

Prácticas de gestión cultural: revitalización de los patrimonios culinarios en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán

William B. Macias Orozco¹

Alejandra María Rodríguez Guarín²

Denis Augusto Lara Papamija³

Resumen

Esta investigación⁴, gestada por historias de sabores y remembranzas alrededor de los sabores de hogar, tiene como pro-

1 Magíster en Sociología y candidato a doctor en Sociología - Universidad del Valle. Docente de Planta de la Escuela Superior de Administración Pública-ESAP. Economista, Contador Público, Licenciado en Ciencias Sociales; especialista en formulación y gestión de proyectos y Normalista Superior. Investigador Junior (IJ) por el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación.

2 Doctora en Antropología de la Universidad del Cauca. Magíster en Estudios Interdisciplinarios del desarrollo de la Universidad del Cauca. Especialista en gestión de proyectos de Inversión. Ingeniera de Alimentos

3 Decano de la Facultad de Ciencias Empresariales de Unicomfacauca. Magíster en impuestos (UAN), Especialista en Administración de la Informática y Contador Público.

4 En la presente investigación se agradece la participación y vinculación de la Corporación de Mujeres Rurales, la Cooperativa Mesa Larga y la Corporación Guardianas, mujeres y hombres artesanos(as) del saber, multiétnicas, ambientalistas y gestores de paz de Popayán (Cauca).



pósito plantear algunas miradas acerca de la valoración del patrimonio cultural presente en las cocinas ubicadas de las plazas de mercado en Popayán, Cauca, denominadas como tradicionales, entretejiendo algunos elementos que ofrece la contabilidad cultural. En esencia, fue abordada desde una perspectiva del desarrollo, a partir de las experiencias y percepción de los portadores y las portadoras (cocineras/os), de sus microespacios, acciones, incertidumbres y formas de asumirse como parte de un colectivo de hacedores(as) de tradición. Obedece a los resultados de un proyecto de investigación de dos grupos de Unicomfauca, desarrollado bajo un enfoque descriptivo y etnográfico, con el cual se usaron herramientas de tipo cuantitativo y cualitativo. La interacción promovió el acercamiento a las prácticas del patrimonio alimentario, tomando en cuenta las estrategias implementadas en dichos espacios para su fortalecimiento en el ámbito local; se refleja la necesidad de efectuar herramientas nuevas que conduzcan al fortalecimiento de su conocimiento y valoración, así como de su economía familiar y bienestar comunitario, entre las que se encuentran la contabilidad cultural.

Palabras clave:

Contabilidad cultural, patrimonio cultural alimentario, portadores y portadoras de tradición, cocinas tradicionales

Abstract

The paper, generated by stories of flavors and remembrances around the flavors of home, has the purpose of proposing some views about the valuation of the cultural heritage present in the kitchens located in the market places in Popayán - Cauca, known as traditional, interweaving some elements offered by cultural accounting. In essence, it was approached from a development perspective, based on the experiences and perception of the carriers (cooks), conceived from their microspaces, actions, uncertainties and ways of assuming themselves as part of a group of makers(as) of tradition. It obeys the results of a research project of two groups from Unicomfauca, developed under a descriptive and ethnographic approach, from which quantitative and qualitative tools were implemented. The interaction promoted the approach to food heritage practices, ta-

king into account the strategies implemented in these spaces for their strengthening at the local level; The need to implement new tools that lead to the strengthening of their knowledge and appreciation is reflected, as well as their family economy and community well-being, among which are cultural accounting.

Keywords:

Cultural accounting - food cultural heritage - bearers of tradition - traditional kitchens.

Introducción

Podemos inferir que la relación entre lo local y lo global conforma un proceso lleno de contradicciones que, sin ser necesariamente complementarias, no se excluyen, conformando, por el contrario, un entramado donde ambas instancias están estrechamente interrelacionadas a través de lo transcultural (Beck 2008, p. 103). Esta reflexión se deriva del proyecto “Medición del patrimonio biocultural gastronómico: estudio de caso en dos localidades de Popayán”, desarrollado por dos (2) grupos de investigación: Investigarte Unicomfauca y Ciencias de la Gestión, durante los años 2020 y 2021. El proyecto estuvo orientado a reconocer y gestar nuevas formas de valorar el patrimonio biocultural gastronómico presente en las cocinas ubicadas al interior de las plazas de mercado de Popayán (Cauca), tomando como referencia las dos (2) de mayor impacto: Barrio Bolívar y La Calle 13. Su propósito compromete una serie de elementos de orden simbólico, cultural y ritual, cuyo análisis pretende poner sobre la mesa aspectos relacionados con la autonomía alimentaria, siendo un insumo para promover la construcción de otras miradas acerca de la gestión de los patrimonios culturales, en este caso alimentario, elemento imbricado de la memoria biocultural payanesa.

