



CAPÍTULO 2

RELATOS DE SABERES Y SAZONES PAYANESES EN LA RESIGNIFICACIÓN DEL PATRIMONIO EN LAS COCINAS DE LAS PLAZAS DE MERCADO DE POPAYÁN (CAUCA)¹

Tales of the knowledge and flavors of payaneses in the resignification of heritage in the kitchens of the marketplaces of Popayán (Cauca).

Alejandra María Rodríguez Guarín

Universidad de San Buenaventura.

Cali, Colombia

© <https://orcid.org/0000-0002-4335-6096>

✉ alejandramariarodriguezg@gmail.com

Salomón Rodríguez Guarín

Fundación Universitaria de Popayán (FUP).

Popayán, Colombia

© <https://orcid.org/0000-0003-2887-3682>

✉ salomon.rodriguez@docente.fup.edu.co

Einer Casanova Rodríguez

Corporación Universitaria Comfacauca -

Unicomfacauca. Popayán, Colombia

© <https://orcid.org/0009-0001-1532-4118>

✉ einercasanova@unicomfacauca.edu.co

Resumen. Reflexiones de la investigación desarrollada en Popayán (Cauca) entre los años 2019 a 2021, planteada desde la sinergia de sueños y apuestas de vida alrededor de la cocina y lo que convocan sus tejidos. Diseño metodológico de tipo descriptivo, junto con la implementación de herramientas

¹ Proyecto: Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán – Cauca. Unicomfacauca, 2019-2021.

Cita este capítulo

Rodríguez Guarín, A. M.; Casanova Rodríguez, E. y Rodríguez Guarín, S. (2024). Relatos de saberes y sazones payaneses en la resignificación del patrimonio en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán (cauca). En: Olaya Garcerá, J. E.; Rojas Muñoz, A. L. y Grueso Moreno, C. M. (eds. científicos). *Proyección e Innovación Social. Volumen IV.* (pp. 35-54). Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali.

etnográficas. Su objetivo, explorar y analizar los elementos que convocan a designar y/o asumir las cocinas de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y de La Calle Trece como patrimonio inmaterial, las implicaciones de las acciones-estrategias institucionales y comunitarias frente al tema, acrecentadas a partir de la denominación de Popayán como ciudad creativa de la gastronomía (Unesco, 2005), y plantear nuevas rutas para su posicionamiento.

El manuscrito: Cocinas regionales: relatos de sazones payaneses (ISBN 978-958-53187-4-8), recopila 23 (veintitrés) historias de vida que reflejan cómo las cocinas y sus relaciones de comunalidad, tienen como factor común las problemáticas socioculturales, familiares y políticas prevalentes en la dinámica, aportando en la categoría de creativa soportada en su connotación de lo tradicional. Presenta las realidades de las cocinas, a partir procesos participativos en diferentes contextos, al tiempo que otorga significados diferentes a la práctica culinaria, una conexión de la realidad con la perspectiva gastronómica. Igualmente, visibiliza desde las narrativas a este grupo social, que convive entre cacerolas y fogones durante la semana, con sueños, anhelos y un propósito común, salvaguardar su saber y sabor.

Palabras Clave: Cocinas Tradicionales; Sazones Payaneses; Patrimonio Inmaterial y Culinario; Plazas de Mercado.

Abstract. Reflections of the research carried out in Popayán (Cauca) between 2019 and 2021, raised from the synergy of dreams and life commitments around the kitchen and what its fabrics summon. Descriptive methodological design, along with the implementation of ethnographic tools. Its objective is to explore and analyze the elements that call for the designation and/or assumption of the kitchens of the market squares of Barrio Bolívar and La Calle Trece as intangible heritage, the implications of institutional and community actions-strategies on the subject, increased from the denomination of Popayán as a creative city of gastronomy (Unesco, 2005), and propose new routes for its positioning.

The manuscript: Regional kitchens: stories of payanese seasonings (ISBN 978-958-53187-4-8), compiles 23 (twenty-three) life stories that reflect how kitchens and their communal relationships have sociocultural problems as a common factor, family and political prevailing in the dynamics, contributing to the category of creative supported in its connotation of the

traditional. It presents the realities of kitchens, based on participatory processes in different contexts, while giving different meanings to culinary practice, a connection of reality with the gastronomic perspective. Likewise, it makes this social group visible from the narratives, which coexists between pans and stoves during the week, with dreams, desires and a common purpose to safeguard their knowledge and flavor.

