



Tejiendo saberes, lo que se cuece desde el fogón.

Deisy Constanza Contreras Ruge

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Sede Principal

Sede Bogotá D.C. - Sede Principal

Programa Maestría en Comunicación - Educación en la Cultura

Julio de 2024

Tejiendo saberes, lo que se cuece desde el fogón.

Deisy Constanza Contreras Ruge

Tesis de Maestría presentado como requisito para optar al título de Magíster en Comunicación -
Educación en la Cultura

Asesor(a)

Angélica María Nieto García

Magister En Estudios Políticos y Relaciones Internacionales

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Sede Principal

Sede Bogotá D.C. - Sede Principal

Programa Maestría en Comunicación - Educación en la Cultura

Julio de 2024

Dedicatoria

A mi compañero de vida, mi esposo, amigo y amante, gracias por levantar mis alas y ayudarme a volar... aun cuando no podía y no tenía fuerzas... *“el amor es sufrido, es benigno; el amor no tiene envidia, el amor no es jactancioso, no se envanece”* Corintios 13:4

Agradecimientos

Primero a Dios por sostenerme este tiempo, por regalarme otra oportunidad de vivir, por levantarme cuando no tenía fuerzas, por fortalecerme, permitirme alcanzar la meta de terminar esta maestría y escribir estas palabras.

A mi Esposo Ferney, por su compañía y paciencia en este proceso, por llevarme en las mañanas a la universidad, por presionarme para escribir los cuatros trabajos que realicé antes de este, y acompañarme en las noches mientras leía autores o redactaba cada uno de los trabajos que realicé en este largo camino. A mi Nana, por su apoyo cuando lo necesité, gracias a ti quise ser un mejor ser humano y una mejor mamá y aquí estoy mi sol. Mi Matti gracias por entender que necesitaba este espacio hijo, gracias por ser comprensivo.

Magaly y Diana, conocerlas, este caminar en la maestría, el ánimo que me han dado, sus palabras de apoyo y toda la fortaleza que me han brindado, ha sido muy valioso, las llevo en mi corazón, gracias bellas. Profe Angélica gracias por las asesorías y por involucrarte en el tema, las últimas sesiones me ayudaron muchísimo, me abrieron los ojos y me identifiqué mucho con mis raíces.

Yesica Ruíz, no tengo palabras para expresar lo que ha sido este caminar contigo, este tejido de la palabra, tus enseñanzas, tanto de la cocina, como de tu vida y la vida de tu abuelita, ha sido hermoso escuchar tus saberes y escribir una parte de tu memoria y tu presente; me siento feliz de conocerte y que podamos tener una amistad, pronto recogerás la cosecha de tus semillas.

Contenido

Lista de tablas	7
Lista de figuras	8
Resumen	10
Abstract.....	12
Introducción.....	14
CAPÍTULO I	18
1 Planteamiento del problema	18
1.1 Pregunta.....	21
1.2 Objetivos	21
1.2.1 Objetivo general.....	21
1.2.2 Objetivos específicos:	21
CAPÍTULO II	22
2 Marco de antecedentes	22
CAPÍTULO III	25
3 Marco teórico – conceptual	25
3.1 Memoria.....	26
3.2 Memoria generacional.....	28
3.3 Transmisión de saberes	29
3.4 Identidad	30
CAPÍTULO IV	32
4 Marco Metodológico	32
CAPÍTULO V	36
5 Contextualización.....	36
5.1 Historia de vida de María Monguí Ruíz.....	49
5.2 Vida de Yesica Ruíz.....	58
CAPÍTULO V	71
6 Resultados.....	71
CAPÍTULO VI	73
7 Discusión y Conclusiones	73
Referencias	75

Lista de tablas

Tabla 1	Población de Ramiriquí, proyección año 2023.....	37
Tabla 2	Gastronomía Ramiriquí.	43

Lista de figuras

Figura 1. Cuatro Generaciones	16
Figura 2. Mapa Provincia de Márquez	36
Figura 3. Escultura del nombre de Ramiriquí en el parque	39
Figura 4. Stand de Boyacá- Boyacá	39
Figura 5. Stand de Ciénega	40
Figura 6. Stand Tibaná	40
Figura 7. Stand de Viracachá.....	40
Figura 8. Feria de Turismo Provincia De Márquez.....	41
Figura 9. Video proyectado en la feria.....	42
Figura 10. intercambio de Semillas Ramiriquí	45
Figura 11. Fabriciano Ortiz Custodio de semillas de la Región.	45
Figura 12. Monumento de campesinas realizando amasijos en la antigüedad.....	47
Figura 13. Monumento del maíz en Ramiriquí	49
Figura 14. Mojando y amasando	50
Figura 15. Las Arepas Boyacenses de “La Mona”	51
Figura 16. Árbol Genealógico Familia Ruiz.	52
Figura 17. Yesica y su abuela a los 5 años en el fogón, año 2000.....	53
Figura 18. Video de la entrevista	54
Figura 19. El Fogón en el 2024.....	55
Figura 20. Libro las Entrañas de mi Tierra La Mona en producción.	57
Figura 21. Negocio LAS MILAGROSAS sobre la carretera	58
Figura 22. Fogón de Las Milagrosas	60
Figura 23. Primer Cumpleaños de Yesica.....	59

Figura 24. Primer Festival Del Sorbo y La Arepa. 2010	60
Figura 25. Blog de Ramiriquí año 2013	64
Figura 26. Primer diseño de Marca.....	62
Figura 27. Línea Del Tiempo María Monguí Ruiz	65
Figura 28. Evolución de la marca	65
Figura 29. Monumentos hechos por el maestro Marco Tulio Castañeda	70
Figura 30. Empaque y arreglos pre festival.....	71
Figura 31. Carroza de Mazorca Festival	72
Figura 32. Yesica Ruiz y Deisy Contreras XXIII Festival Del Sorbo y La Arepa 2023	72
Figura 33. Yesica Ruiz y Deisy Contreras XXIV Festival del Maíz, Del Sorbo y La Arepa 2024	73

Resumen

Este trabajo refleja una amplia investigación de campo, donde por medio de la lectura de esta investigación, el lector puede dar un viaje por Ramiriquí, de la Provincia de Márquez, en el departamento de Boyacá, el cual es muy famoso y reconocido por sus amasijos de maíz amarillo, aquí encontramos las arepas “La Mona” o “Las Milagrosas” de la señora María Monguí Ruiz Pulido, quién gracias a la fórmula mágica de sus amasijos se convirtió en una gran productora de arepas y sabedora de su región; su nieta, Yesica Ruiz Cristancho, artista plástica y vigía del territorio, que por medio de su historia de vida ha logrado preservar un legado, generar un acto de resistencia generacional y conservar los saberes ancestrales de su abuela.

Después de un largo caminar por la provincia de Márquez y varios de sus municipios como Ramiriquí, crece la necesidad de resaltar una parte de su gastronomía, su cultura, sus raíces y mostrar por medio de este trabajo lo que se cuece desde el fogón; pero, ya no hay casi fogones, varios han cerrado o fueron tumbados, ya que las normas de secretaria de salud para, la manipulación de alimentos son muy estrictas en cuanto su funcionamiento y en el afán de dar paso a las nuevas industrias, se cambió por el horno de gas y así también cambiaron muchas costumbres, como el mojar y amasar, o se reemplazaron por maquinas que facilitan el momento de cocinar, dejando atrás una parte de la cultura. Este trabajo está pensado en las siguientes categorías: memoria, memoria generacional, transmisión de saberes e identidad, éstas una a una, van fortaleciendo no solo la siguiente, sino también enriqueciendo el saber de los amasijos y el conocimiento generacional que aprendió Yesica Ruiz de su abuela paterna y revelar porque son tan importantes en su vida, en su caminar, muestra el privilegio de todo lo que le enseñó su abuela.

Esta monografía tiene como base la investigación interpretativa, que con herramientas propias del campo de la Comunicación Educación y Cultura se ve fortalecido el trabajo de campo en la participación

en varios festivales como: el de Busongote de Cajicá en el 2023, El XXIII Festival del maíz, el sorbo y la Arepa de Ramiriquí en el 2023 y el XXIV del 2024, además de un abordaje bibliográfico, entrevistas, lectura de libros históricos de Ramiriquí, de libros que solo se encuentran en bibliotecas municipales, y por supuesto la juntanza, a través del tejido de la palabra y caminar con Yesica Ruiz, en el que se ha logrado ver cómo va sembrando semillas de conocimiento, de saberes gastronómicos, artísticos, ambientales por donde pasa y como poco a poco está empezando a recoger la cosecha de su siembra.

Palabras clave: Memoria, amasijos, transmisión de saberes, identidad, memoria generacional.

Abstract

This work reflects extensive field research, where by reading this research, the reader can take a trip through Ramiriquí, in the Province of Márquez, in the department of Boyacá, which is very famous and recognized for its doughs. of yellow corn, here we find the “La Mona” or “Las Milagrosas” arepas from Mrs. María Monguí Ruiz Pulido, who, thanks to the magical formula of her mixtures, became a great producer of arepas and a knowledgeable of her region; her granddaughter, Yesica Ruiz Cristancho, plastic artist and territory watchdog, who through her life story has managed to preserve a legacy, generate an act of generational resistance and preserve her grandmother's ancestral knowledge.

After a long walk through the province of Márquez and several of its municipalities such as Ramiriquí, the need grows to highlight a part of its gastronomy, its culture, its roots and show through this work what is cooked from the stove; But, there are almost no stoves, several have closed or were knocked down, since the regulations of the Secretary of Health for the handling of food are very strict in terms of their operation and in the desire to make way for new industries, it was changed by the gas oven and thus many customs also changed, such as dipping and kneading, or were replaced by machines that make cooking easier, leaving behind a part of the culture. This work is designed in the following categories: memory, generational memory, transmission of knowledge and identity, these one by one, strengthen not only the following, but also enrich the knowledge of the masses and the generational knowledge that Yesica Ruiz learned from her paternal grandmother and revealing why they are so important in his life, in his journey, shows the privilege of everything his grandmother taught him.

This monograph is based on interpretive research, which with tools from the field of Communication, Education and Culture, strengthens field work in participation in various festivals such as: Busongote de Cajicá in 2023, The XXIII Corn Festival , the Sorbo and the Arepa of Ramiriquí in 2023 and the XXIV of 2024, in addition to a bibliographic approach, interviews, reading of historical books of

Ramiriquí, of books that are only found in municipal libraries, and of course the meeting, through of the weaving of the word and walking with Yesica Ruiz, in which it has been possible to see how she is sowing seeds of knowledge, of gastronomic, artistic, environmental knowledge wherever she passes and how little by little she is beginning to reap the harvest of her sowing.

Keywords: Memory, mixtures, transmission of knowledge, identity, generational memory.

Introducción

Este trabajo pretende resaltar los saberes de la cocina tradicional en el fogón, por medio de la investigación interpretativa, en donde sobresale la memoria, la transmisión de saberes, la memoria generacional y la identidad; esta investigación toma como insumo la trayectoria y experiencia de la artista Yesica Ruiz Cristancho de 30 años, quien es estudiante de Licenciatura en Artes Plásticas de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC) y la Señora María Monguí Ruíz Pulido, su abuela paterna conocida como sabedora del municipio de Ramiriquí Boyacá por sus deliciosos Amasijos de maíz “La Mona”, quien falleció en el año 2021.

La señora María enseñó las recetas tradicionales de la familia a Yesica, explicando cada paso con detalle y compartiendo secretos que no están en los libros de cocina. Esta transmisión de conocimientos va más allá de la producción de alimentos, ya que cada preparación tiene un significado especial y está vinculada a recuerdos y celebraciones familiares. Cada receta se ha ido perfeccionando con los años, desde cómo seleccionar los mejores ingredientes, hasta la manera correcta de utilizar el fogón emblema de la región.