Los resultados atienden a una metodología mixta, con una muestra de 19 (diecinueve) cocinas, de las 150 que habitan dichos espacios en las plazas de mercado. Corresponde al tipo de estudio descriptivo, y algunos elementos ofrecidos por la etnografía, este último tomando en cuenta, tal como lo afirma Jacobson (citado por Guber, 2011, p. 18), que los procesos etnográficos son susceptibles de reportar el objeto empírico de investigación —un pueblo, una cultura, una sociedad—, así como



lo que la constituye, es decir, la interpretación-descripción sobre lo que el investigador vio y/o escuchó, en este caso un grupo humano de hacedoras de magia a partir de lo que preparan para el deleite diario de los más de 300 (trescientos) comensales que confluyen, se alimentan y se nutren con sus historias.

En el camino se articularon narrativas, entrevistas y pedagogías dialogantes, con algunos postulados y técnicas de la contabilidad cultural. El diseño permitió reconocer, desde las realidades y vivencias de las(os) cocineros(as), elementos sociales y culinarios implementados en las cocinas de las plazas para la pervivencia de las prácticas tradicionales, así como ejercicios de relevo generacional, agremiaciones basadas en las economías familiares y solidarias, y el aporte de dichos espacios para el fortalecimiento de la denominación de Popayán como ciudad creativa de la Gastronomía ante la Unesco (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura).

Bajo el enfoque enunciado, se presentan interrogantes que interpelan la academia, las lógicas del desarrollo, —donde se han venido incorporando las prácticas alimentarias—, y la contabilidad cultural. Citando a Rivera Q. (2010), podríamos hablar de la posibilidad de poner en cuestión el papel de nuestra voz, junto con la voz múltiple de las cocineras y los cocineros, así como el efecto generado por la escucha de las voces múltiples en las cocinas, y cómo estas transforman, trans-alterizan la localización-distinta de los(as) otros(as) que están escuchando, en este caso, la academia, la comunidad payanesa y/o la institucionalidad.

En la búsqueda de reconocer en colectivo, cuestionamientos e incertidumbres alrededor del tema, se implementaron diversos encuentros y talleres en el marco del diplomado *Contabilidad social para la gestión del patrimonio gastronómico*, privilegiando el lenguaje oral, sin tratar de direccionar los diálogos; grosso modo, alrededor del significado (o significados) de sus alimentos, prácticas, recetas y tradiciones, imbricadas en el marco del tejido cultural alimentario. En el mismo sentido, reconocer en qué medida la gestión efectuada a nivel individual, por sus organizaciones o la institucionalidad, han potenciado el reconocimiento regional o local de estos espacios como parte de la dinámica del patrimonio cultural. Con esta mirada, se propende por la construcción de espacios de discusión y cuestionamiento del crecimiento —transformación de unos y otros, no sólo en lo teórico, sino en lo que ha representado para estas comunidades—.

Los resultados son un insumo, que permite reconocer las potencialidades y necesidades de las cocinas ubicadas en di-

chos espacios, a nivel individual u organizadas en agremiaciones (Coopmesalarga, Corpoguardinas, Asomesalarga), dando cuenta de ello, desde sus dimensiones bio-cultural, gastronómica, identitaria, organizativa, contable y financiera. En su labor, no se reconoce de forma sucinta, la sustentabilidad de estos territorios, pues abarca diferentes tópicos como lo ambiental, lo organizacional, junto con las dimensiones contables y financieras. Con dicha dinámica, se fue develando cómo el grupo de sabedores y sabedoras, requieren de esfuerzos direccionados a emerger colectivos asociados a estos patrimonios, junto con su valor social, cultural y vital, fortaleciendo con ello, la gestión cultural y organizacional, así como sus condiciones de vida

Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo

De las búsquedas por encontrarnos pensándonos alrededor del fogón, y por supuesto del sabor, por dar otros sentidos y reivindicar el valor de la comida, más allá del arte que convoca y enaltece las preparaciones, por reconocer el valor de la vida a través de la comida, aquí radica la magia de la cocina y sus historias (Rodríguez, et al., 2018).

Los diversos significados de cultura pueden estar soportados a partir de connotaciones simbólicas y materiales inmersas en las dinámicas de enculturación o interiorización desde temprana edad.

Sus significados tienen como objeto delinear la permanencia de valores, costumbres, hábitos, identidades o revitalización de tradiciones, discursos incorporados a las lógicas actuales de los conceptos de cocina, patrimonio, patrimonio inmaterial y cocina tradicional, por citar algunas (Rodríguez, et al. 2018). En el plano discursivo cocina-patrimonio-tradición, coexisten historias, mitos, creencias y formas inimaginables de obtención, elaboración y consumo, la mayoría vinculadas a relevos generacionales o adaptaciones con base en otros aprendizajes; sin embargo, por su naturaleza humana, fácilmente permiten la incorporación de subjetivaciones alrededor de un determinado alimento o su ritual (Rodríguez, et al. 2018). Desde dicha mirada, el patrimonio y la cocina, tienen la capacidad de hilvanar legados generacionales, los proyectos de vida alrededor del fogón y la interpelación de los que podría categorizarlas como parte de lo institucional, en cocinas tradicionales. No obstante su manejo o forma discursiva, también podría conducir a



varias interpelaciones alrededor de: recuperación de procesos ancestrales, subjetivaciones interculturales dependiendo de su capacidad de transformación, la institucionalidad y su impacto.

