan en los siguientes ámbitos: a. tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; b. artes del espectáculo; c. usos sociales, rituales y actos festivos; d. conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e. técnicas artesanales tradicionales. A los efectos de construir el indicador de los IUCD, los elementos del patrimonio cultural considerados deberán haber sido inscritos en inventarios del patrimonio inmaterial a nivel local, nacional o internacional. Tomada desde manual metodológico UNESCO/patrimonio. Fuente de dato

<https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Tradición: La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas. La idea común que se tiene sobre la tradición es la que etimológicamente hace venir el término del latín “tradere”, del que derivaría tradición, es decir lo que viene transmitido del pasado; por extensión, el conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente.

Gastronomía: 1. f, Arte de preparar una buena comida. 2. f, Afición al buen comer. 3. f, Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. (RAE, 2017).

Cultura: Del lat. Cultūra. 1. f, Conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico. 2. f, Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc. (RAE, 2017).

2.4 Marco legal

Las tradiciones gastronómicas son unas de las herencias que han pasado de generación en generación en muchas culturas, al igual que otras demostraciones como la danza y la lengua. Estas tradiciones forman parte del patrimonio inmaterial. La salvaguardia y el fomento de las cocinas tradicionales en Colombia han sido defendida por diferentes normas entre las cuales se encuentran la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, la cual expone

Las cocinas tradicionales, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial (en adelante PCI), comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas

culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y notables influencias, muy visibles en la región caribe, de la culinaria árabe y de los países vecinos.

El fomento y la salvaguardia de las cocinas tradicionales de Colombia se inscribe en el marco general de la Carta Política de 1991, en la cual se eleva a nivel constitucional la salvaguardia del patrimonio cultural; se establece como una obligación del Estado y de los particulares proteger las riquezas culturales y naturales de la nación: se reconoce como un fundamento de la nación el respeto y reconocimiento de su diversidad étnica y cultural, y se garantiza el derecho de los colombianos a acceder y disfrutar de su patrimonio cultural. Por otro lado, la Constitución, en su artículo 65, establece que la producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Por otra parte, en desarrollo de la ley de cultura, el Decreto 2941 de 2009, sobre salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI), en su artículo 8 establece de manera expresa que la Lista representativa de patrimonio cultural inmaterial se podrá integrar con manifestaciones incluidas en doce ámbitos temáticos, entre los cuales se incluye, con el número 11, la cultura culinaria, entendiendo como tal las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos. De acuerdo con la norma (artículo 8 de la Ley 1185 del 2008 y el Decreto 2941 de 2009), se entiende por manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial todas las prácticas, usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y espacios culturales que las comunidades y los grupos reconocen como parte integrante de su identidad y memoria colectiva. Se trata, en consecuencia, de un conjunto dinámico y complejo de procesos sociales, prácticas, valores y bienes, que la sociedad recrea, enriquece y

transmite como parte de su identidad. La cultura culinaria, por excelencia, reúne todos estos atributos, como se muestra a continuación. Tomada del tomo 19 de la biblioteca básica de cocina colombiana.

3. Metodología

El tema de investigación propone explorar una metodología que esté acorde a las necesidades de la investigación planteada para el cumplimiento de los objetivos propuestos al principio.

3.1 Enfoque y método de investigación

Por la naturaleza de esta investigación el enfoque que mejor la define es el enfoque cualitativo ya que todo gira alrededor de un grupo de personas las cuales serán la fuente principal de investigación, tal como lo menciona Hernández Sampieri, 2014

“En la metodología cualitativa el investigador ve el escenario y a las personas en una perspectiva holística. Las personas, los escenarios o los grupos no son reducidos a variables, sino considerados como un todo. El investigador cualitativo estudia a las personas en el contexto de su pasado y de las situaciones en las que se encuentran.”

Para el método de investigación se escogió el método narrativo el cual se llevó a cabo con el método de historias de vida el cual se adapta de una manera precisa debido a que la investigación busca encontrar todo lo que oculta la historia de una cultura, como lo explican George Rosenwald y Richard Ochsberg en cómo hacer investigación cualitativa fundamentos y metodología, Álvarez-Gayou Jurgenson Juan Luis, 2003

“Cómo cuentan sus historias los individuos -lo que enfatizan, lo que omiten, su postura como protagonistas o víctimas, la relación que la historia establece entre el que la cuenta y el auditorio- todo ello moldea lo que un individuo puede afirmar sobre su propia vida. Las historias personales no son solamente una forma de decirle a alguien (o

a sí mismo) sobre la propia vida; son el medio a través del cual se crean las identidades”, 1992, p. 1.