Keywords: Traditional Kitchens, Payaneses Seasonings, Intangible and Culinary Heritage, and Market Places.

Introducción

Mi mamá me trajo de Nariño de cuatro años de edad. Me siento orgullosa de mi Popayán... me vio crecer el Centro Comercial, aquí organice mi trabajito, todo mundo me conoce, todo mundo cuando no me ven me preguntan: -“¿Y dónde está Alirita?”, “¡Sí!, Soy una persona muy típica. Bastante típica. Con nadie peleo, con nadie discuto, si hay.

algún problema uno tira a arreglarlo, pero esa es la vida ¿No?-. Últimos Bocados. Libro Cocinas Regionales. (Rodríguez y Rodríguez, 2022).

El impacto y proyección a presentar, deriva del proyecto de investigación: *Tejiendo memorias y sazones: las cocinas tradicionales como lugares de resistencia y remembranza de las prácticas alimentarias en la ciudad Popayán – Cauca*, diseñado e implementado por Investigarte Unicomfacauca (Corporación Universitaria Comfacauca), durante los años 2019 y 2021, el cual fortaleció la articulación que se tenía por parte de investigadores del grupo Investigarte surgido desde el año 2017, resaltándose la realización del documental *Dulces Saberes y Tradiciones*².

Las cocinas de las plazas de mercado (Vispe, 2017), podría asumirse como territorios que contribuyen al concepto de *patrimonio culina-*

² En esta pieza audiovisual se describe parte de las historias de vida y pervivencia de tres dulceras de la ciudad de Popayán. Fue presentada en tres escenarios uno regional y dos nacionales, desecándose el festival de Cine Ipiales Sin Fronteras, en el año de 2019 (Rodríguez y Rodríguez. 2022). Producto del proyecto: *Revitalización del patrimonio alimentario biocultural en la ciudad de Popayán*.

rio, derivado del patrimonio inmaterial que significan las cocinas tradicionales. Estos espacios han brindado elementos para la designación de Popayán por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco, 2005) como ciudad creativa de la gastronomía desde el año 2005, y otras estrategias para fortalecer el plan de trabajo de la administración municipal, la cual asume desde el año 2014, la *Política pública para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* (aprobada en 2011 por el Ministerio de Cultura).

Durante este año, toma fuerza la Mesa de Cocinas Tradicionales, liderada por la plaza de mercado del Barrio Bolívar (sector categorizado como sector histórico); aquí se fueron sumando, paulatinamente, otras plazas de mercado; su gestión y resultados se articularon al plan de acción alrededor dicha Política, dinamizada por las dependencias designadas a nivel municipal y departamental, la Corporación Gastronómica de Popayán, y demás actores comunitarios, tanto en las plazas como de otras cocinas ubicadas alrededor de la ciudad. De sus resultados hasta el año 2022, se destaca la creación del Pabellón de Cocinas Tradicionales en el Congreso Gastronómico³; el Galardón El Cucharon de Roble, -reconocimiento a los cocineros y artesanos de Popayán⁴; el Galardón Vida y Obra, divulgación de procesos de investigación (recopilación de recetas, ingredientes, historias de vida, junto con reconocimientos nacionales e internacionales), y una mayor visibilización en eventos de orden internacional de las cocineras, llamadas “tradicionales”, así como la consolidación del Congreso Gastronómico (versión XX, en 2022), y la producción de libros y material audiovisual⁵.

En el panorama se encuentra el trabajo de algunos gremios – asociaciones de cocineros y cocineras, acciones sociales, programas

³ El Congreso Gastronómico de Popayán, liderado por la Corporación Gastronómica, es un escenario en el cual diferentes comunidades de cocineras y cocineros, convergen alrededor de diferentes preparaciones. Se resalta el protagonismo que ha cobrado en las últimas cinco (5) versiones la cocina tradicional, especialmente derivada de las plazas de mercado Barrio Bolívar y La Calle 13.

⁴ Acciones en el marco del plan de acción 2016-2017.