La producción y venta de amasijos no solo es una tradición cultural en Ramiriquí, sino también una importante actividad económica. Muchas familias del municipio dependen de la elaboración y comercialización de estos productos que son altamente valorados tanto dentro como fuera de la región. Además, los amasijos de Ramiriquí atraen a turistas que desean experimentar la autenticidad de la cocina boyacense, por este motivo el rescatar los saberes y entregar una arepa recién hecha desde el fogón es muy importante para Yesica, esto le llena de gratificación, de orgullo y respeto hacia su abuela. Lamentablemente, estas prácticas alimentarias se han ido perdiendo con el pasar del tiempo y con la llegada de nuevas herramientas tecnológicas de cocina, por ende, tener un fogón o preparar los alimentos forma tradicional ya no es tan común. El objetivo de esta investigación es analizar y entender que

influencia tiene la memoria generacional en la preparación de los alimentos que Yesica realiza a diario y con los cuales se sustenta actualmente.

El tiempo que pasaron estas dos mujeres en la cocina y en el fogón fortaleció el vínculo emocional, la huella profunda de su memoria y el amor, también se creó un espacio para el diálogo íntimo y el intercambio de afecto, lo que facilitó la transmisión de saberes de manera natural y efectiva. La abuela se convierte en el modelo a seguir para la nieta, no solo en términos de habilidades culinarias, sino también en cómo enfrentar la vida con sabiduría y fortaleza.

La señora María, enseñó sus recetas y métodos de cocina a Yesica cuando estaba muy niña, actualmente tiene 30 años de edad y ha logrado consolidar una marca en la cocina tradicional a través del fogón de leña, en el municipio de Ramiriquí y aunque no ha sido un trabajo fácil, ya que mantener esta cultura es muy difícil en este tiempo, pero en todo este caminar su abuela la acompañó y ahora lo hace su memoria, sus recuerdos y los saberes que le transmitió.

Yesica relata que su abuela era su piso, su faro, su pilar, su alcahueta, todo lo que sabe se lo agradece a ella, de lo cual se siente muy feliz y orgullosa, sus conocimientos sobre sus raíces, su región, los saberes sobre las prácticas alimentarias, procesos culturales y sociales. Yesica, tiene grandes habilidades en arte, pintura, tallado, dibujo, mural y principalmente en la preparación de alimentos tradicionales como mantecadas, achiras, galletas o arepas. En este negocio de cocinar amasijos son cuatro mujeres de la familia que han estado vinculadas: abuela (Sra. María), nuera (Madre de Yesica), nieta (Yesica) y bisnieta (Hija de Yesica), aprendieron y están enseñando un saber, una cultura familiar, una forma de trabajar y sostenerse económicamente, una resistencia ante las adversidades que se presentan en la vida y como desde un fogón de leña no solo se cocina, sino que también se logra transmitir amor, transmitir un saber y ser recordado por generaciones.

Figura 1.
Cuatro Generaciones



Fuente. Álbum familiar de Yesica Ruíz y Propia.

Justificación

En el marco de la Maestría en Comunicación Educación en la Cultura se desarrolla esta investigación que pretende analizar lo que representa el buen vivir en la vida cotidiana de las comunidades desde el momento en que se enseña un quehacer de generación en generación, como sustento y forma de vida de una familia; los amasijos son un producto insignia en Boyacá, representativos en la provincia de Márquez, un alimento importante y “milagroso” en Ramiriquí y más aún cuando estas preparaciones se las han enseñado las abuelas con las manos en el fogón y se transmite un saber.

El *oro amarillo* como suelen llamar al maíz, con el cual se preparan los amasijos, desde antes de la conquista es la memoria de los pueblos originarios y tradiciones de muchas comunidades, también porque este grano tiene más de 700 preparaciones, se puede sembrar sobre cualquier terreno y época del año, resiste todos los climas y su tiempo de cosecha es de cada cuatro meses, lo cual no solo ha fortalecido la soberanía alimentaria de Suramérica, sino que también continúa alimentando muchas

familias de diferentes países y regiones. Rescatar la memoria de un saber en una familia, un pueblo, un territorio o una región, culturalmente fortalece la identidad y se entrelaza con la educación, fortaleciendo la comunicación de cada sujeto y resignificando nuestra cotidianidad por medio de nuestra historia, ya que se trae un saber, un sentir, una creencia, una crianza, todos este conjunto de realidades que en la escuela lo cultural y lo político en la vida diversa, es la muestra de la autenticidad que se crea en cada uno por medio de los saberes resaltado en el campo de la comunicación la educación y la cultura.

Yesica Ruíz a sus 30 años tiene la misión de rescatar el saber de su abuela paterna, tener esa idiosincrasia de la señora María Monguí Ruíz, tener parte de su legado, de su palabra, de su saber, tener el privilegio de haber compartido 26 años de su vida al lado de ella, caminar a su lado, cocinar juntas, dormir juntas, ser cómplices y tener ese amor incondicional que solo una abuela puede dar. La mejor herencia que la señora María pudo dejar fue el sueño que Yesica Ruíz está luchando por hacer realidad a través del fogón de leña, está trabajando, aprendiendo y enseñando un saber que culturalmente se ha ido recuperando, este esfuerzo se ha materializado en la marca “Monguí Amasijos”, creada por ella, donde se preservan y promueven productos de la cocina tradicional. Como menciona Espuñez (2015):

Es importante mirar el papel de la Educomunicación y el papel que juegan los medios de comunicación en el momento de enseñar o transmitir la información, ya que si bien es cierto que los territorios no gozan de las facilidades tecnológicas que hay en la ciudad, en estos tiempos tener un celular pasó de ser un lujo, a una necesidad, muchas personas se comunican por redes sociales y allí logran ver videos, informarse, conocer emprendimientos, conocen lo que están haciendo sus vecinos y así mismo apoyarlos o darles una manito como ellos llaman, también usan el celular para escuchar la radio o en casa tienen su radio y así mantienen informados (p.65).

CAPÍTULO I

1 Planteamiento del problema

Dentro de cada región o territorio se han transmitido los saberes sobre la alimentación, pero en el afán del día a día, algunos de estos saberes se han ido perdiendo, también se les ha restado importancia y en muchos casos ha desaparecido su valor generacional. Aspectos como: la preparación con las manos (mojar), amasar y el fogón de leña que usaban las abuelas en la cocina tradicional, han sido reemplazados por máquinas y por hornos que funcionan a gas. Hoy en día cuando hablan de soberanía alimentaria, también, hablan de una cultura ancestral, que incluye saberes desde cómo se cultivan, se cosechan y se cuidan los alimentos, hasta como estos se llevan a la cocina, se preparan, se ponen en el fogón y se sirven en la mesa. No es común o fácil encontrar casas, lugares o restaurantes, donde preparen comidas en estos fogones, por lo que ahora es un tesoro una comida o un alimento preparado, una arepa o una almojábana como lo hacían las abuelas.

Ante todo, es bueno resaltar que los alimentos y la cocina son elementos productores de tradición y que en muchas ocasiones identifican un territorio. Según Puerta (2018), la cocina mexicana y colombiana son generadores de identidad y tradición, ya que abarcan historias de ancestrales, familiares y costumbres de un país o región, que se han venido desarrollando mediante una comunicación dialógica generada mayormente en la cocina de los hogares. La provincia de Márquez, ubicada en el departamento de Boyacá (Colombia), dentro de la tradición y gastronomía resaltan los alimentos cuya base es el maíz, estos se llaman amasijos. Al hablar de maíz se suele pensar que solo se habla de comida, pero el maíz va más allá de ser simplemente un alimento, ya que trasciende fronteras y culturas. Cuando los colonizadores llegaron a América, descubrieron que el maíz era el *oro* con para sus habitantes, conocido por el nombre real de, *Taina*. Este alimento “también hizo un mestizaje alimentario, utilizado para realizar rituales y fiestas por considerarse un grano sagrado; alrededor del maíz giran muchos mitos” (Arboleda Luz, 2018, pág. 139).

Los amasijos son una parte esencial de la gastronomía boyacense y el municipio de Ramiriquí es particularmente famoso por sus deliciosas arepas. Anualmente se celebra El Festival Del Maíz, El Sorbo y La Arepa. Este municipio está ubicado a unos 29.8 kilómetros de Tunja, lo cual equivale a aproximadamente 31 minutos de viaje en carro. Desde Bogotá, la distancia a Ramiriquí es de aproximadamente 145.3 kilómetros, lo que se traduce en un viaje alrededor de dos horas y media en auto. Este municipio es conocido por su rica tradición con los amasijos, que incluye una variedad de productos a base de maíz y otros ingredientes de la región.

En esta investigación se aborda la historia de vida de la señora María Monguí Ruíz, cocinera experta en la producción de amasijos y parte fundamental de la historia del municipio ya que es una de las pioneras del festival de amasijos que se celebra cada año. La señora María, como muchas otras mujeres, aprendió su oficio a través de su hermana y de la experimentación propia con el fin de crear una receta distinta a todas las otras, la cual sería su marca personal y su herencia. Estos conocimientos se los transmitió a su nieta Yesica Ruíz, quien hoy día mantiene su legado con orgullo, respeto y mucho amor, entendiendo su importancia como tradición y como cultura, también como una de las opciones para mantener a su familia y de quien se contará una parte de su historia de vida en este trabajo.

El problema de esta investigación se ubica en la escuela de lo cultural y lo político en la vida diversa, de manera particular, en dos núcleos Problémicos: El primero de ellos el *Sistema de creencias y prácticas*, en el que tenemos en cuenta la familia, las creencias y la cocina; y el segundo, *Narrativas, lenguajes y memorias de la vida diversa*, en el que abordamos el diálogo de saberes, como forma de pedagogías otras y los legados intergeneracionales, como memorias que fortalecen los procesos identitarios. En la práctica cotidiana el diálogo de saberes se transmite por medio de la familia, en el espacio del hogar, en este caso la cocina, el fogón, donde a través de la experimentación se enseña a preparar una comida, una receta, un amasijo.

También se enseña una forma de vida, una memoria, una creencia, una manera de resistir y una autonomía, como lo hizo la señora María Monguí Ruíz con su nieta Yesica Ruíz, oriundas del Municipio de Ramiriquí Boyacá, en la Provincia de Márquez, quienes con sus amasijos han logrado marcar un antes y un después en el municipio, ya que, con sus arepas de maíz amarillo, más conocidas como “La Mona” ahora “Arepas Las Milagrosas” y “Monguí amasijos” llevan más de 70 años con esta marca, que por medio de su nieta Yesica Ruíz se ha mantenido, se ha dado a conocer dentro y fuera del municipio. Ella se ha encargado de mostrar toda su herencia culinaria y lo ha convertido en un arte, preservando las recetas originales de su abuela. Sin perder la esencia de todo ese intercambio de saberes que existió en la cocina, esa complicidad entre una abuela y una nieta, ese amor y lazo familiar que llenaron de identidad a Yesica. Este legado ha persistido en su memoria, convirtiéndose en resistencia en su historia de vida, la cual ha ido construyendo y a su vez siendo una emprendedora de la memoria.

1.1 Pregunta

¿Cómo se transmiten los saberes generacionales en la familia Ruíz por medio del legado que la señora María Monguí dejó a su nieta Yesica Ruíz en sus diálogos en la cocina y el fogón?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

- Identificar como la transmisión de saberes sobre la cocina tradicional de la señora María Monguí Ruíz, trasciende por medio de la memoria generacional de Yesica Ruíz.

1.2.2 Objetivos específicos:

- a) Comprender la relación entre el saber de la cocina, la memoria y la cultura.
- b) Reflexionar sobre la relación entre los saberes que se transmiten en la familia y la educación tradicional.
- c) Elaborar la historia de vida de María Monguí y su nieta Yesica Ruíz.

CAPÍTULO II

2 Marco de antecedentes

Frente al tema de investigación se puede observar que el aprendizaje en comunidad es sin duda comunicativo, Jelin (2002) menciona que las sociedades recuerdan eventos traumáticos y cómo estas memorias influyen en la construcción de identidades colectivas y personales lo cual coincide con Halbwachs (1925), quien argumenta que la memoria no es un proceso individual, sino que se construye socialmente a través de la interacción con otros, estas influyen en la identidad y la cultura. Esto se relaciona con el proceso de transmisión de conocimiento de la familia Monguí Ruíz.

Otro tema importante en este proceso investigativo es la memoria generacional, Nora (1984) analiza cómo las sociedades construyen y preservan la memoria a través de lugares, objetos, símbolos y rituales que representan y conmemoran eventos significativos del pasado, sino que también moldean el sentido de pertenencia y la identidad cultural de las personas, por otra parte Riarte (2016), relata como la memoria se relaciona con las comunidades Rurales, las comunidades campesinas y como estas tienen una memoria colectiva que se transmite de generación en generación y que es fundamental para mantener sus tradiciones, cultura y modos de vida. Esta memoria incluye conocimientos ancestrales sobre la tierra, prácticas agrícolas y formas de organización comunitaria.