Esto también implica que las cocinas asumidas como tradicionales, son el resultado de un proceso de construcción social en el cual entran en juego proyectos de economía, sociedad, política y cultura diversos; hegemónicos y contrahegemónicos, es decir, se conciben como un hecho social e histórico. Por ende, tienen la capacidad de impactar en la definición de patrimonio; en este caso en particular, se imbrican desde una época histórica, desde un lugar social determinado y bajo un escenario político específico, no necesariamente lo será en un contexto y situaciones sociales distintas.

Las diferentes políticas y apuestas institucionales para la conservación o salvaguardia (conservación-preservación) de prácticas culturales, entre ellas las cocinas y sus prácticas en estos lugares, han venido incorporándose con fuerza en el tema de lo inmaterial y su adopción por muchos países en sus políticas públicas y estrategias, en la constante búsqueda del reconocimiento de manifestaciones culturales, donde se vinculan con total coherencia la comida y sus significados.

Al respecto, Abreu (2014) plantea que muchas de las formas en que se aborda eso que llamamos patrimonio, han venido colocando en discusión los elementos dispuestos en las recomendaciones para la Salvaguarda de las Culturas Tradicionales y Populares en 1989, y la Convención del Patrimonio Inmaterial en 2003 discutidas por dicha organización, tomando en cuenta la motivación que impulsó dicha recomendación, la cual reza:

En un mundo con tendencia creciente a la homogenización, protagonizado por el capitalismo neoliberal, se hacía necesario redescubrir o salvar las manifestaciones culturales y, en especial, los conocimientos tradicionales en vía de desaparición, concediendo especial atención a las singularidades de las culturas locales todavía vivas (p. 59).

Un indicador de lo enunciado, es el incremento en las estadísticas en los listados del patrimonio cultural inmaterial y el registro de buenas prácticas de salvaguardia, acción que se radica ante la Unesco (manifestaciones/declaratorias), entrecruzadas con las metas dispuestas en planes y políticas institucionales nacionales, regionales y/o locales. Frente a la cocina como un oficio o saber propio, en la mayoría de los casos se congrega su decla-

ratoria a las categorías de creatividad, innovación y re-significación de las recetas y/o acciones que de las prácticas alimentarias se desprenden (productos, preparaciones específicas, eventos), como es el caso de la designación de ciudades creativas de la gastronomía, concebidas como una puesta en escena de las preparaciones culinarias; en Popayán se otorgó en el año 2005, siendo la primera ciudad de Colombia en adoptar una política pública inspirada en los lineamientos nacionales para la salvaguardia, conocimiento y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales. De forma particular, se soportó su designación a partir del conglomerado de lugares de comida ubicados en el sector histórico de la ciudad, donde se incluyen las cocinas de las plazas de mercado, consideradas en peligro de desaparecer, así como el acervo culinario ancestral, paralelo al desarrollo de eventos de difusión, como: ferias, congresos o foros, destacándose el Congreso Gastronómico de Popayán, que en 2021 cumplió 19 años.

Es preciso señalar que, desde lugares sociales concretos (cocinas), la perspectiva de la globalización de los mercados y las emergentes industrias culturales, se presenta una oportunidad para la puesta en valor de los patrimonios con la capacidad de congrega colectivos involucrados con la cocina. En términos de valor de cambio, implica, en el mejor de los casos, conjugar la preservación con la rentabilización de los bienes de tipo cultural.

No obstante, han empezado a cobrar mayor relevancia otras dinámicas de consumo (vivencias alrededor de la comida), que promueven y deciden el patrimonio culinario y gastronómico que se debe preservar, dependerá de su sentido y significados. En tal sentido, la relación patrimonio-desarrollo-cocina, es susceptible de quedar confinada a una categoría excluyente: específicamente a las nociones económicas que lo reducen al crecimiento económico (incluye los indicadores).

Pensando en esta dinámica, tanto a nivel local-regional como internacional, se podrían vincular las palabras de Escobar (2014), cuando afirma que:

Para analizar las prácticas del desarrollo debemos analizar lo que realmente hacen las instituciones del desarrollo. Las prácticas institucionales resultan cruciales no tanto porque representan gran parte de lo que en verdad se cataloga como desarrollo, sino especialmente porque contribuyen a producir y formalizar relaciones sociales, divisiones del trabajo y formas culturales (p. 166).