3.2 Fases de la realización

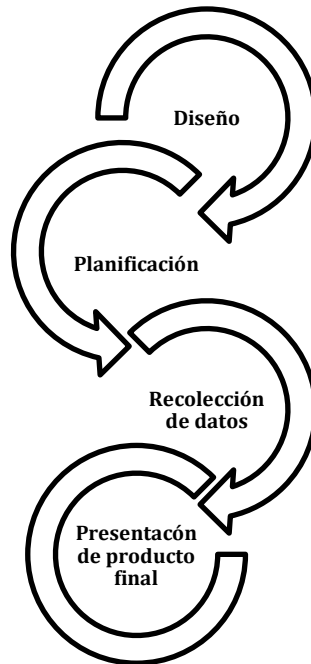


Ilustración 2 fases de realización

- **Diseño:** En esta fase se empezó a dar forma al proyecto, identificando el problema a tratar y planteando las preguntas a resolver, para esto se buscaron recursos bibliográficos que brindaran información para tener una guía para el buen desarrollo del ejercicio investigativo. luego se creó una guía propia la cual es el marco teórico de la investigación donde se plantean todos los temas a tratar de forma ordenada.
- **Planificación:** Esta es la fase se define la población objeto de estudio de una forma clara, se escoge la estrategia de investigación a utilizar y se crean las herramientas para la recolección de los datos para poder sustentar la investigación.
- **Recolección de datos:** En esta fase se tuvo la primera interacción con la población objeto de estudio, esto con el fin de poder realizar una segmentación de la población y

poder escoger a los participantes más idóneos para tener datos confiables y que sean de gran ayuda en la investigación. Luego de obtener estos datos estos son analizados detalladamente para la creación y presentación del informe final.

- **Presentación de producto final:** En esta última fase se realizó la presentación del proyecto ya finalizado mostrando como fue el proceso para poder lograr los objetivos que se habían planteado al inicio de la realización del proyecto. Por último, procede la publicación de la investigación.

3.3 Descripción de la población

La población objeto de estudio se encuentra situada en su mayoría en el departamento de la Guajira, esta investigación se centra en las comunidades que se ubican en la capital de dicho departamento (Riohacha), las cuales son un poco más abiertas al ingreso de personas ajenas a su cultura. Estas comunidades llevan un estilo de vida muy sencillo su economía se basa en la pesca, la agricultura y la cría de chivos.

Para la investigación se habló principalmente con las cocineras y portadores de tradición de la etnia entre los cuales se encuentra el palabrero, el cual es el puente entre la comunidad y las personas no pertenecientes a ella.

Teniendo en cuenta que la población fue escogida teniendo en cuenta la experiencia de ésta en relación con el tema; esta población fueron personas habitantes de la etnia Wayúu mayores de 25 años que en su estilo de vida están constantemente conectados con las tradiciones de su cultura.

3.4 Instrumentos de recolección de información.

El instrumento de recolección que se escogió fue la entrevista gracias a que facilita entablar una conversación entre el entrevistador y el entrevistado, permitiendo una

mejor transferencia de información ya que se obtiene de forma oral y personalizada tal como lo menciona Denzin y Lincoln 2005, p. 643, tomado de Vargas, 2012 la entrevista es “una conversación, es el arte de realizar preguntas y escuchar respuestas”. Como técnica de recogida de datos, está fuertemente influenciada por las características personales del entrevistador.

La estructura utilizada en la entrevista es la semiestructurada, en la cual el entrevistador genera un guion para poder tener una conversación con el entrevistado pudiendo así abordar todos los temas de los cuales se quiere obtener información. Con esta estructura el entrevistado puede dar su opinión y dar matiz a las respuestas generando un ambiente de confianza. (Ver anexo 1).

3.5 Validación de instrumentos y prueba piloto.

Para la validación del instrumento de recolección el cual fue la entrevista semiestructurada, se contó con la ayuda de la docente Indira Quiroga gallos encargada de dictar las materias de patrimonio y cultura y antropología de la alimentación.