En la transmisión de saberes, según Hassoun (1996) no son una repetición del pasado, sino una interpretación, de lo que, a cada uno le han dejado como herencia tradicional, que no es lo mismo a un almacenamiento, al contrario, son las reminiscencias que se van conservando, se va presentando como una construcción que se hace, no por favor a los hijos o a los nietos, sino por necesidad interna del cuerpo como portador de experiencias. El anhelo de preservar una historia familiar, e ir entrelazando con las narraciones, creando un tejido de transmisión de saberes y memoria, en su investigación, Moreno (2020),

reconoce el valor y la importancia de fortalecer los vínculos familiares, reconociendo que los conocimientos y las formas verbales que tradicionalmente son la esencia, junto con los valores culturales, morales y éticos, por medio de la transmisión de saberes con la tradición oral y así no perder las costumbres ancestrales, la esencia histórica, el amor por la cultura.

La Gobernación de Boyacá (2015), nos muestra parte de la cultura boyacense que tiene raíces chibchas y españolas, estas se han transmitido de generación en generación, los chibchas, también conocidos como muiscas, eran un pueblo indígena que habitaba la región antes de la llegada de los españoles. Su legado cultural incluye una rica tradición oral, gastronómica, conocimientos avanzados en astronomía, una economía basada en la agricultura y el comercio de sal y oro. Las fiestas tradicionales, como la Fiesta de la Virgen de Chiquinquirá y celebraciones populares, como el Aguinaldo Boyacense, son momentos clave para la expresión y transmisión de la cultura boyacense, que es un ejemplo de cómo las influencias indígenas y españolas se han entrelazado para formar una identidad única, rica en tradiciones, valores y prácticas que continúan evolucionando y adaptándose con el tiempo.

El Diario Boyacá (2017), relata, como el maíz no es solo un alimento, sino un emblema de la identidad y la tradición de la región. En cada hogar de Ramiriquí, las arepas ocupan un lugar central en la mesa, siendo testigos silenciosos de conversaciones familiares, celebraciones y momentos cotidianos. Las arepas de Ramiriquí se elaboran siguiendo recetas ancestrales transmitidas de generación en generación. Destinos verdes, hace un homenaje a los amasijos y su preparación que es a base de maíz; cada paso en la preparación es un ritual: el maíz se cocina y se muele con esmero, la masa se amasa hasta alcanzar la consistencia perfecta, y finalmente, se cocina en fogones de leña, otorgándole ese sabor único e inconfundible. Las arepas no solo alimentan el cuerpo, sino también el alma, evocando recuerdos de la infancia y de tiempos pasados.

El municipio de Ramiriquí se destaca en sus tradiciones y cultura. La cocina local, rica y variada, es una de las joyas más preciadas de la región. Platos como la mazamorra chiquita, la changua, el cuchuco de trigo y las arepas boyacenses no solo nutren el cuerpo, sino también el alma, contando historias de generaciones y conectando a la comunidad con sus raíces. En la gastronomía del municipio de Ramiriquí, desde lo social, económico y cultural, hay una gran importancia a la cocina tradicional y rescatando las costumbres; enfocándose en los jóvenes, quienes han perdido la huella histórica y el contacto con el mundo globalizado entorpece la preservación de estas porque lo ven como algo anticuado y menos atractivo (Joya, 2019)

Para revitalizar la gastronomía tradicional de Ramiriquí y asegurar que las futuras generaciones mantengan viva esta herencia culinaria, se propone una intervención integral que aborde la educación, la promoción, el apoyo a los productores locales y el turismo gastronómico. Aquí es donde se refleja la importancia del Festival Internacional Del Maíz, El Sorbo Y La Arepa, un festival anual de gastronomía en Ramiriquí que celebra con los amasijos y los platos tradicionales, este certamen incluye demostraciones en vivo de cocina, puestos de venta de amasijos, comida tradicional de la región y productos Ramiriquí.

CAPÍTULO III

3 Marco teórico – conceptual

Es importante desde la infancia que exista una transmisión de saberes asertiva, por medio de las enseñanzas cotidianas y experiencias compartidas en la vida diaria que contribuyan al fortalecimiento de la memoria, pero también, la memoria generacional, que se fortalece con los valores y experiencias de una generación a otra dentro de una comunidad, familia o un territorio, esto se pasa a través de relatos orales, tradiciones y prácticas culturales, siendo trascendente para el aprendizaje y la formación de la identidad personal.

Como se ha mencionado en el capítulo anterior existen autores que han realizado una suerte de indagación acerca de los procesos de memoria colectivos y las formas de aprendizaje generacional, entre ellas podemos encontrar a Elizabeth Jelin (2002), en sus estudios sobre memoria, se centra en cómo la importancia de memoria está vinculada a la construcción de identidades colectivas. Ella explora la memoria en contextos políticos y sociales, analizando cómo las sociedades construyen narrativas sobre el pasado que influyen en la identidad y la cohesión social, resalta el valor de los espacios físicos y simbólicos en la preservación de la memoria. Los monumentos, los sitios de conmemoración y los archivos juegan un papel crucial en cómo se transmite y se mantiene viva la memoria generacional.

Así como Pierre Nora (1984), en su concepto de "lugares de memoria" (*lieux de mémoire*), identifica cómo ciertos lugares, objetos y eventos se convierten en símbolos de la memoria generacional. Nora (1984) sostiene que, en la modernidad, la memoria se ha desplazado desde una experiencia vivida hacia representaciones simbólicas y monumentos que buscan conservar el pasado. Estos lugares de memoria sirven como puntos de referencia para la identidad cultural y la continuidad histórica. Para Maurice Halbwachs (1925), la memoria está condicionada por el marco social en el que se encuentra. Él argumenta

que los recuerdos no existen de forma aislada, sino que son contruidos y moldeados por el grupo social al que uno pertenece. La memoria colectiva, entonces, es el resultado de las interacciones y el consenso dentro de un grupo social y juega un papel crucial en la formación de la identidad grupal, enmarcada y guiada por las normas, valores y experiencias del grupo social perteneciente, las experiencias compartidas y las narrativas comunes influyen en cómo una persona recuerda y comprende su pasado.

En cuanto a Ignacio Riarte (2016) aborda la transmisión de saberes y la construcción de identidad a través de la memoria. Su enfoque se centra en cómo los conocimientos y las experiencias se transmiten entre generaciones y cómo esto afecta la identidad cultural y social. Riarte (2016) analiza cómo los procesos de transmisión y olvido influyen en la manera en que las comunidades se entienden a sí mismas y mantienen su cohesión. Nidia Moreno (2020) para ella son varias las ventajas que trae consigo el ejercicio solidario del rescate de la tradición oral, que no se pierdan las costumbres ancestrales, la esencia histórica de todo un territorio y como se relacionan con la importancia que tienen las vivencias diarias, que fortalecen el vínculo familiar en el que se transmiten saberes de generación en generación.

La investigación de Jacques Hassoun (1996) pese a narrar como se transmite el silencio o la mentira con un saber, hace la reflexión en que también se conserva una historia, una persona al alejarse de su territorio, aunque sea contrabandista de la memoria y de su lengua, en donde se identifica, con cada uno de sus valores, la moral, la cultura, las tradiciones se garantiza la transmisión de saberes, la memoria generacional, conservación de la memoria y que cada uno es resistente a su identidad.

3.1 Memoria

Cuando se habla de la memoria, se habla de los recuerdos, de las imágenes que se tienen guardadas, lo que evoca los sentidos, los sentimientos, se habla de algo que es propio y de nadie más, es algo tan privado e intransferible, que pese a contarlo o relatarlo a alguien más, el sentimiento que

lleva la memoria siempre será único. Para el Gobernador Muisca de Boyacá Xieguazinsa Ingativa Neusa, la memoria es el primer cascarón. Desde hace siglos el significado de la palabra memoria tiene una gran estabilidad. “El Diccionario de autoridades la define de dos maneras: la memoria es “una de las tres potencias del alma, en la cual se conservan las especies de las cosas pasadas”, y es la “fama, gloria o aplauso”, e incluso “monumento”. (Riarte 2016, p. 1)

En la memoria queda guardado para el futuro el recuerdo de un triunfo o de algún evento del cual se sienta orgullo, en la memoria se encuentra material concreto, que se va guardando como en pequeños frascos o cajas y de alguna manera maravillosa la mente lo va clasificando para la posteridad, de esta manera cuando se está hablando de algún tema en específico se puede traer a la memoria y hablar de él, lo que se sabe, lo que se aprendió y la memoria tiene todo clasificado. En los trabajos de la memoria se muestra como esta funciona como una biblioteca o un álbum fotográfico (Jelin 2002). En palabras de la autora:

“Registramos y guardamos todo: las fotos de infancia y los recuerdos de la abuela en el plano privado-familiar, las colecciones de diarios y revistas (o recortes) referidos a temas o períodos que nos interesan, los archivos oficiales y privados de todo tipo. Hay un culto al pasado, que se expresa en el consumo y mercantilización de diversas modas «retro», en el boom de los anticuarios y de la novela histórica. En el espacio público, los archivos crecen, las fechas de conmemoración se multiplican, las demandas de placas recordatorias y monumentos son permanentes. Y los medios de comunicación masiva estructuran y organizan esa presencia del pasado en todos los ámbitos de la vida contemporánea”. (Jelin, 2002, p. 9)

La historia de cada sujeto, sus vivencias, los recuerdos agradables y los desagradables, esas imágenes que le evoquen ciertas emociones, ciertos sentimientos, que le ayuden a fortalecer su carácter, su identidad o que al contrario, lo debiliten, lo hagan un ser vulnerable, exponiendo su más

frágil naturaleza, todo lo que lleva dentro y el conocer sus límites, pueden hacer de un sujeto que su memoria no solo sea individual sino que se puede apoyar para contribuir a una memoria social, sin olvido. “Lo más usual es que yo me acuerde de aquello que los otros me inducen a recordar, que su memoria viene en ayuda de la mía, que la mía se apoya en la de ellos” (Halbwachs, 1925, pág. 10)

Es de resaltar que la labor de la memoria es completamente relevante como articulación cultural para reforzar la práctica de cuidado en su familia, en su territorio, que la transmisión de emociones, de creencias, de prácticas culturales, patrones de comportamiento, sentimientos y los saberes, fortalecen las prácticas que realiza la memoria ya sea rememorando u olvidando, como lo deja ver en su libro Los trabajos de la memoria Según Jelin, en el espacio de la memoria, vincula pasados con expectativas futuras. Son experiencias pasadas que permanecen, se olvidan y se transforman, recordar para no repetir. “Las consignas pueden en este punto ser algo tramposas. La “memoria contra el olvido” o “contra el silencio” esconde lo que en realidad es una oposición entre distintas memorias rivales (cada una de ellas con sus propios olvidos). Es en verdad “memoria contra memoria”. (2002 p. 6)

3.2 Memoria generacional

Para definir la memoria generacional en el barrido bibliográfico encontramos que, según Nora (1984) “la memoria es vida, encarnada por grupos vivientes y está en evolución permanente, abierta a la dialéctica del recuerdo y amnesia, inconsciente de sus deformaciones sucesivas, vulnerable a las utilizaciones y manipulaciones, capaz de largas latencias y repentinas revitalizaciones”. (pp.20-21).

La memoria generacional es aquella que se logra transmitir a través del vínculo afectivo, personal y familiar, los cuales se entrelazan por medio de los relatos que los abuelos les hacen a sus nietos, o los padres a sus hijos, estos saberes se logran emitir por medio de la comida, de las tradiciones, las creencias, las celebraciones y su cultura. De acuerdo con Jelin, “la sucesión de generaciones en un sentido

demográfico de reemplazo generacional” donde se puede ver la importancia de la familia y como cada miembro es vital en la transmisión de los saberes. (2002, p. 120) Aunque también se refiere al conjunto de recuerdos, experiencias, conocimientos y valores que una generación transmite a la siguiente. Esta transmisión puede ocurrir a través de relatos orales, escritos, prácticas culturales, y también mediante la educación formal y las pedagogías otras.