⁵ En 2021, la Administración Municipal presentó el soporte para su reafirmación de ciudad creativa ante dicho organismo (Oficina de Turismo y Corporación Gastronómica).

académicos, formales y no formales, e investigadores, promoviendo la divulgación y preservación de la tradición culinaria⁶, al unísono que se relacionan con los aspectos acerca de su conocimiento, uso y preservación.

Articulación desde los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Al hablar del término salvaguardia referido con la alimentación en las cocinas, el patrimonio inmaterial (culinario) podría asumirse en favor del colectivo de cocineros y cocineras, siendo una forma para alcanzar el posicionamiento de espacios que hace unos años no eran tenidos en cuenta como esenciales en la dinámica patrimonial regional; sin embargo, en virtud de las matices imbricadas en las cocinas de las plazas de mercado de la ciudad, a nivel social, cultural, político y económico, e incluso ambiental, develadas en la investigación y otras acciones desarrolladas, se han venido asumiendo como un tejido con la capacidad de promover cambios grupales e individuales. En este sentido, se articula con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) Hambre Cero (dos) y Ciudades y Comunidades Sostenibles (once), al potenciar acciones alrededor del cumplimiento en los indicadores de seguridad y soberanía - autonomía alimentaria (local y mundial), revitalizando prácticas que se había venido subsumiendo en el olvido, debido a la presión de la industria alimentaria, así como al desconocimiento de las bondades de la producción local, cultivos y formas de producción amigables con el medio ambiente; sin duda, son la forma de contar en un futuro cercado con la posibilidad de conversar de identidad y su relación con la cultura alimentaria, y ,por tanto, generar valor agregado a espacios que ahora son un paso obligado de turistas y visitantes.

⁶ Institución de Educación Superior, que tienen en sus Programas la Tecnología en Gestión Gastronómica, acreditado en alta calidad de acuerdo con el Ministerio de Educación Nacional; igualmente, Popayán cuenta con dos instituciones de orden público que abordan el tema gastronómico en técnicas y preparaciones; se destaca el grupo de estudio de una universidad pública.

Es claro que los protagonistas (cocineros y cocineras) que se sumaron a la investigación, y especialmente las historias retratadas en el libro, no encuentran del todo corresponsabilidad con lo que se ha venido erigiendo como patrimonio, más bien, lo asumen como un soporte al sostenimiento de sus familias, al tiempo que han alimentado a campesinos, campesinas, estudiantes, personal de construcción, trabajadores informales, entre otros, que consumen los platos e historias, a precios asequibles, y con la total certeza de disfrutar cada bocado. En consonancia con lo descrito, el proyecto implementado y los productos obtenidos, promueven desde el tejido de saberes y sazones (término que asume el sabor particular de un plato), como algunas pistas para reconocer, salvaguardar y resignificar las prácticas tradicionales, tomando en cuenta sus atributos sociales, tal como lo describe García Canclini (1999), “repensar el patrimonio exige deshacer la red de conceptos en que se halla envuelto; los términos con que se acostumbra a asociarlo: identidad, tradición, historia, monumentos que delimitan un perfil, un territorio, en el cual “tiene sentido” su uso” (p. 16), colocando sobre la mesa lo tangible de la inmaterialidad: las cocinas son espacios por excelencia, para la gestión

de economías familiares, producciones locales/regionales, y por ende, otras maneras de asumir el desarrollo, desde el bienestar social y el buen vivir.

Actores Participantes

El grupo de referencia del proyecto estuvo constituido por cocineros y cocineras de las plazas de mercado: Barrio Bolívar y La Calle Trece de la ciudad de Popayán (departamento del Cauca). En estos territorios de sabores se ubican más de 150 (ciento cincuenta) cocinas, donde se preparan diferentes recetas representativas de la gastronomía de Popayán, el Cauca y del Sur occidente de Colombia; se atienden en promedio 300 (trescientos) comensales al día, durante toda la semana; dicha acción se une al fortalecimiento de la designación de la Unesco (2005). Se elaboran, cotidianamente, recetas a partir de los alimentos que provienen de la zona sur y centro del país, siendo especialmente la plaza del Barrio Bolívar un epicentro de alta relevancia para sus comensales, gracias a su ubicación como eje estratégico para

la comercialización, venta de productos agrícolas y pecuarios, y pro congregación de acciones comunitarias gestadas desde las asociaciones-grupos que propenden por la preservación de la memoria biocultural imbricada en el acto alimentario.