Con ello se llevó a cabo la revisión del instrumento de recolección de información al cual le realizo mínimas modificaciones en cuanto a la redacción de las preguntas ya que consideraba que no estaban diseñadas para la población objeto de estudio. Para ver evidencia de validación ir a anexo (1)

Luego de la validación se pasó a realizar la prueba piloto, la cual fue realizada de igual manera a la docente esto con el fin de no agotar a mis fuentes de información ya que son un poco limitadas. Esta primera prueba fue muy importante para garantizar el éxito en el momento de salir a campo a recolectar la información

3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos.

De acuerdo con la esencia del proyecto se buscaron tres portadoras de tradición expertas en la cocina de la etnia Wayúu, para lo cual se realizó una subdivisión de acuerdo a la distribución territorial de la guajira de esta manera se pudo visitar a una portadora de la Guajira media y a dos de la Alta Guajira.

Para poder realizar las entrevistas y conocer más a fondo de la cocina Wayúu se realizó una integración en la comunidad permaneciendo alrededor de una semana en cada ranchería, en este tiempo se realizó la respectiva entrevista y se conoció más a fondo todo lo que rodea la tradición de cocinar.

3.7 Análisis de datos

En esta tabla se muestra de manera secuencial como fue el proceso para llevar a cabo la investigación, empezando con el tema principal que se quería tratar como lo fueron las tradiciones gastronómicas ancestrales de la etnia Wayúu, identificando los factores que han influido en la desaparición de algunas de las actividades implicadas en esta tradición lo cual ha generado un desconocimiento de estas.

Ámbito temático	Problema de investigación	Pregunta de la investigación	Objetivos específicos	Categorías	Subcategorías
Tradiciones gastronómicas de la cultura Wayúu	Pérdida de las tradiciones gastronómicas Wayúu	¿Cómo resaltar las tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu de Riohacha para rescatar su cultura en la región?	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificar las tradiciones gastronómicas Wayúu que están en vía de extinción. ✓ Indagar sobre los haceres y saberes de la etnia Wayúu propios de la gastronomía. ✓ Diseñar una estrategia de recopilación, la cual contenga las tradiciones gastronómicas. Wayúu. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gastronomía ✓ Cultura ✓ Comunidades indígenas ✓ Alimentación de los pueblos indígenas en Colombia 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gastronomía Colombiana ✓ Gastronomía Guajira. ✓ Gastronomía en Riohacha ✓ Identidad ✓ Tradición ✓ Los Wayúu <ul style="list-style-type: none"> ● Distribución territorial ● Tradiciones gastronómicas Técnicas Productos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimento ● Políticas de producción

3.8 Aspectos éticos

Debido a las características de la investigación las personas escogidas para participar en ellas como fuente de información fueron seleccionadas teniendo en cuenta su conocimiento sobre la cocina tradicional de la etnia Wayúu. Para que dichos participantes tuvieran más calidad de en qué se utilizará la información brindada fue necesario presentar un formato donde se explicaba claramente la finalidad de la investigación y se les pedía su autorización para la utilización de los datos que se recolectados. Dejando en claro que se tomarían muestras filmicas, fotográficas y las entrevistas quedarían registradas en grabaciones de voz esto para poder clasificar la información. Ver anexo 2

4. Resultados

En este capítulo se muestra el resultado del análisis realizado a la información obtenida con ayuda del correspondiente instrumento de recolección de información: la cual consta de una entrevista que se llevó a cabo gracias a la colaboración de las portadoras de tradición de la etnia wayúu, con el propósito de conocer más afondo sobre su herencia gastronómica. Para poder llegar a los datos finales, se pasó por un proceso de codificación de la información siendo clasificada de acuerdo con categorías y subcategorías, y a su vez fueron comparadas con el marco teórico y el marco legal de dicha investigación.