La memoria generacional y los recuerdos tradicionales, “el vínculo que se crea entre el entorno, el vivir, los recuerdos y cuando todos llegan a la adultez, con la suficiente practica e inteligencia para salvaguardar la memoria y transmitir los saberes a los jóvenes”. (Ruiz, 2020, p. 21) Este tema es crucial para la formación, construcción de la identidad colectiva y la continuidad del legado cultural, ya que permite que las experiencias, lecciones del pasado influyan en las acciones y decisiones del presente o futuro. De acuerdo con Jelin (2002) “Cambia también el sentido de urgencia de trabajar sobre las herencias y los legados, sobre la conservación de huellas. En la vejez, muchos quieren transmitir, dejar algo de su experiencia a las generaciones posteriores”. (p. 133.)

3.3 Transmisión de saberes

El lenguaje es muy importante para lograr transmitir un conocimiento, aquí se motiva una relación familiar de diferentes edades, cuando están narrando una historia de cuando eran niños, de cómo aprendieron a hacer lo que saben o cuentan cómo se hace; pero la oralidad no es la única manera para hacerlo, hay más formas de lograrlo, cuando hablan que se aprende con la teoría y la práctica, es verdad, el experimentarlo, vivenciarlo, el que alguien enseñe con sus manos, es otra forma de emitir saberes, ese amor por la cultura que llevan dentro es una transmisión de saberes.

Para transmitir un saber no es necesario estar en un salón de clases, la familia es la primera que ayuda a fortalecer estos saberes, tanto verbal como no verbal, también enseñándoles por medio del

ejemplo, es algo que se hace intergeneracional, por medio de la oralidad, la escritura, las fotos y la memoria se pueden evocar los recuerdos para la transmisión de un saber que viene de una cultura familiar, he aquí la importancia de tener recuerdos físicos de los padres y de los abuelos para contar.

De acuerdo con Moreno (2001), "Se reconoce que dichas prácticas aportan al desarrollo del pensamiento creativo y crítico como base para la consolidación de valores culturales, morales y éticos, lo que brinda autorreconocimiento y, por tanto, identidad". (p. 1) Cada territorio, cada familia va desarrollando, produciendo, generando y transmitiendo diferentes conocimientos, valores, experiencias, tradiciones, prácticas culturales y sociales, saberes y creencias que van quedando dentro de cada individuo; "en este sentido no exista una transmisión de una cultura que no se inscriba en la universidad de las generaciones". (Hassoun, 1996, p. 171) lo que no se debe transmitir son modelos de sometimientos, ya que esto sería una burla, ya que se pasa toda la vida olvidando y toda cultura se pasa universalmente, no hay necesidad de una transmisión de saberes fallida, para una ilusión de ser único e inigualable, cuando, hasta la lengua materna se hereda.

3.4 Identidad

Sencillamente todos nacen y crecen siendo seres familiares, son convocados para conformar una familia, que se inclina a vivir para con otros, siendo hijos, hermanos, la pareja, padres o abuelos. En cada momento histórico las normas culturales influyen cambiando la forma de vida, pero esto no concluye el tema primario del establecimiento innato como lo es la familia. Si bien se sabe que la familia es la base de cada sociedad, cada una genera una clase de sello en cada persona, creando su identidad, porque aquí se ven las tradiciones, las costumbres y aquí es donde se define. En palabras de Lannizzotto (2024):

Ni la sociedad se produce por un contrato como algo accesorio al individuo, ni este queda inmerso en una sociedad anónima en donde sólo es un número. El hombre es más que un mero individuo, es persona único e irrepetible, y su propia dignidad exige un trato personalizado, por ello debe habitar en una sociedad, a través de una identificación determinada que es su familia, sino se convierte en un don nadie. (p. 1)

Los recuerdos familiares hacen parte fundamental de la identidad, la idiosincrasia, las experiencias vividas, sus creencias, sus formas de vida, actitudes ante adversidades o dificultades, la superación o resiliencia ante estas, todo esto hace que cada uno se lleve una visión diferente, que asimile las situaciones de los demás para bien o para mal y que esto lo construya, lo reconstruya o lo destruya. Para Lannizzotto (2024) es importante resaltar el papel de la familia en la construcción de la identidad, “la familia tampoco agota su capacidad originaria en concebir identidades con caracteres irremplazables, sino que también puede producir dentro de ella una relación fundante basada en un nexo de excesiva demanda en estos días, la solidaridad”. (2024, p. 1)

CAPÍTULO IV

4 Marco Metodológico

La elaboración de esta monografía se plantea desde un enfoque cualitativo, que se basa desde la comunicación, con este se pueden resaltar y expresar las características de la señora María Monguí Ruíz y Yesica Ruíz, en quienes se basa este trabajo, permitirá explorar de manera profunda y significativa, logrando así identificar como trascendió la transmisión de saberes entre ellas, también el impacto de estos en sus vidas y en su comunidad. Las narrativas permitieron destacar la importancia del legado de la cocina tradicional que Yesica heredó a través del fogón. Esta herencia cultural ha ido desapareciendo en el municipio de Ramiriquí con el tiempo. A través de esta investigación, se resalta cómo las tradiciones culinarias y las técnicas ancestrales de preparación de alimentos son una parte fundamental de la identidad cultural de la región y la pérdida de estas prácticas representa una pérdida significativa para el territorio.

La investigación interpretativa es crucial ya que se centra en comprender y describir particularidades desde una perspectiva cualitativa. Este tipo de investigación se realiza en diversos trabajos de campo y emplea métodos como la observación y la exploración para recolectar datos. Los instrumentos utilizados para llevar a cabo esta investigación cualitativa incluyen:

- a) **Observación participante:** Durante este proceso la maestra investigadora se acerca al entorno cotidiano de Yesica Ruíz, observando de cerca cuáles son los conocimientos culinarios que ha recibido, esto incluye el seguimiento de prácticas, recetas, rituales y comportamientos que forman parte del proceso de enseñanza y aprendizaje en la cocina. A través de este método se puede capturar no solo lo que se dice y hace, sino también cómo se hace, el ambiente en el que ocurre, y las emociones y valores que acompañan estas prácticas, esto proporciona una

comprensión más rica y matizada de la transmisión de saberes. La observación participante facilita la comprensión de cómo la memoria (individual y colectiva) se entrelaza con las prácticas culinarias, permitiendo observar cómo las recetas, técnicas y valores son recordados, transmitidos y adaptados a lo largo del tiempo.

- b) **Entrevistas no estructuradas:** Permiten obtener información de los participantes. La naturaleza semiestructurada de la entrevista permite que el investigador siga una guía con preguntas predeterminadas, pero también que se desvíe de esta estructura para explorar temas emergentes o detalles relevantes que surjan durante la conversación. Esto es especialmente útil en un estudio sobre transmisión de saberes, ya que puede descubrir aspectos de la memoria y la cultura que no se habían considerado inicialmente. A través de preguntas abiertas, la entrevista semiestructurada permite a Yesica Ruíz, reflexionar sobre sus experiencias y sentimientos en relación con la cocina tradicional, ofreciendo una comprensión más rica y profunda de cómo estos saberes se transmiten y se mantienen vivos a través de las generaciones.
- c) **Análisis narrativo:** Documentan los relatos para comprender acontecimientos y entender cómo las personas comunican historias. La participación en la rutina diaria de Yesica permite crear una historia de vida que no solo se basa en los hechos, sino que también incluye las experiencias vividas, las emociones, y la evolución de la relación entre abuela y nieta en torno a la cocina. Estas narrativas son ricas en detalles sobre las prácticas culinarias, pero también sobre los valores, significados y emociones asociados con esas prácticas, lo que ayuda a entender cómo y por qué estos saberes se transmiten de una generación a otra. A través de las narrativas, se puede explorar cómo la identidad de Yesica como heredera de estos saberes culinarios se va configurando, y cómo ella misma se posiciona como continuadora de una tradición familiar. Esto es esencial para entender la manera en que los saberes tradicionales se inscriben en la memoria personal y colectiva.

- d) **Historia de vida:** Acontecimientos significativos reconstruidos de una persona, dando el valor único al protagonista. Participar en la vida cotidiana de las personas, se ha podido observar cómo la cocina no es solo un acto de preparar alimentos, sino un acto cultural y de memoria. La cocina tradicional suele estar cargada de significados que están ligados a la identidad cultural y la historia familiar. Al estar presente en la vida cotidiana de las participantes, el investigador puede observar momentos y recuerdos que son significativos para la construcción de la historia de vida. La historia de vida permite ver cómo la cocina tradicional no es solo un conjunto de prácticas aisladas, sino una parte integral de la vida de las participantes. Se puede explorar cómo la cocina ha influido en su identidad, relaciones familiares y en su lugar dentro de la comunidad, revelando el significado cultural y social de estos saberes.
- e) **Árbol genealógico:** Reunir información de los miembros de la familia del pasado y presente. El árbol genealógico permite visualizar las diferentes generaciones de la familia, destacando cómo los saberes culinarios han sido transmitidos de una generación a otra. Al mapear las conexiones familiares, se puede identificar quiénes han sido los principales transmisores de estos saberes y cómo estos conocimientos han fluido a través de la familia. Este instrumento ayuda a rastrear la continuidad y los cambios en la transmisión de los saberes culinarios, mostrando cómo ciertas tradiciones se han mantenido o transformado a lo largo del tiempo. Esto es fundamental para entender cómo la cocina tradicional se ha adaptado y perdurado a través de generaciones.
- f) **Línea del tiempo:** Este instrumento ayuda a identificar y destacar los hitos en el proceso de transmisión generacional, como cuándo María enseñó a Yesica una receta particular, o cómo ciertos conocimientos se fueron adaptando o modificando en diferentes épocas. La línea de tiempo permite situar la transmisión de saberes en un contexto histórico y cultural más amplio. Por ejemplo, se puede ver cómo cambios sociales, económicos o tecnológicos en Boyacá influyeron en la manera en que se practicaban y transmitían las tradiciones culinarias. Al trazar

una línea de tiempo, se puede analizar cómo las prácticas culinarias han evolucionado a lo largo de los años dentro de la familia, y cómo cada generación ha contribuido a preservar, modificar o reinterpretar esos saberes. La línea de tiempo puede incluir eventos relacionados no solo con la transmisión directa de saberes, sino también con la memoria familiar, como recuerdos de comidas significativas o la influencia de ancestros. Esto ayuda a entender cómo la memoria juega un papel en la preservación y transmisión de la cocina tradicional.

Estos instrumentos permiten que se comprenda la información desde la perspectiva del participante y el contexto en el que se desarrolla, ya que ninguno incluye análisis de datos. Yesica Ruíz fue seleccionada para la entrevista. Ella es la creadora de la marca "Monguí Amasijos" y se destaca como una joven artista plástica y estudiante de la UPTC. Yesica ha heredado conocimientos sobre la cocina tradicional de los amasijos y, además, desempeña un papel como vigía ambiental en el territorio de Ramiriquí.

CAPÍTULO V

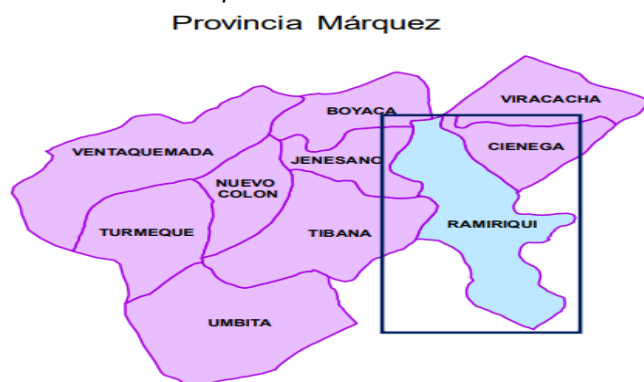
5 Contextualización

Según la Gobernación de Boyacá, el territorio de Ramiriquí hace parte de uno de los 123 municipios que componen Boyacá, su nombre viene de la palabra Muisca *Rumirraque*, que significa Tierra Blanca, un municipio lleno de colores en sus tierras, sus pobladores son amables y acogen a cualquier visitante con mucha gentiliza, queda a solo dos horas y media de Bogotá en el departamento de Boyacá, el cual se organiza en 13 provincias que son: Sugamuxi, Tundama, Valderrama, Norte, Gutiérrez, Centro, Neira, Oriente, Lengupa, Ricaurte, Occidente y Márquez.(2015)

La provincia de Márquez, ubicada en la vertiente de la cordillera que da hacia los llanos Orientales, fue creada el 15 de julio de 1905 recibe su nombre en memoria a José Ignacio de Márquez, presidente de Colombia durante 1837 y 1841 y quien nació en Ramiriquí en 1793.; dentro de sus atractivos están cuatro paramos importantes, el Rabanal, el Castillejo, MamaPacha y Bijagual; en esta provincia encontramos que hay diferentes 10 municipios y un solo paisaje cultural campesino boyacense: Ramiriquí, Boyacá – Boyacá, Jenesano, Ciénega, Viracachá, Tibaná, Turmequé, Nuevo Colón, Úmbita y Ventaquemada.