Los actores particulares para el cumplimiento de los objetivos y, por ende, dispuestos en el libro *Cocinas regionales: relatos de sazones payaneses*, corresponde a 30 (treinta) cocineras y cocineros que laboran en dichas cocinas, y de otros actores que hacen parte del ejercicio culinario en estos espacios.

La implementación de diferentes acciones permitió el desarrollo de: eventos de socialización, muestras gastronómicas (dos), talleres (cinco), un diplomado, una salida técnica, la línea base para dos (2) nuevos proyectos en alianza con otras universidades, y el desarrollo del libro *Cocinas regionales: relatos de sazones payaneses*. La impresión del libro (en junio de 2022, mil ejemplares) contó con el apoyo de la Oficina de Turismo de la ciudad de Popayán y la Corporación Gastronómica, recurso ejecutado entre abril y junio de 2022.

Es así, como la gestión y la articulación de los actores de investigadores de Investigarte Unicomfauca (cuatro), integrantes del semillero GastroArte (tres), adscrito al grupo, cocineros y cocineras involucrados (cuarenta), dos (2) representantes de la institucionalidad, y otros que se fueron sumando en su recorrido (asociación Coomesalarga y asociación Corpoguardianas), fue desagregando las condiciones socioeconómicas implícitas el oficio de la cocina tradicional payanesa, permitiendo identificar la riqueza cultural de las preparaciones. Aspectos relacionados con la dificultad del relevo generacional, así como la necesidad de promover el empoderamiento, participación y toma de decisión en las estrategias de reconocimiento de la gastronomía payanesa y caucana, desde las posibilidades y el sentir de sus protagonistas.

Factores Impulsadores / Inhibidores del Impacto

Debido a la naturaleza de la investigación, se promovió el diseño e implementación de acciones de corte etnográfico participativo. Al respecto se destaca, entre otros:

- La calidez y compromiso del grupo de cocineros y cocineras que se involucraron en el proyecto; su disposición permitió generar un insumo sin precedentes, que aun promueve nuevas miradas alrededor del tema.
- El apoyo de Unicomfacauca y del Programa Tecnología en Gestión Gastronómica, a partir del tiempo de los investigadores para el desarrollo del proceso, así como del préstamo de los espacios requeridos para los encuentros prácticos y socialización de resultados.
- La participación de los actores institucionales (Oficina de Turismo Municipal y Corporación Gastronómica de Popayán). Con la impresión del material de divulgación, se fortaleció el empoderamiento del colectivo, y se resaltó el valor de las cocinas en las economías locales y regionales.

Materiales y Métodos

Figura 5.

Taller condimentos y recuerdos, con cocineras de las plazas de mercado de Popayán (Cauca).



Investigación descriptiva, apelando al uso de herramientas de corte etnográfico (Suárez, 2021; Restrepo, 2016; Guber, 2001). Sus objetivos lo enmarcan en un ejercicio de exploración y resignificación de prácticas tradicionales conjugadas con las historias de vida y pervivencia de quienes ha hecho posible la designación de Popayán como ciudad creativa de la gastronomía. En su implementación, se utilizaron diversos métodos y técnicas, tales como: historia de vida, entrevistas, fotografía documental, encuestas y talleres, en el marco del diplomado: *Prácticas interdisciplinarias de apropiación y gestión del patrimonio culinario*, el cual contó con la participación activa de 30 (treinta) cocineros y cocineras de las plazas de mercado del Barrio Bolívar y La Calle 13. Las principales actividades, entre el segundo periodo de 2019 y primer semestre de 2022, para consolidar el libro, fueron:

1. Acercamientos Iniciales (primer semestre de 2019). Discusión en red entre administración de las plazas de mercado, cocineros, cocineras, investigadores e investigadoras, sobre los elementos legales y administrativos que han promovido el concepto y discurso de la *cocina tradicional*, gestado desde la patrimonialización como eje adicional de desarrollo, así como las prácticas y gestión para su reconocimiento en

los últimos diez (10) años. Se involucra organizaciones afines, como la Oficina de Turismo Municipal y la Corporación Gastronómica de Popayán.