4.1. Resultados por población

Según la información obtenida se pudo observar como las cocineras de la comunidad conservan el conocimiento ancestral de la cocina de su pueblo, aplicando las técnicas que fueron enseñadas de generación en generación mostrando todos los modos de preparación de los diferentes productos que hacen parte fundamental de su alimentación. Dichas técnicas han conservado su esencia generando una identidad a su cocina en la cual se observa de manera muy clara de cómo convergen las generaciones pasadas con las actuales, de manera que es fácil observar la importancia que tiene para ellos la conservación de este conocimiento, culturalmente se considera la cocina un entorno exclusivo para las mujeres, esto ha generado un enfrentamiento generacional debido a que actualmente muchos hombres se interesan por conocer más sobre la cocina de su pueblo algo muy bueno para la conservación de tan valioso conocimiento. Pero esto se ve truncado por todas las costumbres no permiten que el hombre interfiera en actividades como la cocina ya que es mal visto por la sociedad.

Ser una cocinera en la etnia wayúu es una gran responsabilidad debido a que esta labor no solo conserva las técnicas de preparación de productos, sino que también son las portadoras de un gran conocimiento en la medicina ancestral ya que al conocer las propiedades de las diferentes plantas y sus usos cae la responsabilidad de ser quienes preparen las medicinas ancestrales que también terminan formando parte de la tradición gastronómica de su cultura.

4.2. Resultados por subcategorías

La cocina colombiana se ha distinguido por ser una mezcla de distintas culturas en la cual predominan las cocinas de las tribus indígenas que existen y existieron en el territorio y la cocina de las tribus africanas que llegaron a nuestro país como esclavos. La cocina colombiana se pavonea de su diversidad de ingredientes al igual que lo hace con todas las cocinas que engloban el mundo del patrimonio inmaterial cultural de la nación, donde las técnicas ancestrales se conservan de manera muy fiel generando unas características propias en cada región.

Según la información obtenida de las portadoras de tradición de la etnia wayúu se puede considerar que la cocina de su pueblo ha sido de gran importancia para la creación de una identidad gastronómica y cultural de ellos como etnia, gracias a que pudieron adaptar de muy buena manera productos extranjeros, dicha forma de adaptación ha generado que la cocina Wayúu gane un puesto importante en la gastronomía colombiana.

En el basto mundo de la cocina Wayúu los productos y las técnicas no son los únicos importantes ya que los utensilios utilizados para cada preparación tienen una razón de ser, se puede observar claramente al ingresar a una cocina típica de la etnia donde predominan los recipientes hechos en madera, totumo, barro y peltre los cuales forman

parte del patrimonio material de la cocina wayúu y se vuelven importantes al momento de preparar las diferentes recetas que la etnia ha conservado durante el pasar del tiempo.

En Riohacha capital de la Guajira predomina la tradición gastronómica Wayúu dándole un carácter único a la alimentación de la región en donde cumplen un papel importante productos como el chivo y el maíz, alimentos que forman la dieta típica de las comunidades de todo el territorio, el cual se subdivide en tres, alta Guajira, media Guajira y baja Guajira predominando esta gastronomía en la alta Guajira y media Guajira donde se encuentran la mayor concentración de indígenas Wayúu.

4.3. Resultados por categoría.

El siguiente análisis comprendió cada categoría obtenida en la recolección, codificación y triangulación de la información recolectada gracias a la entrevista realizada en campo y con la ayuda de las cocineras tradicionales.

4.3.1. Gastronomía.

Abarcó los diferentes elementos que forman parte de la gastronomía ancestral de la etnia Wayúu comunidad asentada en su mayoría en el departamento de la Guajira, para poder hablar de sus tradiciones gastronómicas fue de vital importancia conocer más a fondo de los productos y las técnicas utilizados desde años atrás y que aún se han conservado volviéndose parte del patrimonio inmaterial cultural de dicha etnia, separando los productos en propios y productos adaptados de igual manera se separó las técnicas en técnicas propias y técnicas acondicionadas. Pudiendo observa de forma clara como se acoplan de muy buena

manera uno con otro un ejemplo claro de esto es la utilización del chivo, un producto traído por los españoles en la época de la colonia.



Imagen 3: Friche de sangre con arepas de maíz y harina de maíz.



Imagen 1: Yajaushi de maíz.



Imagen 2: Friche de tripas acompañado de arepas de maíz cariaco.

4.3.2. Cultura.

La cultura de la etnia Wayúu ha creado una relación íntima con lo que comen, lo que ha creado costumbres propias que le dan una identidad muy fuerte generando una cosmovisión frente al acto de comer. Para ellos el momento en que se come no solo se trata de tomar los nutrientes necesarios de los alimentos para poder alimentarse, el comer se vuelve una de las ceremonias culturales más importantes de la etnia.