Figura 2.

Mapa Provincia de Márquez



Fuente Cartográfica: IGAC año 1988

Tomado de: Gobernación de Boyacá 2015

En Ramiriquí desde lejos se ven sus hermosos campos adornados de cultivos frutales, sus riachuelos, la fauna, flora diversa y propia de esta formación geográfica. “En sus senderos ecológicos se encuentran la laguna la calderona, donde se destacan las típicas arepas de maíz, sitios históricos, bici rutas, su gentilicio es Ramiriquense”.

Tabla 1.

Población de Ramiriquí, proyección año 2023

Población de Ramiriquí, Boyacá por Edad			
Proyección de 2023			
Edades	Mujeres	Hombres	Total
Menos de 12 años	974	897	1,871
12 a 17 años	527	559	1,086
18 a 24 años	523	621	1,144
25 a 29 años	325	380	705
30 a 34 años	322	345	667
35 a 39 años	352	348	700
40 a 44 años	367	357	724
45 a 49 años	317	320	637
50 a 54 años	293	286	579
55 a 59 años	278	261	539
60 a 64 años	248	236	484
65 años o más	777	629	1,406
Total	5,303	5,239	10,542

Tomado de: Tele encuestas (2023)

Es estos datos podemos ver que en Ramiriquí hay una cantidad similar de hombres y mujeres, que las cifras más altas se ven en los menores de 12 años y los mayores de 65 años de edad. De acuerdo con las proyecciones del DANE, en 2023 Ramiriquí tenía 10,542 habitantes: 5,303 mujeres (50.3%) y 5,239 hombres (49.7%). “Los habitantes de Ramiriquí representaban el 0.81% de la población total de Boyacá en 2023”. (Telencuestas, 2023).

Sus paisajes son hermosos retazos de colores, donde se pueden apreciar diferentes labranzas, huertas y cultivos donde sobre sale la papa, se encuentran hermosos caminos en piedra, pueblo donde su iglesia resalta por su estructura arquitectónica y casas coloniales, pero también de adobe, en medio

del parque se encuentra una fuente cibernética, con chorros de aguas de colores, también están las piedras donde se encuentran los petroglifos Muiscas. Es la tierra donde sus habitantes usan alpargatas con orgullo, llevan para mercar los canastos; los amigos, trabajadores y compadres se reúnen para jugar tejo, montar en bicicleta, es cuna de algunos ciclistas de talla mundial como Juan Mauricio Soler, del cual hay un monumento metálico en el parque, es tierra de la libertad y donde aún sedice: Sumercé.

Su temperatura oscila entre los 16 ° C y los 21 ° C, esta es una ventaja ya que tienen la fortuna de sembrar: frutas, vegetales, hortalizas, granos, tubérculos y muchas clases de maíz, ya que en estas montañas brota el alimento y se ven muchas preparaciones de maíz también llamados amasijos como: las arepas, las galletas, los envueltos, mantecadas, etc. Y en bebidas la chicha y el guarapo. Por ser un pueblo, las grandes industrias aún no han operado en él, sigue conservando sus raíces, en cuanto a la siembra y la cosecha lo sigue haciendo con sus manos artesanalmente, sin transgénicos, otros oficios como la molienda es apoyada por los trapiches, de lo que algunos tienen en sus recuerdos de niños, la existencia y conservación de los fogones de leña como un acto de resistencia de los saberes, usos y costumbres ancestrales compartidas, ya que muchos de ellos les aprendieron a sus papás, ellos a sus abuelos, estos a sus bisabuelos y así el saber se ha conservado en cada familia.

También se evidencia la importancia de la celebración de las fiestas patronales en este municipio, como a la virgen de Fátima, al señor de los Alabastros, la semana santa o semana mayor con procesiones, santo viacrucis, conciertos de música sacra, ascenso al alto de la cruz, cine religioso, son celebraciones que aparecerán en todos los calendarios, al igual que los aguinaldos navideños, también resaltan fiestas de la Virgen del Carmen.

Figura 3.
Escultura del nombre de Ramiriquí en el parque



Fuente: Elaboración Propia

El veinte ocho de junio se celebró la Feria De Turismo de la provincia de Márquez en el municipio de Ramiriquí, en el que busca ser declarado, la capital de la provincia. En esta feria se da el inicio Del Festival del Maíz, El Sorbo Y La Arepa, el cual se celebra desde el año 2010 y es insignia del municipio y de Boyacá. Se presenta un stand por cada municipio y allí cada uno hace su exhibición. En **Boyacá-Boyacá**, se presentaron varios productores del municipio con sus diferentes tejidos en fique, también explicaban el proceso que se le da a la planta Furcraea cabuya, para sacar sus cuerdas y lograr los hermosos textiles que estaban exhibiendo.

Figura 4.
Stand de Boyacá- Boyacá



Fuente: Elaboración Propia

En **Ciénega** hay cultivos y garantizan la calidad de la miel, también tejidos y gastronomía, allí conocí a la señora Ángela, quien tiene un restaurante de comidas típicas, ella atiende los fines de semana y hace talleres gastronómicos, pero todo es por reserva ya que solo atiende grupos grandes.

Figura 5.
Stand de Ciénega



Fuente: Alcaldía de Ramiriquí.

En **Tibaná** conocí a la señora Sandra Soler quien es guía turística y promueve el hospedaje “casa del viejo” el cual es territorio muisca. Ella da talleres experienciales y gastronómicos.

Figura 6.
Stand Tibaná



Fuente: Elaboración Propia

En **Viracachá** lo definen como el municipio de las siete maravillas, ya que tiene hermosos paisajes, varias cascadas, algunas cuevas y tienen todos los cuadros que se pueden apreciar en fotos.

Figura 7.
Stand de Viracachá



Fuente: Elaboración Propia

En representación de **Ramiriquí** se encontraba Yesica Ruíz, quien, con sus amasijos a base de maíz llamaba mucho la atención, sus galletas, arepas, mantecadas y con sus muestras de arte, también se encontraba la señora Celia, quien con su esposo hacen hermosos bolsos fique y alpargatas.

Figura 8.

Feria de Turismo Provincia De Márquez



Fuente: Elaboración Propia

Según la Alcaldía de Ramiriquí (2023), Un lugar de inigualables bondades, que se proyecta y consolida como el mejor lugar para vivir, un hermoso terruño a tan solo 2 horas y 30 minutos de Bogotá, un destino que se moderniza y te acoge para que junto a los tuyos comiences una nueva historia, garantizamos para ti servicios públicos sostenibles en el tiempo, accesibilidad en la compra de predios para la construcción especialmente de vivienda rural, paisajes que entremezclan el verde de los cultivos y sembradíos con variados climas y la calidez de sus gentes que producen saludables frutos, productos agropecuarios de gran demanda en el orden nacional; además Ramiriquí cuenta con una deliciosa gastronomía, eventos culturales y deportivos de orden nacional y un legado multicolor de cultura y tradición, un destino que se proyecta en tiempos modernos, a partir de sus raíces e historia, hoy queremos proponerte que hagas parte de **RAMIRIQUÍ** “EL MEJOR LUGAR PARA VIVIR”. (Youtube, 2023)

Figura 9.

Video proyectado en la feria



Alcaldía Municipal de Ramiriquí en Boyacá - El mejor lugar para vivir 🇨🇴 | Mi Colombia Digital

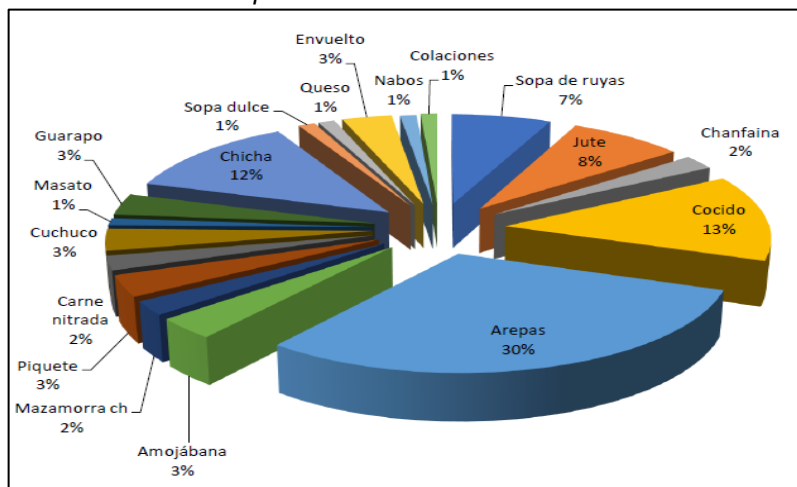
Fuente: Youtube, canal Alcaldía Municipal Ramiriquí.

5.1 La gastronomía

En la gastronomía de Ramiriquí, se pueden deleitar platos propios de la región como lo son el Cocido Boyacense, los envueltos, el cuchuco, la mazamorra chiquita, picada de rellena con gallina (en Boyacá se conoce como piquete), es muy común que en el almuerzo te sirvan habias, nabos, que son ingredientes del cocido, pero lo fundamental y más delicioso son los Amasijos hechos con Maíz.

“La Alcaldía de Ramiriquí cuenta que actualmente la economía se destaca por sus frutas como chirimoyas, limas, limones, naranjas, limatones, manzanas, ciruelas, peras, curubas de varias clases, cerezas y papayas, y otros cultivos como maíz, trigo, frijol, habas, arracacha, arveja, hortalizas se comercializan en Bogotá y Tunja la capital del departamento”. (Joya Sandra, Muñoz Catalina, 2019)

Tabla 2.
Gastronomía Ramiriquí



Fuente: Tomado de (Joya Sandra, Muñoz Catalina, 2019)

5.2 El maíz

En Ramiriquí se conserva la siembra del maíz nativo, el maíz amarillo, más conocido como el grano de oro, ya que este se puede sembrar en cualquier estación, terreno, soporta las variedades climáticas, solo necesita cuatro meses desde que se siembra hasta su cosecha, se puede guardar por largas temporadas y ni se diga de todos los nutrientes que aporta al organismo y la cantidad de preparaciones alimenticias que se pueden realizar con el maíz, de las historias que nos hablan sobre donde se dió por primera vez el maíz, encontramos esta, que nos habla de México, según Londoño 2016:

“Los orígenes del maíz nos llevan a México, ya que las comunidades prehispánicas de este territorio fueron quienes domesticaron la planta que se considera como “la madre del maíz”: el teocintle. Las mujeres indígenas fueron las encargadas de sembrar esta planta y recoger su grano - que usaban como fuente alimenticia de las comunidades- y, posteriormente, pasaron a coleccionar los mejores ejemplares para cultivarlos después. El proceso que transformó al teocintle en maíz duró, aproximadamente, doscientos años, y fue este proceso el que permitió que las semillas se esparcieran por diferentes partes del continente.” El maíz no existiría sin la

ayuda de la raza humana. (p.34)

Desde antes de la llegada de los españoles el maíz ha sido alimento básico en el País, en la seguridad alimentaria es una de las especies que más influencia ha presentado, registrándose 23 razas de maíz. Según con la Corporación grupo semillas de Colombia, en los bancos nacionales de germoplasma se tiene registradas 5.600 accesiones. “Existe una enorme variabilidad entre plantas de la misma raza, razón por la que los campesinos e indígenas reconocen gran cantidad de variedades y ecotipos, probablemente una misma variedad tenga diferentes nombres en distintas zonas del país”. (CorpoSemillas, 2005, p.3).