2. Implementación del Diplomado (segundo periodo de 2019, y 2020). Se comenzó de acuerdo con el cronograma; sus acciones permitieron colocar en circulación entre los diferentes actores, conocimientos, experiencias, saberes y sazones, propiciando reflexiones colectivas y el reconocimiento de estrategias locales y regionales de difusión. Se implementaron grupos de trabajo, talleres de cocina, entrevistas, diarios de campo y relatorías vinculadas con los encuentros. Su recopilación, sistematización y análisis, condujo a tejer el libro, haciendo énfasis en 20 (veinte) historias, sumando 3 (tres) de cocineros y cocineras que comienzan a hilvanar el oficio desde sus raíces y sentimientos propios. Para el caso, la entrevista de corte etnográfico fue considerada como un com-

ponente de investigación, al no darse de manera aislada ni desconectada del problema planteado (Restrepo. 2016). Lo expuesto, se condensa en (ver tabla 3):

Tabla 3.
Actividades y productos de la investigación

No.	Actividad	Producto
1	Cinco talleres en el marco del diplomado	Informe y análisis de resultados
2	Diseño e implementación de entrevistas a cocineros y cocineras de las plazas de mercado, y demás actores involucrados en el proceso	25 (veinticinco) entrevistas en sitio
3	Entrevistas a los administradores de las plazas	Dos (2) entrevistas en sitio
4	Entrevista dos líderes sociales de la plaza demercado del Barrio Bolívar	Una entrevista en sitio
5	Transcripción entrevistas	25 transcripciones, que derivan en el insumo del libro
6	Visitas de campo	15 (quince) visitas a diferentes lugaresarticulados con el proceso
7	Otras actividades y socialización deresultados	Desarrollo de acciones derivadas del diplomado, socializadas en eventos y encuentros a nivel regional y nacional
8	Toma de material fotográfico	Material fotográfico derivado de las visitas, talleres, entrevistas y demás acciones en el marco del diplomado
9	Trabajo articulado con otro grupo deinvestigación	Planteamiento de tres proyectos nuevosque permiten seguir formulación con la línea de trabajo

Fuente: Consolidación de los resultados de investigación (2021).

Desde la percepción de una de sus participantes, se relacionan sus apreciaciones sobre este ejercicio:

“Para mí el diplomado ha sido una experiencia buenísima porque hemos aprendido diferentes conocimientos, a veces uno cree que hay unos productos que solo se pueden preparar de una sola forma y me di cuenta de que se pueden hacer muchas cosas con un solo producto, variedad de cosas, conocí recetas buenísimas, que rico esos chicos que están estudiando, salen muy bien preparados en cocina y gastronomía, ósea que vamos a estar muy bien representadas” (Francia Muñoz, cocinera plaza de mercado La Calle Trece. Restaurante Las Panchas) (Unicomfauca, 2020).

3. Elaboración, diagramación e impresión del libro Cocinas Regionales (segundo periodo de 2020, 2021 y primer periodo de 2022). Se consolidó a partir del diálogo de saberes y el desarrollo del diplomado; se vinculan alimentos y prácticas en riesgo de desaparecer, al tiempo que se identifican las realidades socioeconómicas prevalentes en dichas cocinas durante la semana. El manuscrito narra las historias, anécdotas y tradiciones que se sazonan desde las plazas de la ciudad; sus ingredientes específicos son las preparaciones, reflejo de la lucha y resistencia en estos espacios. Se condensó en cuatro (4) capítulos y un anexo, asumiéndose como un vehículo que propicia y fortalece la difusión en diversos niveles y públicos, lo que se cocina en la ciudad, lo que representa para el colectivo ser valorados, y los significados desde su sentir alrededor del patrimonio (Investigarte, 2021). Se contó con el apoyo de la Administración Municipal, en cabeza de la Oficina de Turismo de Popayán, para la impresión.

Figura 6.

Taller resignificación de la cocina tradicional, con cocineras de las plazas de mercado de Popayán (Cauca). Encocado de pescado.