Como se dispone en las declaratorias de la Unesco y entes relacionados, junto con las palabras descritas, los mecanismos asociados con formas de recopilación y la capacidad de constituirse en acciones de reconocimiento de los territorios, deben ser abordados a partir de prácticas-estrategias donde se incluyan los colectivos que hacen parte de los patrimonios declarados, para el caso, de las cocinas y los sujetos que las constituyen y la soportan a nivel cultural, económico y político.

La tradición, el saber y la memoria (vivencias) implícita en el quehacer cotidiano de las cocinas en las plazas de mercado objeto de estudio, cumplen el propósito de adoptar un papel un papel dinámico en la vida de los(as) cocineros(as) y las diferentes concepciones que se tienen sobre la sociedad, tratando de recrear el pasado como parte de un ejercicio de memoria social, al tiempo que se otorgan nuevos sentidos al presente y al porvenir. En términos de Toledo y Barrera-Bassols (2008), algunas de estas acciones podrían ubicar en un plano específico las relaciones entre la humanidad y la naturaleza, tomando en cuenta las comunidades que han sido largamente ignoradas, desvalorizadas o mal interpretadas, siendo en sí mismas la clave para revertir las crisis derivadas por la revolución industrial y la obsesión mercantil.

Los Materiales y Métodos deben describirse con suficientes detalles para permitir que otros puedan replicar y desarrollar los resultados publicados. Tenga en cuenta que la publicación de su manuscrito implica que debe poner a disposición de los lectores todos los materiales, datos, códigos informáticos y protocolos asociados con la publicación. Por favor, revele en la etapa de envío cualquier restricción sobre la disponibilidad de materiales o información. Los nuevos métodos y protocolos deben describirse en detalle, mientras que los métodos bien establecidos pueden describirse brevemente y citarse apropiadamente.

Los manuscritos de investigación que informan de grandes conjuntos de datos que se depositan en una base de datos disponible públicamente deben especificar dónde se han depositado los datos y proporcionar los números de acceso pertinentes. Si aún no se han obtenido los números de acceso en el momento de la presentación, indique que se proporcionarán durante la revisión. Deben proporcionarse antes de la publicación.

Los estudios intervencionistas que involucren animales o humanos, y otros estudios que requieran aprobación ética, deben enumerar la autoridad que otorgó la aprobación y el código de aprobación ética correspondiente.

Contabilidad cultural para el conocimiento, valoración y revitalización del patrimonio

Cano, Arias y Asuaga (2020) aportan al campo disciplinar de la contabilidad cultural de una forma holística, favoreciendo la metodología cualitativa, que permite observar a los sujetos-comunidades desde sus redes e interrelaciones existentes entre la cultura y el patrimonio cultural; es así como se obtienen resultados que permiten medir las tensiones existentes desde la valoración y su medición posterior.

Desde la corriente crítica de la contabilidad, una premisa general plantea que la contabilidad es una práctica social que constituye formas de representación inscritas en la cultura, a su vez configura realidades sociales culturales; no es por tanto un dispositivo social neutro (Mendoza & Galeano, 2020). Por su parte, el campo de la contabilidad cultural, atiende a la siguiente premisa: el patrimonio cultural como fuente de riqueza, de identidad y sentido social de los pueblos requiere ser protegido, cuidado y difundido, por tanto la contabilidad tiene un papel estratégico en tanto permite comunicar el patrimonio cultural y gestionar su protección. Es desde esta perspectiva que Bucheli, Castillo y Villarreal (2009) afirman que:

La profesión contable, vista desde una concepción más amplia y ligada a los aspectos sociales, debe interesarse por nuevas dimensiones que van más allá de lo puramente económico y debe adentrarse desde la disciplina contable en la búsqueda de nuevas formas para contribuir a la identificación, valoración y protección del patrimonio cultural (p. 59).

Así mismo establecer nuevas relaciones y reflexiones teóricas en conjunto con otras disciplinas como la sociología y la antropología que tradicionalmente han sido vinculadas a la dinámica sociocultural (Bucheli, Castillo y Villarreal, 2009).

Tal papel estratégico en la preservación del patrimonio cultural, deriva en que, a su vez la contabilidad tiene la capacidad de instituir identidades dominantes o las invisibilizadas de las culturas populares, como también puede constituir realidades en las cuales estas permanezcan invisibles. Dicho de otra forma, a la contabilidad cultural cabe hacerle las siguientes preguntas:



¿Cuál es el patrimonio cultural que se desea conservar o salvaguardar? y ¿para quién o quiénes, se gestiona el uso o protección de dicho patrimonio y su puesta en valor? (Jiménez y Sainz, 2011). Se trata de preguntas que podrían irse entretrejiendo y respondiendo con quienes constituyen dicho patrimonio, cocineros, cocineras e instituciones vinculadas.