De los 32 Departamentos que tiene Colombia, 21 siembra maíz, un alrededor de 390 mil hectáreas que conforman el país, dividiéndose entre maíz amarillo y blanco, de los 1,6 millones de toneladas que se producen el 50% pertenece a los pequeños productores, beneficiándose más de 200 mil familias cultivadoras. Pero LA Red que trabaja por una América Latina Libre De Transgénicos, Aliada a las CRIC Consejo Regional Indígena del Cauca; Alertó sobre el peligro que corren las semillas nativas del maíz, por ser la industria semillera y biotecnológica más manipulada en su cultivo, controlado por empresas internacionales que dejan de un lado a los campesinos y los limitan a usar sus semillas. (Londoño, 2016)

El cultivo del maíz cobra más importancia en Cundinamarca, pese a que en la costa caribe es mayor su producción, ya que en Cundinamarca encontramos maíz nativo el maíz pollo y maíz pira, estas no tienen químicos ni son producidas industrialmente, este se preserva entre indígenas y campesinos de 13 municipios, se debe cultivar durante el método tradicional. Según Londoño (2016) “consiste en cosechar en la chagra (o milpa)- es decir, un sistema de cultivo donde también se siembra frijol y calabaza, en el caso del clima frío- semillas sin ningún tipo de híbridos, mediante el arado con azadón y chuzo”. (p.38)

Figura 10.
Intercambio de Semillas en Ramiriquí.



Fuente: Elaboración Propia

Cuando se menciona el maíz se suele pensar que solo se habla de alimentos, pero el maíz trasciende de ser un alimento, es un grano que cruzo fronteras entre continentes, y también hizo un mestizaje alimentario, este era utilizado para realizar fiestas, rituales por considerarse un alimento sagrado y uso de biocombustibles; alrededor del maíz giran muchos mitos, entre ellos uno del altiplano cundiboyacense.

Figura 11.
Fabriciano Ortiz Custodio de semillas de la Región



Fuente: Elaboración Propia

Según, Arboleda (2018) “Hace mucho tiempo, los chibchas padecían una gran miseria. Picará, preocupado por su familia, pensó en cambiar las últimas mantas de algodón por oro y así fabricar algunas figuras de los dioses para luego venderlas”. Consultó con su mujer y a la mañana siguiente Picará fue al mercado. “Se encaminó de regreso con sus granos de oro, pero tropezó y cayó en un hueco”. Un ave negra baja en picada y le arrebató la bolsa con los granos, que van cayendo en la huida del ave. Ya va Picará a recogerlos cuando aparece Bochica (y) le dice que espere, que vaya a enterrar los granos de oro. Le pide paciencia, que, al regresar a los quince días, al mismo lugar encontrará una sorpresa. Bochica desaparece de la misma manera en que se presentó. A los quince días, en el mismo lugar en que Bochica sembró los granos de oro, Picará encontró abundantes y hermosas plantas. De ellas colgaban gruesos granos de color oro. Era el maíz. Desde ese momento, la familia de Picará y muchas familias más cultivaron el maíz, (y) el hambre desapareció para siempre de la comunidad Chibcha. (p. 139)

El Ministerio de Cultura comprendió la importancia de conservar el patrimonio gastronómico y cultural del país como elemento identitario, por eso instituyó “La Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia” (30); en esta se reconoce que, de acuerdo a Arboleda, “muchas de esas tradiciones (alimentarias), asociadas a productos como el maíz, la yuca y otros tubérculos, o al consumo de animales “de monte” y domésticos, como el cuy, se han mantenido hasta el presente”. (2018, p. 150), igual que preparaciones con maíz como, los tamales, arepas, bebidas como la chicha y una gran variedad de amasijos que se preparan y se consumen en la actualidad, tienen su origen en la cultura indígena.

De la gran variedad de alimentos que son hechos a base de maíz en la región de Boyacá son llamados AMASIJOS, la palabra significa la mezcla de varios ingredientes para realizar un solo producto, en estos ingredientes podemos encontrar huevos, mantequilla, levadura, azúcar, cuajada, sal, entre

otros, los cuales dependen de la receta que se vaya a preparar.

5.3 Los amasijos

Si se quiere saber la historia de los amasijos en Boyacá, es necesario ir a la época precolombina, ya que en la región los pueblos indígenas realizaban tortillas y panes a base de maíz y trigo. Cuando llegaron los españoles en el siglo XVI, trajeron nuevos ingredientes y distintas técnicas en su preparación, las cuales poco a poco fueron adaptadas por los que habitaban la región. En la colonia, la producción y el consumo de pan y otros productos era un saber muy importante dentro de Boyacá, con estos no solo se alimentaban los habitantes de la región, también servían para proveer a las tropas militares. Estos también hacían parte de las conmemoraciones religiosas y celebraciones de los pobladores locales, como fiestas patronales. En la antigüedad tradicionalmente se utilizaba una piedra de amolar para moler el maíz, la artesa se usaba para mojar (amasar) y la piedra de laja es con la cual se asan las arepan actualmente en el fogón.

Figura 12.

Monumento de campesinas realizando amasijos en la antigüedad



Fuente: Elaboración Propia

Dentro de su cultura ha permanecido latente la preparación de los amasijos de generación en generación, es fundamental en la formación culinaria de las familias de la región. Entre los amasijos más comunes encontramos las arepas, los envueltos, las almojábanas, la rosca de reyes, el pan de yuca, la

hojaldra, la mantecada de maíz, los panderos, el biscocho entre otros, la receta de cada uno de estos es especial, al igual que las manos que los preparan, no solo por eso son un legado y encontramos diferentes sabores en cada pueblo, son la esencia y el alma de una familia. La economía de Boyacá no sería la misma sin los amasijos, ya que muchas familias se dedican únicamente a su producción y venta, han llevado este negocio a algo más de una tienda o panadería de pueblo y han buscado como lograr que sus productos se conozcan en otras partes del país, en otras regiones y otros países vecinos.

Según Destinos verdes (2016) La historia de los amasijos en Boyacá es una historia de tradición, adaptación y creatividad culinaria. Estos productos han sido una parte importante de la cultura y la economía de la región durante siglos y siguen siendo una parte fundamental de la vida cotidiana y de las celebraciones populares. El Departamento de Boyacá es muy reconocido por sus amasijos, entre ellos encontramos arepas, envueltos, almojábanas, galletas de maíz, tortas de maíz, achiras entre otros; en la provincia de Márquez resalta Ramiriquí, no solo por su Festival Del Maíz, El Sorbo Y La Arepa, sus amasijos son muy buscados entre sus habitantes y los turistas. (EL DIARIO Boyacá, 2017) “En esta ocasión, la atención se la roba Ramiriquí, municipio ubicado en la provincia Norte, que por su condición climática se hace acreedor de una nutrida oferta gastronómica, donde se resaltan los amasijos y arepas, que hacen aún más placentera la estadía en este territorio.”

Uno de los símbolos por excelencia del municipio son las arepas, un amasijo hecho a base de maíz y cuajada, que servida caliente y acompaña de un chocolate o un agua de panela, se convierte en una explosión de sabores, ideal para compartir con amigos y familiares. El maíz es muy importante y más que importante, imprescindible, ya que sin este es imposible la preparación de cualquier amasijo. En Ramiriquí se destacan los amasijos a base de maíz, entre estos encontramos las ‘milagrosas’ o arepas de La Mona.

Figura 13.

Monumento del maíz en Ramiriquí



Fuente: Elaboración Propia

5.4 Historia de vida de María Monguí Ruíz

Con la autorización de Yesica Ruíz Cristancho, a continuación, se va a hablar de la historia de vida de la señora María Monguí Ruíz Pulido, relatada por su nieta Yesica, la cual comprende cuatro generaciones de mujeres, abuela, nuera, nieta y bisnieta; La Arepa Ramiriquense o “la Milagrosa” o como se conocía en sus inicios “La Mona”. Se cuenta sobre la preparación de las famosas arepas de Ramiriquí, donde el maíz se escoge bien, se debe lavar muy bien, después se seca, se muele, se saca la harina, en un cedazo fino se cierne y se moja con huevos, mantequilla de vaca, se amasa con las manos hasta que la esta masa diera el punto y allí se llena con la cuajada, se cierra y lista para ir al fogón.

Figura 14.*Mojando y amasando***Fuente:** Elaboración Propia

En el libro *El Bicentenario De Ramiriquí*, publicado en el 2010, hay un apartado donde hablan sobre las arepas del municipio, se leen los conflictos que suelen pasar en un pueblo y como algunas habitantes tienen su parte de la historia, pero, como dato curioso, el escritor del libro sale en defensa de la señora María Monguí y dice que sus arepas sí hacían muchos milagros, lo cual se lee a continuación: Según Pulido (2005)

María Monguí no fue quien empezó con las arepas ni tiene la fórmula mágica...No, eso es una mentira, puesto que quienes empezaron con las arepas fueron mi tía Margarita, mi tía Consejo y mi abuela Celina. Monguí sabe hacer las arepas porque mi tía Consejo le enseñó, no porque Monguí le ayudara sino simplemente por amistad. La prima Sildana quien también tenía “la fórmula mágica”, vivía arriba del cementerio y los domingos íbamos a comprarle arepas deliciosas. Hoy ellas ya murieron y mi tía Rosa es la única que sigue la tradición original en Ramiriquí (p.45)

Figura 15.
Las Arepas Boyacenses de “La Mona”



Fuente: Tomado de (Boyaca 7 Dias, 2005)

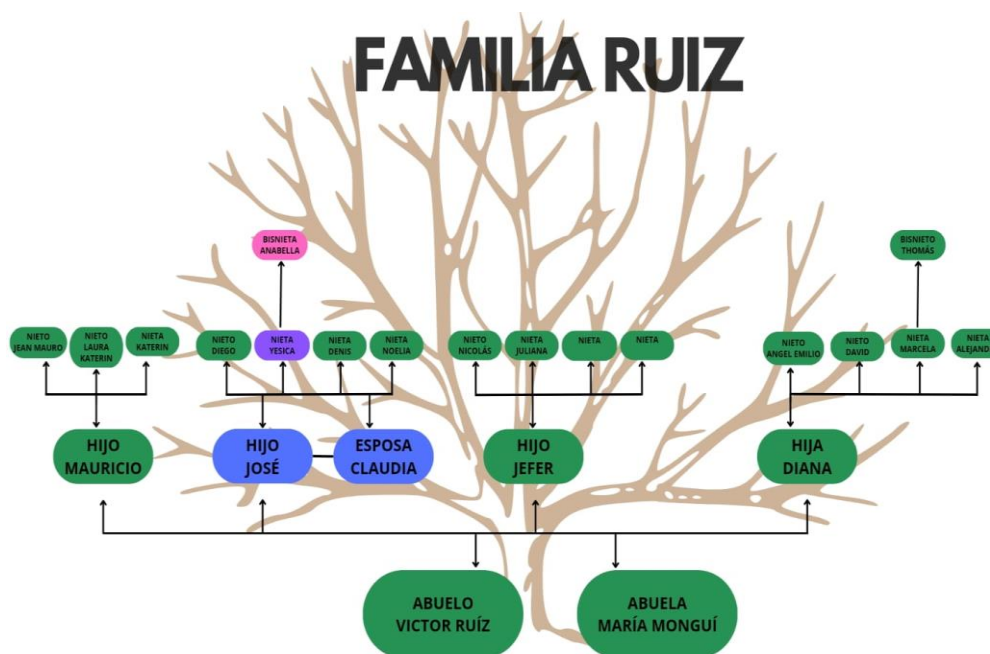
Sin embargo, a pesar de lo que dijo esta paisana, la señora Monguí prepara las arepas más deliciosas de Ramiriquí a nivel industrial, pues tiene una clientela numerosa de diferentes partes del departamento, parece ser que también envía una parte al mercado capitalino. Estas arepas han sido utilizadas por alcaldes como Jesús Arias Buitrago para abrir puertas en entidades gubernamentales, es comprobado que son “milagrosas”, pues muchos de sus proyectos fueron aprobados gracias a ellas.