Imagen 5: Pastoreo y cuidado de chivos.



Imagen 4: Sacrificio y desposte del chivo, labor exclusiva de los hombres de la comunidad.

4.3.3. Comunidades indígenas.

Las comunidades indígenas colombianas se han caracterizado por conservar la mayoría de sus tradiciones intactas y han luchado para no permitir que la globalización y las nuevas tecnologías opaquen sus conocimientos ancestrales, que mayormente son transmitidos de forma oral y pasan de generación en generación, construyendo hitos culturales, y costumbres muy propias de cada cultura. Características como la lengua, las danzas, los ritos y la cocina envuelven un mundo de misticismo el cual es diferente en cada comunidad indígena, volviéndolas únicas y con características especiales que convierten a cada comunidad en algo singular.

4.3.4. Alimentación de los pueblos indígenas en Colombia.

El alimento en los pueblos indígenas de Colombia forma parte fundamental de sus tradiciones ya que no es solo un elemento para nutrir el cuerpo, alrededor de este se desenvuelven distintos ritos y tradiciones ancestrales que le dan un sentido más profundo que se consideran alimento para el alma, los pueblos indígenas se han identificado por ser productores de sus propios alimentos, formando parte de este proceso la agricultura, la pesca y la ganadería.

5. Conclusiones y recomendaciones.

Después del proceso de análisis de los datos, se llegó a diferentes conclusiones que son destacables en cuanto a lo que se pudo observar con las cocineras tradicionales Wayúu, después de estas conclusiones se proponen algunas recomendaciones con el fin de ayudar a futuros estudiantes y demás población interesada en preservar las tradiciones gastronómicas de diferentes regiones y etnias.

5.1. Conclusiones.

Luego de obtener la información y realizar la respectiva triangulación de las entrevistas realizadas a las cocineras tradicionales de la etnia Wayúu en la Guajira, se logró evidenciar de forma clara las técnicas ancestrales que se han conservado y que hacen parte del patrimonio inmaterial de dicha etnia.

Considerando que la Guajira es una región donde confluyen diversas culturas las cuales luchan por predominar una sobre la otra, es importante mencionar que esta lucha ha generado que se presente pérdida de tradiciones. Pero aun así la cocina Wayúu ha podido enfrentarse para poder perdurar y conservar lo más puras que se puedan las técnicas tradicionales que han sido pasadas de generación en generación.

Para poder identificar las técnicas, los productos y las herramientas que están en peligro de desaparecer fue necesario compartir con la etnia para poder tener un acercamiento a su cocina. Con el objetivo de poder generar una estrategia para conservar de la mejor manera dichas técnicas y tradiciones, para poder darlas a conocer a todas aquellas personas que se interesan por la preservación de los haceres y saberes que hacen parte de la herencia gastronómica de dicha cultura.

Una de las causas principales de la posible desaparición de tan valioso conocimiento es claramente la globalización y los intercambios interculturales, los cuales

están generando un desinterés por los miembros más jóvenes de la comunidad, por este motivo las personas mayores poseedoras de dicho conocimiento crean formas de generar nuevamente el interés de los jóvenes por conocer sus tradiciones y sumergirlos más en el interesante mundo que enmarcan las costumbres de su pueblo. Un ejemplo de esto son los espacios de transmisión de conocimientos que se llevan a cabo por parte de las cocineras ancestrales a la comunidad, en los cuales se dan a conocer productos, procesos, técnicas y tradiciones propios de la cultura. Estos espacios son generalmente realizados para fechas especiales que es donde toda la comunidad se reúne y comparten los conocimientos ancestrales generando interacción entre todos los miembros del pueblo en el momento de preparar los alimentos, quienes imparten el conocimiento suelen ser las personas mayores de la comunidad.

5.2.Recomendaciones.