Se desprende con ello la necesidad de ir generando un camino para que la contabilidad trascienda de la lógica financiera, dé cuenta de los fenómenos culturales, y procure información que permita la toma de decisiones en torno a la protección y conservación de los patrimonios culturales, materiales e inmateriales. Entretrejada con el patrimonio cultural culinario, esta disciplina tendría impactos importantes sobre el manejo presupuestal de los entes públicos, a partir de la asignación de los recursos necesarios para los fines de protección, la conciencia social sobre la diversidad de formas de vida que habitan una sociedad, y la salvaguardia alrededor de la diversidad de identidades, memorias y arraigos que vinculan la comida y lo que representa.

En términos disciplinares, supone el debate del predominio en la noción de desarrollo como crecimiento económico, que incorpora la contabilidad cultural como herramienta para institucionalizar intereses de mercado, y por lo cual dicha disciplina se centra en la cuantificación y medición de patrimonio, a fin de traducirlo a términos monetarios. Se requiere pensar desde otras coordenadas: la contabilidad cultural. Lo enunciado, plantea la importancia de la información cualitativa para el reconocimiento del patrimonio, sus características y potencialidades frente a los planes de vida y culturas, en este caso de portadores y portadoras de tradición. En otras palabras, una contabilidad al servicio de la protección y conservación de los colectivos y su diversidad culinaria, familiar y comunitaria.

Gestoras gastronómicas, reconocimiento de necesidades y apuestas hacia el desarrollo a escala humana

Para Max Neef (1993) las necesidades tienen una doble dimensión, su desconocimiento profundiza patologías sociales, tales como: la exclusión, la marginalidad, la pobreza, el desempleo y la represión. Son carencias en tanto expresión fisiológica y se

relacionan como un “falta algo”. Al tiempo las necesidades son motores, motivan a hacer algo, y en esa medida son potencias. Movilizan las acciones humanas. Esta forma de concebir las necesidades, cuestiona, incluso, la concepción del ser humano. A esto se suma la categorización de necesidades que podrían traducirse, a su vez, en potencialidades humanas individuales y colectivas. Existe un número limitado de necesidades y se pueden especificar axiológicamente: subsistencia, protección, afecto, entendimiento, ocio, participación, creación, identidad, libertad.

Visto de esa forma, es posible evaluar el medio en función de las necesidades humanas. En esta medida es preciso examinar que, en el caso de los cocineros y las cocineras, cuentan con saberes, conocimientos y capacidades de transformación en un contexto adverso, los cuales les ha posibilitado el aprovechamiento de los recursos y la subsistencia propia, de su familia y comunidad. Para la presente discusión, entonces, se analizaron las dimensiones de: subsistencia, protección, afecto, entendimiento, ocio (tiempo libre), recreación y bienestar, e identidad, memoria y libertad.

En palabras de las cocineras, la necesidad de subsistencia es “impulso, acción, reacción, creatividad, amor”, vinculando para cumplir su objetivo, estrategias de reproducción de sus vidas, desde sus redes de solidaridad y colaboración. Entre las dificultades de mayor recurrencia, se encuentra la carencia o inexistencia de recursos financieros; sin embargo, como horizonte de futuro, el grupo involucrado afirma la confianza en las redes gestadas como estrategia el “trabajo en equipo, como rebuscadoras, con valores e identidad”. De esta primera afirmación, surgida del diálogo y los encuentros, se resalta la necesidad de subsistencia, como motor de su acción colectiva, la cual afirma en su nosotros y su identidad colectiva en un contexto adverso o difícil.

Desde la necesidad de protección, especialmente enunciado por las cocineras, ésta se vivencia y moviliza desde sus “alimentos sanos; en la pandemia desde la bioseguridad y protocolos de desinfección de las materias primas (ingredientes) y utensilios”. Así visto, en la protección como necesidad se incluyen los alimentos y sus procesos para la elaboración de los productos y el balance nutricional en cada plato. Parte de la misma proyección, relaciona la “utilización de agentes naturales para desinfección”. No obstante, para el grupo no solo se trata de proteger la vida del comensal, además incorpora las formas de salvaguardar los “conocimientos de las recetas ancestrales”; se atiende con ello,



desde esa base identitaria, superar algunas dificultades asociadas al “aprender a identificar los alimentos”, adecuaciones en sus lugares de trabajo y evitar el sedentarismo que puede generar enfermedades.

En su agencia de la protección colectiva de sí, de sus familias, comunidad y comensales, resaltan términos como: capacitaciones, protocolos, tomar medidas de control, tener un balance en el manejo de los químicos en los alimentos, el sistema de salud y la importancia de sus agremiaciones, como aliados de dicha protección; por ende, remite a un asunto colectivo más allá de sus redes hacia la sociedad.

Otra necesidad que surge del diálogo con el grupo es el afecto. Particularmente lo vivencian y lo asumen desde la capacidad de reacción y la apertura diaria de plaza de mercado, aunque se enfrentan a un contexto adverso marcado por el cuidado del Estado, manifestaciones de conflicto social, poco apoyo de la institucionalidad y algunos gremios. Frente a su afecto como redes familiares y de tradición, demandan el afecto de la sociedad, el acompañamiento de la Secretaría de Salud de Popayán (en un contexto de pandemia), de políticas públicas inclusivas, entre otras. Allí también reconocen aliados que les fortalecen como colectivo culinario. Con dicha perspectiva, el afecto es movilizado como colectivo, pero también como reclamo por la falta de reconocimiento de su papel como parte activa de dicho patrimonio.