La sabedora María Monguí Ruíz

María Monguí Ruíz Pulido nació el 5 de diciembre de 1941, hija mayor de Ana María Pulido Sanabria (Hija de uno de los terratenientes más grandes Ramiriquí y Ahumadores de tabaco) y Marco Tulio Ruiz Najar, quienes tuvieron once hijos, siete hombres y cuatro mujeres, por ser una niña rubia de ojos azules, sus abuelos maternos la criaron, le dieron la oportunidad de estudiar y cuidaron de ella hasta los siete años de edad. Después de los siete años de edad volvió con sus padres, dejó la escuela y allí empezó a criar, cuidar y alimentar a sus hermanos, también debía ayudar a cocinar para los obreros, pero allí conoció el fogón, desde los diez años de edad aprendió hacer los amasijos mirando a su tía Adelina y con ella empezó a experimentar en la cocina, hacían arepas que se dañaban a causa de

maíz, el queso o la cuajada, haciendo prueba y error, mojado, amasando y perdiendo arepas, no fue un proceso fácil, ni de un día para otro, después de mucho intentarlo fue que encontraron la receta perfecta para la arepa.

Figura 16.
Árbol Genealógico Familia Ruiz



Fuente: Elaboración Propia

La familia se reunía en semana santa, en san Pedro, en navidad y año nuevo, allí mataban reces, cerdos y chivos, pero también esperaban las tan anheladas arepas. Cuando tenía veinticinco años conoció al músico Víctor Virgilio Rodríguez y se enamoró de él, se casaron, se fueron a vivir al campo, a una piecita y allí ella continuaba con lo que ya había aprendido, le gustaba tejer y cocinaba para los trabajadores de los papás, a sus veintiséis años nació Jefer, ella se lo terciaba a la espalda y se iba a trabajar, a sembrar al campo y llevar comida a los obreros; después nació José (papá de Yesica) ella los dejaba solos, Jefer cuidaba de José y le daba su tetero.

A los cinco años de casados se fueron a vivir al pueblo y allí nació Diana Patricia y al año nace

Mauricio; para este tiempo los padres de la señora María ya les habían dejado de herencia a sus hijos una casa a la vuelta de la iglesia del pueblo, donde todos heredaban una habitación, tenían derecho al baño y al patio. A los diez años de casada, después de cuidar y sostener sola a sus hijos, se separó de su esposo, continuó lo que venía haciendo, cocinando y preparando sus delicias en el fogón, fogón que construyó en esa casa porque necesitaba sacar adelante a sus hijos.

A su hija Diana le enseñó a hacer arepas, porque necesitaba a alguien que le ayudara y los otros hermanos le ayudaban en los demás quehaceres, ella fue la única que aprendió hacer amasijos, pero obligada por su mamá, cuando inició su negocio se llamaba AREPAS LA MONITA. De sus cuatro hijos, los dos mayores no pudieron estudiar, ya que ellos eran su apoyo, los dos menores Diana y Mauricio si fueron a la escuela. No se sabe con exactitud la fecha en que abrió al público ya que las fechas no coinciden; pero sí, en su casa empezó a vender sus deliciosas preparaciones de amasijos, preparaba arepas, almojábanas, colaciones, mantecadas, caricecas o arepas de palo, tortas de manzana y aunque se le presentaron algunos inconvenientes por su cocina tradicional con fogón de leña, siempre salió adelante y pese a las adversidades que se presentaban, ella y su amor por la cocina los superaban.

Figura 17.

Yesica y Su Abuela en el fogón (2010)



Fuente: Tomado de álbum Familia Ruiz.

Oscar Alvarez la entrevisto, aquí él habla sobre las arepas Boyacenses, que en Ramiriquí estan las mejores arepas del departamento, las arepas de la señora Maria Monguí, ella les contó como preparaba sus arepas, los ingredientes y por qué les dicen las “Milagrosas”. (SEÑAL MEMORIA RTVC, 2001)

Figura 18.

Video de la entrevista



Monguí Ruíz y la tradición de las arepas de Ramiriquí

Fuente: Tomado de YouTube canal Ramiriquí

La esposa de su hijo José, Claudia Cristancho, mamá de Yesica aprendió de ella, a mojar y amasar, pero no a montarlas en el fogón; al inicio su relación era muy buena, pero con los años cambió, ya que a la abuela no le gustaba como le trataban a su nieta, ni que Claudia, la mamá, se metieran con ella. *En el año 2007 fue la mejor Arepa a Nivel Nacional en el parque Nacional se ganó el título de LA AREPA DE ORO*, a continuación, le realizan una bella entrevista, de un libro que no se consigue a la venta y relato es textual, ya que quitar alguna parte seria como motilar una parte de ella.

Figura 19.*El Fogón en el 2024***Fuente:** Elaboración Propia

Según Rodríguez, A UNA CUADRA DEL parque principal se encuentra la casa en donde basta con cruzar el portón, atravesar el patio y asomarse a la cocina, para encontrar dos grandes lajas sobre fogones de leña donde se cocinan las deliciosas y tradicionales arepas La Monita, de Ramiriquí. Desde hace casi cuarenta años, María Monguí Ruiz, conocida como “la Mona” fabrica diariamente entre quinientas y setecientas arepas de maíz rellenas de cuajada, que son representativas de Ramiriquí, la Provincia de Márquez y el departamento de Boyacá.

Hoy en día a sus setenta y dos años, ya no cocina por las dificultades de salud que le ha traído el paso de los años, así que contrata para amasar y cocinar a cuatro mujeres “porque son las que saben y les ponen el toque secreto a los amasijos... porque los hombres no tienen la paciencia para hacerlo”, dice la Mona mientras busca en el bolsillo de su delantal de flores, bajo su ruana, el sencillo para dar las vueltas de las arepas vendidas a la señora Elvira, que madrugó a encargarlas para las onces de sus

familiares que llegan de Bogotá.

Hacer arepas es un arte que aprendió de su madre y que ha practicado desde sus ocho años cuando, como hermana mayor, estaba encargada de colaborar en la casa para cocinarles a sus padres y sus diez hermanos. Se convirtió en su oficio diario y su manera de conseguir recursos económicos cuando su esposo se fue y la dejó a cargo de sus cuatro hijos y todas sus necesidades, hace treinta y ocho años. Desde entonces ha sido un negocio creciente y reconocido, que ha funcionado siempre en la misma casa (su hogar paterno) y a donde su hija Diana y su nieta Marcela llegan de Tunja los fines de semana y las vacaciones para batir mantecadas y colaborar en la elaboración de garullas, colaciones, almojábanas y, por supuesto, arepas de maíz amarillo y negro.

Obtiene sus materias primas de productores de la región, mezcla manual y artesanalmente los ingredientes, según la receta aprendida de su madre, cocina en lajas de piedra traídas de Toca sobre ardiente leña y entrega sus amasijos recién elaborados en cajas, bolsas o canastos, y mantiene siempre satisfechos y agradecidos a los comensales que llegan de todos los rincones del municipio y del país entero. Una tímida sonrisa ilumina el rostro de la Mona cuando con alegría, orgullo y nostalgia recuerda los premios y medallas que le han entregado, los eventos en los que ha representado al municipio y al departamento, y los escritos, las entrevistas que durante todos estos años de duro trabajo ha concedido.

En Arepas La Monita solo se cierra el portón por tres razones: porque están haciendo muchas arepas por previo encargo (como cuando enviaron dos mil en un solo día para un colegio en Tunja), porque no hay más arepas para la venta o porque ya llegada la tarde la Mona Monguí ha dejado su silla a la entrada de la cocina para ir a descansar a su habitación, acompañada siempre del abrigador olor de sus arepas. (2015)

Figura 20.

Libro las Entrañas de mi Tierra La Mona en producción.



Fuente: Tomado de (Rodríguez, 2015)

A los 70 años la señora María era muy reconocida en Boyacá por sus arepas, al igual que tenía su stand para cada Festival Del Maíz, El Sorbo Y La Arepa; se enfermó de diabetes tipo dos, le dieron cinco meses de vida y quedó insulín dependiente, pero vivió hasta los 79 años de edad y alcanzó a celebrar el bautismo de su bisnieta; con el fallecimiento de la señora María Monguí el 10 de junio del 2021, también muere el fogón de la casa, aunque se sigue cocinando algunos amasijos, como garullas, galletas y tortas, pero estas se hacen en horno de gas, el fogón de la casa no se volvió a prender más.

Después se dieron cuenta que no podían cerrar, debían encontrar una solución para continuar produciendo, así que en la avenida a diez minutos del pueblo hicieron un fogón AREPAS LA MILAGROSA, en septiembre del año 2021 a unos pocos meses del fallecimiento de la Señora Monguí, es atendido por la señora Manuela, fiel ayudante, mano derecha de la señora Monguí y conocedora de la receta de las arepas, las personas del pueblo si quieren comer arepas calientes van hasta el lugar y los visitantes paran sobre la carretera y disfrutan de las deliciosas arepas que sin lugar a dudas son las mejores de Boyacá.

Figura 21.

Negocio LAS MILAGROSAS sobre la carretera



Fuente: Elaboración Propia

En Soracá Boyacá Diana Ruiz en compañía de su hija Marcela montaron un fogón con la venta de arepas y están restaurando el saber de la abuela desde el 14 de enero de este año.

Figura 22.

Fogón de Las Milagrosas



Fuente: Elaboración Propia

5.5 Vida de Yesica Ruíz

Yesica Ruíz Cristancho nació en Bogotá el 25 de Julio de 1994, hija Mayor de José Ruiz y Claudia Cristancho, sus tres primeros años de vida vivió en la ciudad, se trasladaron a Ramiriquí, hasta los doce

años en casa de su abuela Paterna, María Monguí, fortaleciéndose este lazo entre nieta y abuela un lazo de complicidad, donde Yesica dormía con su abuela, la Señora María le cocinaba a Yesica sus platos favoritos, la sazón de la abuela está plasmada en la memoria de Yesica.

Figura 23.

Primer Cumpleaños de Yesica



Fuente: Tomado de álbum Familia Ruiz.

Pero también sus palabras, sus dichos, refranes, sus regaños, alcahuetería, también la transmisión de esos pequeños saberes, en donde crecía la admiración de Yesica hacia su abuela, por ver todo lo que había logrado sola, con cuatro hijos y lo que ella le mostraba que hacía con tanto amor en la cocina, no sabemos si, la señora María sabía que estaba sembrando una gran semilla, que con los años iba dar una buena cosecha, pero lo que sí se sabe, es que todo lo hacía con ese amor, ese amor que solo una abuela puede transmitir. A los doce años los padres deciden que la familia se va para Villavicencio, de esta forma la abuela queda en Ramiriquí, ellos solo la visitan en vacaciones, o para las fiestas del pueblo, estando en Villavicencio, Yesica conoce a Steven, “Con quien se ennovia unos años después”. a los 18 años Yesica se devuelve para Ramiriquí, a vivir en el apartamento donde vivían sus papás en casa de su abuela y comienza a vivir entre Ramiriquí y Bogotá.

Le gustaban mucho los festivales y encuentros culturales, en el año 2010 es el primer *Festival Del Maíz, del Sorbo Y La Arepa*, nace su hermana Nohelia y primo Ángel Emilio; para ese tiempo le toman

una foto junto a su abuelita, pero no es cualquier foto, porque hizo nacer en ella una motivación.

Figura 24.

Primer Festival Del Sorbo y La Arepa. 2010



Fuente: Tomado de álbum Familia Ruiz.

Esta foto fue tomada por la señora Claudia Cristancho en el primer Festival Del Sorbo Y La Arepa, Yesica tenía dieciséis años. Aquí nace un sueño, hacer una empresa, una marca, había un ambiente ameno en la familia, a partir de esta foto nace la motivación de seguir la tradición de la abuela, seguir con su legado. Con esta foto Yesica recuerda que no se quería marchar de Ramiriquí, que para ella era “muy chévere” ya que al ser la nieta que la abuela pudo criar, por dormir juntas, que ella le daba para sus onces, que le preparaba sus platos especiales, Yesica se vinculó muchísimo a ella, a sus amistades y a todo su alrededor, pero nunca logró entender todo lo que había en la cocina.

Para esta época del festival la familia estaba de visita en Ramiriquí, Nohelia la hermana de Yesica tenía tres meses de nacida y las habían llevado para que la abuela María la conociera, pero por las festividades, a todos los nietos les tocó ponerse el delantal, ya que la abuela no los dejaba ser un estorbo, los ponía a correr con canastos, recibir pedidos, hacer mandados, llevar arepas, servilletas, así que Yesica reconoce que el fogón no es algo que solo le pertenezca a ella, o a su papá o a su abuela, es

una cuestión familiar, es algo más ambiguo.