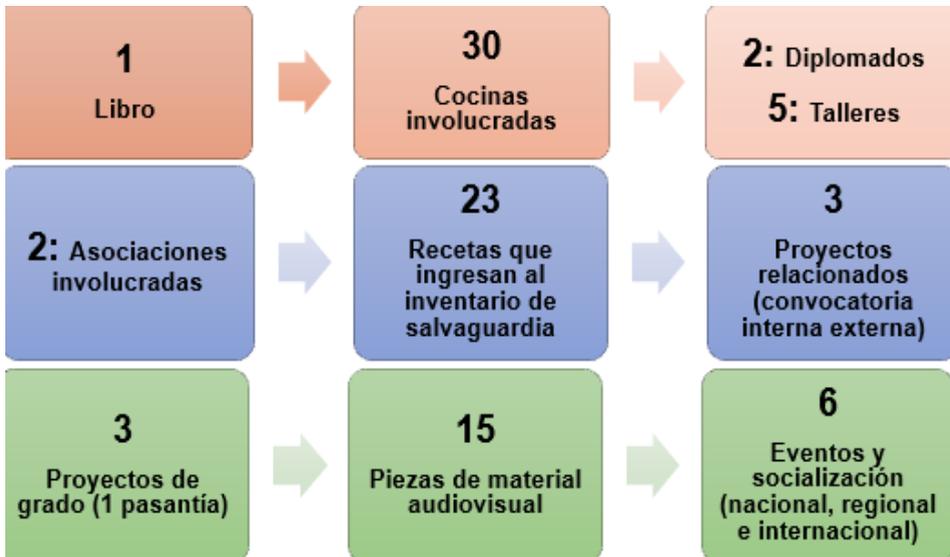


Resultados

El abordaje de las prácticas culinarias bajo el enfoque y actividades descritas permitió identificar las capacidades de gestión del colectivo de cocineros y cocineras, asumiendo nuevos retos acerca del patrimonio, en este caso en el ámbito alimentario. El común denominador, de cocineras y cocineras, es el amor por el arte de cocinar, sin desconocer que la gran mayoría son mujeres con talentos heredados por sus abuelos, abuelas, madres, padres, tías, entre otros; siendo responsables del sostenimiento de su hogar, ubicados en alto porcentaje, en los barrios aledaños al lugar de su trabajo. En general, se han venido organizando en grupos sociales con enfoque solidario, en virtud de materializar sus ideas, iniciativas y acciones alrededor de la cocina y el poder de transformar el contexto. Se destaca el reconocimiento ganado, las oportunidades articuladas con el turismo gastronómico, y los nuevos conocimientos, gracias a los talleres, encuentros, congresos, por citar algunos (figura 7).

Figura 7.

Resumen de los resultados alcanzados en el proceso



Los aprendizajes previos y experiencia potenciaron, además, el abordaje de temas coyunturales como: identidades culturales alrededor de la práctica alimentaria y apuestas de región, técnicas ancestrales de conservación alimentaria y miradas emergentes sobre el trabajo en red. Por su parte, el registro fotográfico y audiovisual, permitió capturar y preservar experiencias inmersas en las sonrisas del grupo involucrado, dejando al descubierto otros elementos articulados con las plazas de mercado, y lo que ella convoca en el imaginario de los payaneses.

Desde el sentir de la cocinera Nora Ruiz se observa, la preocupación por su legado:

“Ese es el dilema, que ya nadie quiere seguirlo, mi hija ya es auxiliar de enfermería y está estudiando contaduría, y quiere seguir estudiando otras cosas, ¡ahí estamos!, mis hermanos, los hijos ya todos profesionales, ahí nos tocaría. Dios permita quieran seguirlo o colocar personas a trabajar, ya ellos saben seguir las recetas; al llegar a fallecer alguna de nosotras va quedando terminada ahí la tradición, porque los hijos poco quieren, sí ayudan, pero en si dedicarle el tiempo a esto como lo hemos hecho nosotros, ¡no!”

Impactos Derivados de la Experiencia

Los diversos productos de divulgación del conocimiento generados fueron socializados en eventos de orden nacional e internacional. Entre ellos, se encuentra el libro *Cocinas regionales: relatos de sazones payaneses*; con este se hizo presencia en conjunto con el grupo de cocineras y cocineros en dos (2) espacios de alto reconocimiento en el ámbito regional y nacional: Congreso Gastronómico de Popayán (septiembre 04 de 2022), y pre- Feria del Libro Popayán, Ciudad Libro (septiembre 27 de 2022)⁷.