Sobre la necesidad de entendimiento, el grupo, tanto hombres y mujeres, relata sus acciones orientadas al fortalecimiento de sus cocinas durante la pandemia, donde se incluye la comprensión del contexto, así como su visibilidad en otros ámbitos diferentes al local. Se resalta la importancia de la capacitación constante, mencionando como aliados instituciones y organizaciones como el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), Escuela Taller, la Corporación Universitaria Comfacauca (Unicomfacauca), por citar algunas. El entendimiento es vivido, así como el fortalecimiento del colectivo, a nivel individual y en la alianza con otros. Al hablar de la necesidad de participación, señalan la “importancia de la estructura organizacional dentro de las plazas, el compañerismo y la unión”.

Del análisis efectuado sobre el entendimiento, se devela desde su sentir, que sólo a partir de un trabajo mancomunado, han logrado la participación en eventos y el reconocimiento; por tanto, se sienten parte de un proceso social que cobra relevancia en la ciudad, y que paulatinamente ha venido siendo mencio-

nado en otros ámbitos: “promocionando nuestros productos en emisoras y canal local, publicidad, la participación en documentales nacionales, difundiendo el saber gastronómico en medios de comunicación internacional”. El colectivo, a nivel interno percibe la necesidad de participación como el motor de su organización, y a nivel externo como el ejercicio para su reconocimiento; al tiempo, es la propuesta activa por la inclusión.

En relación a la necesidad de ocio, recreación y bienestar, esta se vivencia desde la creatividad y resignificación de la tradición ancestral culinaria, a partir de la dinámica del sector gastronómico en la ciudad y en Colombia. Encuentran como limitante la “falta de apoyo a entidades municipales”. Frente al particular, identifican su acción colectiva, alrededor del mantenimiento de los platos típicos, la creación de nuevos productos, la búsqueda y afirmación de autonomía, y en la capacidad de reacción en contextos adversos. Finalmente, en relación a la necesidad de identidad, memoria y libertad, surgen elementos similares donde las cocinas son el espacio donde se vivifica la tradición; se asume como un espacio vital para la vida de las portadoras y portadores de tradición, tanto en su individualidad como en lo colectivo. Igualmente, como demanda frente a las instituciones.

Como se puede observar, en este breve resumen se hace evidente que las cocinas y quienes hacen posible su operación en las plazas de mercado, atienden a un común denominador: la prevalencia de saberes y la unión de esfuerzos para la conservación de la tradición; sin embargo, a partir de su voz, añaden a sus preparaciones y platos, nuevos juicios sobre las patologías producidas por la sociedad, que van desde la falta de reconocimiento, inclusión social y conflicto social. En la sociedad donde prevalece la velocidad de producción y consumo de los bienes, muy pocas veces se potencian dichas necesidades, por el contrario se transforman en fines en sí mismos. Esta mirada, trae consigo una apuesta de desarrollo a escala humana, que desde los microespacios de la vida cotidiana (cocinas), podría posibilitar la construcción y constitución de satisfactores colectivos, su cultura, su tiempo y su lugar. Se trata de satisfactores sinérgicos que potencian un sinnúmero de necesidades; se podría asumir como contra hegemónicos, porque interpelan a la sociedad prevalente.

Con la misma lógica, se trata de satisfactores endógenos, producidos desde y para el colectivo de los cocineros y las cocineras, al fundarse en la autonomía y la autogestión; en otras palabras, se construyen de abajo y hacia lo horizontal. Así las co-



sas, necesidades y satisfactores emanados de las aspiraciones y conciencia creativa y crítica del grupo social vinculado, se articulan como actores de desarrollo, para devenir en sujetos activos y asumir su rol protagónico.

Portadores y portadoras de tradición, y estrategias para su reconocimiento

Las cocinas en las plazas de mercado de Popayán son espacios inundados de secretos gastronómicos, pluriversos de culturas y aromas, lugares habitados por cocineras y cocineros los siete días de la semana. Como dice una de sus cocineras, Jaqueline Burbano, “es la pasión que nos une en torno a este oficio”; o la señora Nilsa Hoyos, quien, del legado de sus padres y abuelos, elabora dulces tradicionales al interior de las plazas de mercado: “estamos en la lucha por conservar esta tradición” (Rodríguez, 2020).