Se sugiere continuar la investigación para poder conseguir más información sobre todas las demás características de la cocina tradicional de la etnia Wayúu que le permitan al autor y a futuros investigadores tener mayor claridad sobre el tema. De acuerdo con el proceso de obtención de la información se pudo evidenciar que no solo las tradiciones gastronómicas se encuentran en peligro de desaparecer. Al igual que estas encontramos diferentes tradiciones ancestrales que pueden correr con el mismo destino si no se consigue una forma de conservarlas. Una de las otras tradiciones que se encuentra en peligro de desaparecer son las formas de construcción y las actividades sociales, para las cuales se recomienda generar espacios donde se enseñen y se muestren a los miembros más jóvenes de la comunidad para que sean ellos quienes se conviertan en embajadores de su cultura.

Debido a que esta investigación se centró en las cocineras tradicionales, no se pudo profundizar en temas como producción agrícola o en costumbres del ámbito social las cuales se vuelven importantes para la preservación de la cultura.

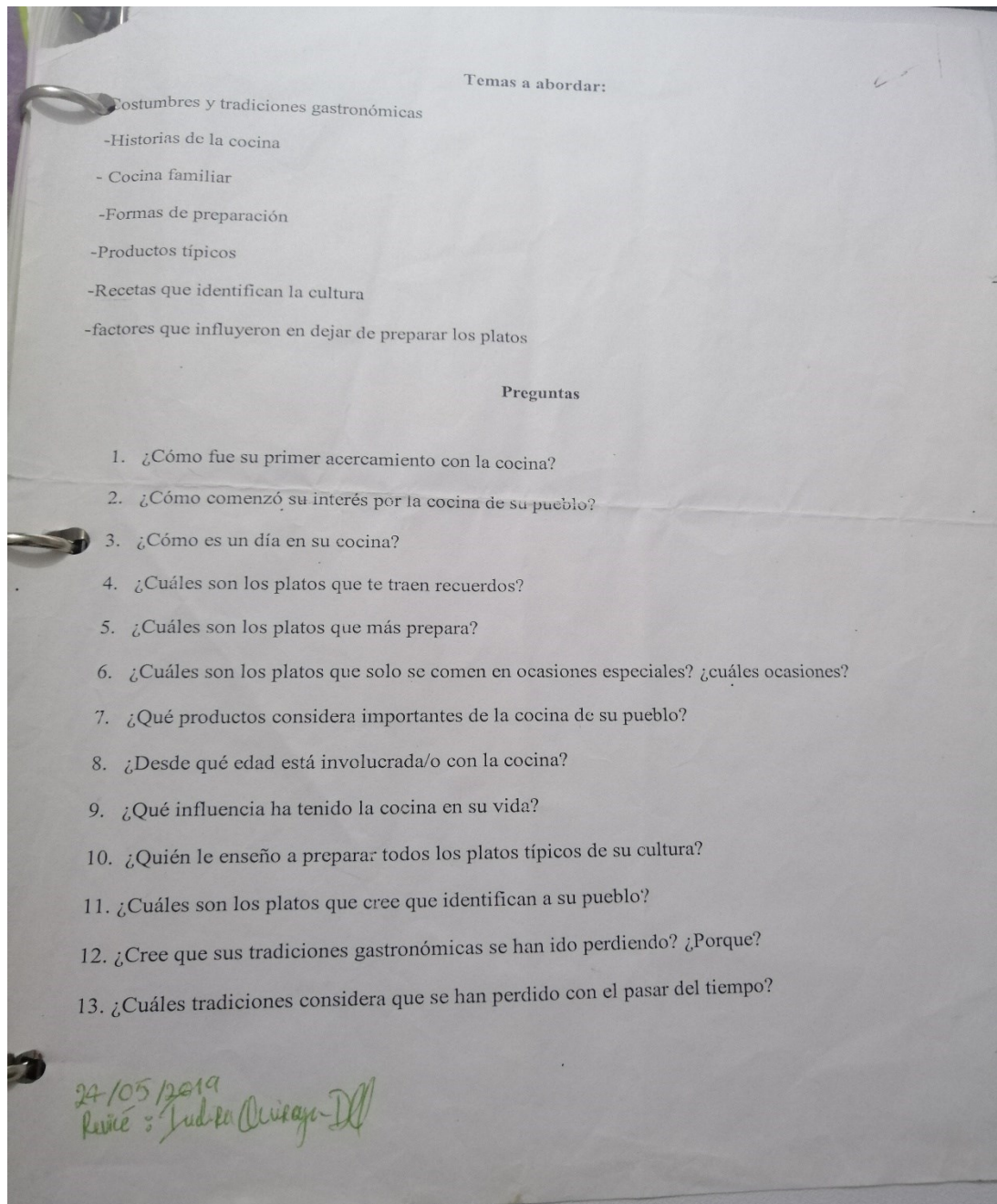
Referencias bibliográficas

- Acuña Jose polo. (1999). *Los wayúu y los cocina: Dos caras diferentes de una misma moneda en la resistencia indígena en la guajira, siglo XVIII.*
- Biblioteca básica de cocinas, & tradicionales de Colombia. *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia.*
- Cotes Jose, Curiel Maria, Brito Caridad. (2018). *Cartilla sabores final completa I* Mincultura.
- Cruz Ruiz, J., 1948. (1997). *El territorio de la memoria.* Spain: Retrieved from <http://catalog.hathitrust.org/Record/003963911>.
- EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL (PCI). *Política de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.*
- El pueblo Wayúu ha luchado con las, adversidades naturales de la región de la, Guajira, tierra de sol, arena y vientos, además, de enfrentar discriminación, r., marginación y violencia por parte de algunos, & habitantes no indígenas de la región. *Wayúu, gente de arena, sol y viento.*
- Hernández-Cruz, E. J., & Hernández-Zamora, E. C. (2019). Diversidad. *Ciencia Huasteca Boletín Científico De La Escuela Superior De Huejutla*, 7(13), 25-27.
doi:10.29057/esh.v7i13.3536.
- LOS PUEBLOS INDÍGENAS, & EN COLOMBIA. *Los pueblos indígenas en Colombia*
- Macarrón, A. *Conservación del patrimonio cultural.* ES: Síntesis. Retrieved from <https://uca.xebook.es/Record/Xebook1-1758>.

- Marcos Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925-956. Retrieved from <http://dialnet.unirioja.es/servlet/oaiart?codigo=1125260>