En el ámbito **social**, su impacto se centra en:

- Diseño colectivo de estrategias – acciones de difusión de la cultura gastronómica provista en las cocinas de las plazas de mercado. Estas fueron construidas a partir de un diplomado, los talleres y el libro *Cocinas Regionales*.
- Visibilización de 20 (veinte) cocineros y cocineras que tiene una relación directa con el desarrollo de acciones del patrimonio inmaterial en las plazas de mercado, asociado con la práctica culinaria.
- Mayor reconocimiento de estos espacios a partir de actividades diferentes al hacer cotidiano surgidas en las cocinas: conversatorios, presentación del libro, exposiciones lideradas por las cocineras y los cocineros.

En el ámbito **académico**, su impacto se centra en:

- Desarrollo de tres prácticas, una pasantía y un proyecto de investigación como opción de grado de Unicomfauca.
- Un libro digital e impreso con difusión nacional e internacional, el cual contiene elementos visuales y audiovisuales.

⁷ Unicomfauca (04 de septiembre de 2022). Presentamos una nueva producción del Sello Editorial Unicomfauca. <https://www.unicomfauca.edu.co/produccion-sello-editorial-unicomfauca/>

- Articulación del proyecto, con el Programa Ingeniería Industrial de Unicomfauca, para el diseño de un prototipo de cocina sustentable dirigido a las cocinas de la plaza de mercado del Barrio Bolívar, socializado en un escenario nacional por estudiantes.
- Productos audiovisuales e impresos (dos artículos), socializados en diversos escenarios, congresos y encuentros.
- Implementación del Diplomado: Prácticas interdisciplinarias de apropiación y
- gestión del patrimonio culinario, desarrollado en el marco del proyecto.

En el ámbito **económico**, su impacto se centra en:

- Desarrollo del proyecto en articulación con el grupo de Unicomfauca Ciencias denominado medición del patrimonio biocultural gastronómico: estudio de caso en dos localidades de Popayán (Cauca) y Pasto (Nariño), fortaleciendo las unidades productivas incluidas en el proceso de investigación. En su desarrollo se implementó el diplomado: Contabilidad social para la gestión del patrimonio gastronómico (2020).
- Resignificación de prácticas culinarias tradicionales, derivadas del trabajo de campo, fortaleciendo las unidades productivas, que en este caso son las cocinas de las plazas de mercado involucradas en el proyecto.
- Mayor participación eventos de mayor impacto en la ciudad durante los años 2021 y 2022, lo cual fortaleció las ventas y el posicionamiento de sus cocinas. Se congregan en escenarios académicos, dispuestos anteriormente para los conferencistas nacionales e internacionales.

Figura 8.

Pod-cast del libro: *Cocinas regionales*. Cocinera Rosa Edilma Semanate



Fuente: Unicomfacauca (septiembre de 2022). Popayán. https://www.youtube.com/watch?v=VW3QWJWE_9s

Conclusiones del Tejido de Sazones y Saberes

Haciendo uso de metodologías participativas, se abordó la comprensión del patrimonio inmaterial en las cocinas de las plazas de mercado de Popayán (Cauca). Espacios donde se entremezcla el intercambio comercial de productores locales y regionales, con tejidos de sabores y sazones; se vivenció el compartir de saberes entre quienes conviven la semana entre estufas y conversaciones sobre el producido del día, el regateo por el cilantro, el perejil o las frutas (Rodríguez y Rodríguez, 2022).

Las condiciones de vida y contrastes entre recetas y luchas cotidianas expuestas en los resultados, que permitieron la consolidación del libro: *Cocinas regionales: relatos de sazones payaneses*, nos convoca como colectivo académico, a continuar explorando alternativas para la pervivencia y apropiación por parte de las comunidades de cocineros y cocineras de sus prácticas culinarias tradicionales,

en lugares que se asumen como insignia de la ciudad. Paralelo a ser representativos, son territorios de intercambio comercial desde lo comunitario, en tanto, promueven la conversación alrededor la memoria biocultural, siendo ahora un referente local, regional y nacional frente al tema.

El proceso reafirmó el sentido de pertenencia alrededor de alimentación, tradición por parte de las cocineras y los cocineros ubicados en estos espacios; buscan de forma constante, a partir de sus conocimientos previos y adquiridos, resignificar sus recetas sin perder la esencia, en virtud de atraer nuevos comensales, mostrando en cada espacio compartido, resiliencia y resistencia ante los cambios que trae consigo la modernización de la industria alimentaria, reflejados en las plazas de mercado (figura 8).