Las plazas de mercado se constituyen en lugares de construcción de tejidos sociales, que conservan las cocinas y proveen a la ciudad de los alimentos necesarios para la reproducción de tradiciones, la identidad y la vida; son despensas de vida y cultura alimentaria. En consonancia con lo anterior, la investigación ha permitido acercarse a los(as) productores(as) culturales, con el propósito de generar acciones que promuevan el derecho a constituirse como productores culturales, más allá de los especialistas, gestores, medios de comunicación, entre otros. En este sentido, se puede señalar que los portadores y las portadoras de patrimonio tienen arraigo en las plazas de mercado locales de la ciudad de Popayán, y han transmitido sus saberes de generación en generación. Así, se reproduce en la preparación de recetas que cocineras y cocineros realizan en sus labores cotidianas.

Es preciso señalar las características de algunos(as) de ellos(as), en tanto colectivos. Como portadores(as) del patrimonio gastronómico, se resaltan tres organizaciones: la Corporación de Mujeres Rurales, la Cooperativa Mesa Larga y la Corporación Guardianas, mujeres y hombres artesanos(as) del saber, multiétnicas, ambientalistas y gestores de paz de Popayán (Cauca). El objetivo de estos grupos es crear, fortalecer, promover, investigar, proyectar, diseñar, asesorar, apoyar, coordinar, organizar, planificar, entre otros, procesos de desarrollo sociales, solidarios, de

gastronomía, de artesanías y económico, en pro de salvaguarda de las prácticas alimentarias ancestrales y tradicionales.

Por lo anterior, buscan potenciar intercambios de saberes, encaminados a un desarrollo autosustentable que fortalezca la armonía del ser humano con el entorno a nivel local, regional y nacional, del territorio colombiano, con proyección internacional. En su mayoría, son portadores(as) que han atravesado hechos de violencia, han sido desplazadas de sus territorios, han sufrido violencias de género, pero hoy pueden decir que salen adelante unidos(as) alrededor del fogón.

Siguiendo la propuesta de necesidades de Max Neef (1993), se puede identificar que los(as) portadores(as) de tradición, tienen como fortaleza los saberes ancestrales, el aprovechamiento de los recursos, la creatividad, en suma, el buen vivir. También tienen una estructura organizacional de carácter solidario representada en asociaciones y prácticas de trabajo en equipo; la realización de actividades colectivas y de fondos comunes. Estas formas organizativas se enmarcan en la racionalidad de reproducción de la vida y la economía popular, social y solidaria (Razeto, 1998). Se destaca el compañerismo, la unión, la participación en diferentes encuentros y actividades. Respecto a las dificultades observadas, se encuentran: carencia de recursos financieros, poco apoyo del Estado, ausencia de políticas públicas integrales y acción de gremios, lo cual dificulta que se fortalezcan las cocinas tradicionales, a pesar de que estas se han convertido en un referente para la región.

Los grupos de cocineras(as), potencian sus saberes, optimizando la capacidad de reacción, el trabajo en equipo, el balance en el manejo de los alimentos utilizados, los diferentes escenarios, los platos de mayor recordación, fortaleciendo las agremiaciones y realizando alianzas estratégicas, que permitan mantener el legado o patrimonio cultural. Sin embargo, sus estrategias denotan la necesidad de fortalecer los(as) portadores(as) desde su individualidad y en colectivo, en virtud de incrementar el reconocimiento de su patrimonio es sus múltiples valoraciones.

Un primer paso en este sentido es preguntarse ¿cuál es el patrimonio y a que remite?, y ¿cuál sería el aporte de la contabilidad cultural?

En el caso de las cocineras y los cocineros con arraigos en el contexto de las plazas de mercado de la ciudad de Popayán, sus saberes y sabores remiten a un patrimonio inmaterial fundado en identidades y tradiciones indígenas, afros, campesinas y po-



pulares, regionales y nacionales; y también remiten a la constitución de la soberanía alimentaria y la salud del cuerpo social mismo. En su inventario, se reconocen platos como: picadillo, tri-pazo, tamales, pescado sudado o guisado, sancocho de espina-zo, frito, morcilla, sancocho de alguacil, obleas, cucuruchos, en-cocado de camarón, frijolada. Platos que remiten a diversidad de saberes, alimentos, culturas, identidades, historias y tradiciones.

En segunda instancia, desde el reconocimiento y legitimación de los valores múltiples asociados a dicho patrimonio, se hilvana la necesidad de abordar las prácticas patrimoniales desde sus protagonistas y su patrimonio, tomando como referencia la perspectiva del desarrollo a escala humana como lo plantea Max Neef (1993), entendido aquí en términos de posibilidad de acrecentar y realizar integralmente las capacidades de las cocineras y los cocineros, lo que engloba la subsistencia, memorias, identidades, saberes, prácticas, libertades; derechos individuales y colectivos.

La investigación devela la importancia de la relación directa entre la contabilidad, la cultura y el desarrollo sustentable, lo cual permite identificar la ineficaz normatividad existente para reconocer y medir contablemente el patrimonio cultural.