- May, L., Mullins, P., Pines, J., & Wilbur, L. (2014). Resumen. *Academic Emergency Medicine*, 21(1), 17.
- Metodología de la investigación sexta edición. Compressed.*
- Revista Chasqui. (2015). Declaración de la Ciudad de México sobre las políticas culturales. *Chasqui*, (5), 106-109. doi:10.16921/chasqui.v0i5.2810 Retrieved recuperado de <https://www.openaire.eu/search/publication?articleId=doajarticles::a5393e5afe6965099760cb86426d2871>.
- Rojas Gutiérrez, R., & Covarrubias Velasco, A. (2011). *Caribe* (1. ed. ed.). México: Secr. De Relaciones Exteriores [u.a.].
- Teresa Blasco Hernández, & Laura Otero García. (2008). Técnicas conversacionales para la recogida de datos en investigación cualitativa: La entrevista (I). *NURE Investigación*, 5(33) Retrieved recuperado de <https://doaj.org/article/eed97b41248b44e1888cd25b9e2fa8ce>.
- Unigarro Margarita. (2010). *LEXTN Unigarro*. Quito, Ecuador: Fondo editorial. Retrieved recuperado de <file:///C:/Users/jose%20miranda/Downloads/ton%20cumple/LEXTN-Unigarro.pdf>.

Vélez Jiménez, L. M. (2013). Del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía. *Escritos*, 21(46), 171-200. Retrieved. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-12632013000100007&lng=en&tlng=en

Anexo



Anexo 1: Estructura de entrevista.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES
PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA
RESCATE DE LA COCINA WAYÚU A TRAVÉS DE LA CONSERVACIÓN DE
TRADICIONES GASTRONÓMICAS

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN

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

Se informa que la participación es absolutamente voluntaria e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas que el estudiante investigador realice de manera oral o escrita, la conversación se grabará de manera que el estudiante pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio realizado con información relevante, esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en nexa él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas. De tener inquietudes sobre su participación, puede contactar al teléfono 6436111 ext 319 Universidad Autónoma de Bucaramanga.

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

Acepto la participación en el proyecto de grado: Resaltar las tradiciones gastronómicas culturales de la etnia wayúu para la preservación de la cultura

Cuyo propósito es: Reconocer tradiciones propias de la cultura gastronómica Wayúu del municipio de Riohacha para generar formas de preservación de sus haceres y saberes

-