Tejiendo historias, vivencias, talleres y experiencias, se puede afirmar que la cocina, especialmente la cocina tradicional, es uno de los oficios de mayor relevancia para la salvaguardia de identidades culturales, sin duda, la sinergia de la institucionalidad con las iniciativas comunitarias ha potenciado su reconocimiento y vigencia. Finalmente, se identificaron platos representativos de la gastronomía payanesa, apuntando a una búsqueda desde los espacios íntimos (recuerdos y memorias) hasta los escenarios

más amplios (familia, cocineros, cocineros, región, país), y por esta vía, al conocimiento, apropiación y uso de otras maneras de resignificar sabores, gestando nuevas alternativas para salvaguardar la memoria culinaria. En suma, su legado a las futuras generaciones se representa desde su sentir, y lo que les convoca a continuar perviviendo y viviendo de la cocina como su sustento diario.

Figura 9.

Presentación libro - Cocinas regionales. Rosa E. Semanate



Fuente: Einer Casanova Rodríguez (2022). (Unicomfacauca, septiembre de 2022)

Recomendaciones

El proceso implementado reafirmó, por parte de las cocineras y los cocineros ubicados en estos espacios, buscan de forma constante, a partir de sus conocimientos previos y adquiridos, resignificar sus recetas sin perder la esencia, en virtud de atraer nuevos comensales, mostrando en cada espacio compartido, resiliencia y resistencia ante los cambios que trae consigo la modernización de la industria alimentaria, reflejados en las plazas de mercado. En tal sentido, se requiere generar acciones sinérgicas entre los actores públicos, privados y organizaciones involucradas con la preservación de las plazas de mercado como escenarios de comunidad. Vincular los resultados del proyecto al planteamiento de una política pública de soberanía alimentaria, que promulgue y promueva la cocina tradicional desde un ejercicio democrático, social e incluyente a las voces de quienes se involucran en su desarrollo, pervivencia y gestión.

Referencias Bibliográficas

- García Canclini, Néstor. (1999). Los usos sociales del patrimonio Cultural. En: Aguilar Cirado, Encarnación (1999). Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio. España: Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. http://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/documentacion_migracion/Cuaderno/12_33838647815_ph10.nestor_garcia_canclini.capii.pdf
- Guber, Rosana (2001). La etnografía. Método, campo y reflexividad. Buenos Aires: Editorial Siglo XXI.
- Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán, 2015-2016. Secretaria Municipal de Deporte y Cultura. Popayán: Alcaldía Municipal. 2017.
- Ministerio de Cultura - Dirección de Patrimonio (2011). Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia: Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá – Colombia.
- Ministerio de Cultura (2014). Entre memorias, haceres y saberes: Intercambios y conversaciones sobre Patrimonio Cultural Inmaterial Campesino en Colombia. Van der Hammen, María Clara- Comp. (2014). Bogotá: Convenio Patrimonio Cultural Inmaterial desde la perspectiva local. Bogotá: Ministerio de Cultura y Tropenbos Internacional Colombia. ISBN 978-958-9365-72-4. www.tropenbos.org/file.php/1883/entrememorias_haceres_y_saberes_web.pdf
- Restrepo, E. (2016). Etnografía: alcances, técnicas y téticas. Bogotá: Envión Editores. Departamento de estudios culturales. Pontificia Universidad Javeriana. <https://www.ramwan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>
- Rodríguez G., Alejandra María y Casanova R., Einer. (2022). Cocinas regionales: relatos de sazones y sabores. Popayán: Sello Editorial Unicomfauca, en alianza: Corporación Gastronómica de Popayán, Alcaldía Municipal y Oficina de Turismo de Popayán.

Suárez G., L.A. (2021). “Una antropología con las manos sucias y la barriga llena. Propuesta de trabajo seguida de muchos rayes”. En Asociación Colombiana de Antropología 2021, 76-116.

Unesco (2007). *Le Réseau des villes créatives*. Declaración como ciudad creativa de la Gastronomía. París: Documentos públicos. <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001592/159284E.pdf>

Unesco (2005). Popayán. En línea: UNESCO Creative Cities Network. <https://es.unesco.org/creative-cities/popay%C3%A1n>

Vispe Montilla, L. (2017). Las plazas de mercado como herramienta de regeneración urbana: el caso de La Perseverancia. Universidad Javeriana. Colombia. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/40675>