Conclusiones

Las cocinas, además son música, porque los calderos ebulen sonidos magistrales, alegran tristezas con cada bocado, evocan la sazón de la abuelita, de la niñez y la juventud. Es un espacio de todos, y hay que quienes están luchando por conservar este espacio, como un patrimonio vivo de lo que representa la ciudad de Popayán en materia alimentaria (Diario de campo, Alejandra Rodríguez G, 2020).

Los territorios que habitan las cocinas, inundados de sabores, hacen parte de la memoria biocultural payanesa; en las cocinas hay historias, anécdotas y tradición, sus platos nos recuerdan que nos construye y nos identifica, son el legado para las futuras generaciones de cocineros y cocineras. En sus recetas se entretajan una multiplicidad de territorios. Su infraestructura esconde deliciosos olores de casa, pero también difíciles historias de lucha y pervivencia del pequeño productor, de ese que

no vende a los supermercados o almacenes de cadena porque no está agremiado, que llega cada día a ocupar su puesto con la meta de vender todo el producido. Sin embargo, muchos de los cocineros y las cocineras, al final de la jornada, ven como sus productos se van quedando rezagados, momento en el cual comienzan a ofrecer con más ganas y a menor precio los alimentos trabajados con sus manos, manos fuertes y gruesas por el arado de la tierra.

En muchas ocasiones se desconoce que estos microespacios de vida (cocinas), son lugares de producción de satisfactores sinérgicos y potenciadores de las necesidades humanas; portadores y portadoras devienen más allá del mentado crecimiento económico, y se añaden, al denominado patrimonio. Lo anterior implica trabajar en sinergia comunidad-institucionales, a partir de visiones de desarrollo que se orienten a fortalecer este colectivo desde sus arraigos locales, identidades y formas de pensamiento comunitario, contribuyendo con ello, a dignificar sus condiciones de vida.

En esa última perspectiva se delinea la tarea de la conjunción de los estudios culturales, las teorías alternativas de desarrollo y la contabilidad cultural, que posibilite pensar la puesta en valor y gestión del patrimonio culinario, orientada a permitir la pervivencia de las comunidades vinculadas a dicho patrimonio, los sujetos portadores con sus identidades, arraigos, memorias y lógicas económicas diversas.

Referencias

- Abreu, Regina (2014) Dinámicas de patrimonialización y “comunidades tradicionales” en Brasil. En: Chaves, Margarita, Montenegro, Mauricio y Zambrano, Martha. *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*. Colección Antropología en la Modernidad. Bogotá: Editorial Instituto Colombiano de Antropología e Historia – ICANH.
- Beck, Ulrich (2008). *¿Qué es la globalización?: Falacias del globalismo, respuestas a la globalización*. Barcelona: Paidós
- Bucheli, Castillo y Villarreal, (2009) (n.d.). Medir el patrimonio cultural: un desafío para la Contabilidad. <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v10n26/v10n26a03.pdf>



- Cano Mejía, V., Arias Suárez, J. D., & Asuaga Tarán, C. (2020). Contabilidad cultural: un campo emergente enfocado en salvaguardar el patrimonio cultural. *Revista Científica General José María Córdova*, 18(31), 651-672. <http://dx.doi.org/10.21830/19006586.605>
- Escobar Arturo (2014) *La invención del desarrollo*. Popayán: Universidad del Cauca.
- Guber, Rosana (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Jiménez Ramírez, M. B., & Sainz Navarro, M. (2011). ¿Quién hace al patrimonio?: Su valoración y uso desde la perspectiva del campo de poder. *Intervención*, 2(3), 14-21.
- Max Neef, Manfred (1993) *Desarrollo a escala humana* Montevideo: Editorial Norda-Comunidad.
- Mendoza, D y Galeano, E. (2020). Reconocimiento y medición contable del patrimonio cultural en Colombia. Una revisión a los impactos de sus prácticas. Fundación Universitaria Panamericana.
- Razeto, L. (1998). *Fundamentos de una teoría económica comprensiva*. Santiago de Chile: Ediciones PET.
- Rivera Cusicanqui, Silvia (2010). Mujeres y estructuras de poder en los Andes: De la etnohistoria a la política. En: Rivera Cusicanqui, Silvia (Ed). *Violencias (re)encubiertas en Bolivia*, La Paz: Editorial Piedra Rota, pp. 175-199. <http://www.ceapedi.com.ar/imagenes/biblioteca/libreria/295.pdf>.
- Rodríguez G., Alejandra María (2020). Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán – Cauca. *Diario de campo*. Unicomfauca, 2019-2021. Popayán, Cauca - Colombia.
- Rodríguez Guarín, A. M., Rodríguez Guarín, S., y Potosí Rodríguez, S. F. (2018). Aproximación a los fundamentos económicos de la práctica alimentaria y la gastronomía. *Revista Criterios*, 25(1), 105–122. <https://doi.org/10.31948/rev.criterios.25.1-art-7>
- Toledo, Víctor M., Barrera-Bassols, Narciso (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Andalucía: Icaria Editorial, Serie Perspectivas Agroecológicas.