La abuela para Yesica era una de los seres más humildes que ha podido conocer en su casa, en su vida e inspiró, acompañó y crió a varios miembros de la familia, primos, sobrinos, quienes hoy día son grandes empresarios o profesionales o reconocidos en grandes ámbitos, ayudando a acrecentar que muchos llegaran a visitar a “La Mona”, a la abuela, a la tía, a la prima, a la sobrina y así una cuestión de tejido familiar, aunque ya los lazos familiares no son los mismos, aquí ella les acompaña con un sentir y un pensar, frente a esa memoria de esas personas que pasaron por su vida.

En el 2011 ingresa a la UNAD (Universidad Nacional Abierta Y A Distancia) y allí realiza cinco semestres de Ingeniería Ambiental, pero se da cuenta que su esencia es otra y que el legado, la tradición y la cultura que lleva en su sangre la puede volver arte con sus manos. Para el primer Festival Internacional del maíz y el décimo cuarto Festival Del Sorbo y La Arepa, la alcaldía de Ramiriquí creó un blog, para publicar el programa de todas las actividades que se iban a realizar e invitar a todos los Ramiriquences y turistas a participar del Festival, lo especial es que la foto principal es de la Señora María Monguí y su Nieta Yesica. (Castro Hernan, 2013).

Figura 25.

Blog de Ramiriquí año 2013

miércoles, 26 de junio de 2013

PRIMER FESTIVAL INTERNACIONAL DEL MAÍZ Y XIV FESTIVAL DEL MAÍZ, EL SORBO Y LA AREPA, EL 29 Y 30 DE JUNIO, EN RAMIRIQUÍ, BOYACÁ.



Doña Monguí Ruiz y su nieta. Tres generaciones elaborando las deliciosas arepas ramiriquences de maíz pela'o y cuajada, asadas en laja.

Fuente: Tomado de (Castro Hernan, 2013).

De su relación con Steven y fruto de esta, nace su hija Annabella, el 3 de diciembre del 2016; en el 2017 entra a la UPTC (Universidad Pedagógica Y Tecnológica De Colombia) a estudiar Licenciatura En Artes Plásticas. En el 2019 logra crear su propia marca, con una motivación muy grande, crear la marca propia de su abuelita.

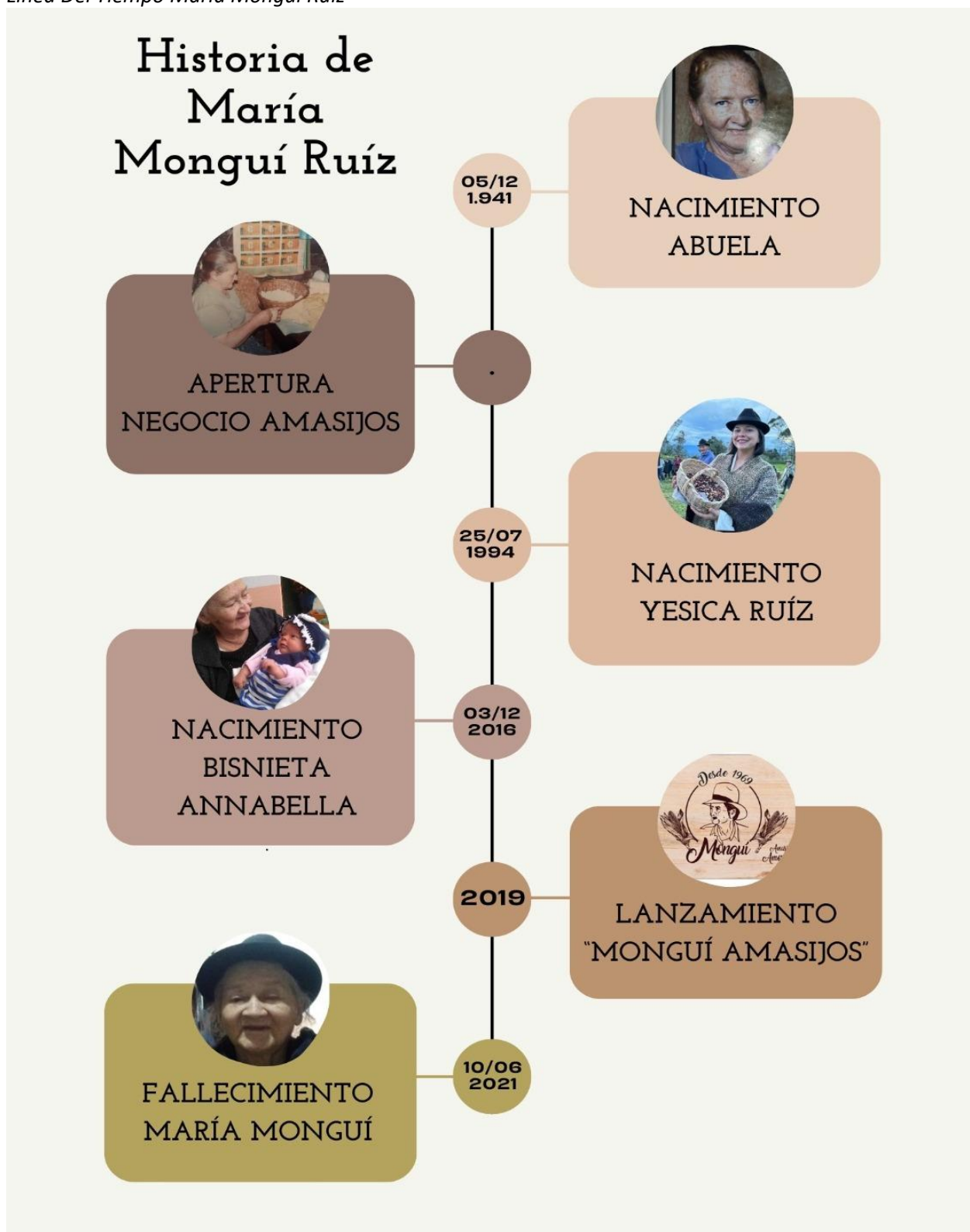
Figura 26.

Primer diseño de Marca



Fuente: Tomado de Yesica Ruiz (2024).

Figura 27.
Línea Del Tiempo María Monguí Ruíz



Fuente: Elaboración Propia

En la cuenta de Facebook *Monguí Amasijos* Creada por Yesica Ruiz Cristancho el 26 de junio del 2019, se encuentra el corto video de Facebook *Destino que cultiva tus sentidos* La señora María Monguí Ruíz Pulido de su tierra natal Ramiriquí, cuenta como el maíz propio para las arepas es el que se cultivaba antiguamente, porque las semillas que traen ahora no son iguales, en una época la pasamos muy bien de verdad que apreciaban el trabajo que se hacía, cultivar bien lo que se llama, muy poca la gente que siembra ese maíz ya y lo quieren es acabar, esa semilla no se debe terminar, porque hay gente que lo necesita. (Ruíz, FACEBOOK, 2020).

En otro corto video *Monguí, Amasijos la monita amor de la abuelita*; Que hasta que al fin nos dimos costumbre de poderlas hacer, porque las hacíamos de un modo y las hacíamos de otro y no quedaban bien, porque si llegábamos a llegar echar una cuajada que estuviera agria, dañaba la esta y no se podían hacer y hay siga haciendo, siga haciendo experimentos haber hasta que al fin se dio con él, con el punto que es, como es lo que se debía de hacer para que quedara bien la comida, hay donde los abuelitos en la casa allá, allá se sacaba la mantequilla porque habían las vacas, había todo y ahí se sacaba la cuajada fresca, la mantequilla pa' mojarla, lo que pasa es que yo empecé hacer unas muy poquitas, pa' poder empezar a vivir como dicen. (Ruíz, FACEBOOK, 2019)

Es necesario aclarar que la fecha de 1969 no es cuando inicia la señora María Monguí la venta oficial de sus amasijos al público, sino que es la fecha de nacimiento de José, el papá de Yesica, ya que, "según la medicina tradicional, sanar el clan familiar, mirar las raíces ¿porque estoy conectada aquí? ¡Que yo soy nieta por mi papá! Mantener ese hilo de mi abuela, yo vengo de mis padres y aunque él no lo entiende, sé que se puede ver identificado en la historia". Ella quiso hacer un reconocimiento para él, a su fecha de nacimiento y la vida de su papá.

Figura 28.*Evolución de la marca***Fuente:** Autoría Yesica Ruiz.

La mayor herencia que le dejó la señora María Monguí Ruíz Pulido a Yesica Ruíz fue la memoria, la idiosincrasia y toda su historia, ya que ella dice que cada vez que la abuela hablaba todos guardaban silencio, la escuchaban y la respetaban, es algo que pasa cuando se habla con Yesica, sus saberes son tan amplios, tan propios, en donde se ve una mujer jovial, pero se está escuchando a una sabedora.

Entre la evolución de la marca, Yesica se inspiró en la historia de su abuela, los amasijos, su pueblo y la cocina tradicional y en cada uno de los empaques de los productos va escrito un bello fragmento el cual narra parte de su sentir, su saber y sus raíces. Monguí Amasijos de la mona, es una empresa resultado de una investigación creación desde la UPTC en la que se documenta la memoria, Esta historia nace en el municipio de Ramiriquí, la magia de las preparaciones tiene origen en el maíz porba, una variedad nativa propia del páramo y de montaña Boyacense, nos dedicamos a transformarlo en alimento con exquisitas recetas heredadas de generación en generación, se ha convertido en un homenaje a mi abuela paterna María Monguí Ruíz Pulido, reconocida como sabedora de la cocina

tradicional con su preparación insignia, la arepa Boyacense, la cual fue reconocida como la arepa de oro de Colombia en el año 2007. El desarrollo de esta actividad comercial ha sido artesanal, conservando el fogón de leña, haciendo de este oficio campesino una apropiación del patrimonio cultural de todos y de todas, que sobrevive en estos tiempos contemporáneos con la simpática idea de custodiar, educar y sensibilizar a los comensales sobre la importancia alimentaria de las semillas propias de maíz desde su experiencia al paladar, como un ejercicio de educación popular y tradición oral de aquello que estos sabores evocan. (Yesica Ruíz)

Entre los primeros recuerdos de Yesica está el de su primer cumpleaños, recuerda a su Abuelita y la felicidad que sentía, la sazón de su pollo, más que ver la foto, es el sabor en su boca, son los recuerdos vivos en su memoria. Del bautismo de Annabella y el cumpleaños 79 de la abuela, también evoca a su mente y su paladar el sabor de la cocina de su abuela, recuerda su amor por las plantas, en especial los helechos y los pajaritos de todas las especies (pese a la prohibición que existía de tener aves en la casa, a ella se le permitía), le encantaban los vallenatos, la música de cantina y la carranga a todo volumen.

Algo pasó cuando vivía en acacias, más de cincuenta lugares ofrecían chirizo con arepa boyacense, y la probó en tantos lugares que se dió cuenta que ninguna arepa sabía cómo la de su abuela, que su abuela preparaba la mejor arepa boyacense, lo había visto, lo había probado y ella no tenía dinero, no había logrado capitalizar y allí decidió volver a Ramiriquí y decidió aprender de las manos de su abuela que era lo que ella cocinaba, ahí en su casa, apropiarse de la cultura tradicional de la señora María y allí entendió lo que significaba la cocina y se encontró con muchísimas cosas, que aunque hoy ella no exista, dejó esa memoria, dejó unos videos, entrevistas audiovisuales que hoy día le permiten recrear la memoria y apropiarse de la misma en aquella época, de Monguí Amasijos de “La Mona”.

Acá la nieta le hace un homenaje a la vida y obra de su abuela María Monguí con todo el amor,

con toda la seriedad del caso a nivel de imagen, contenido, producción, calidad, atención, porque esa mujer evoca eso, porque esa fotografía que fue en el 2010 traída a la actualidad, catorce años después, es una marca que tuvo un lanzamiento en el año 2019 como un boceto, un piloto y luego fue evolucionando a poder estar en otros festivales, en otros eventos y continua haciendo presencia, activando la cultura, activando la memoria y enriqueciendo los paladares.

Todo lo que en este momento sabe de cocina lo aprendió gracias a la abuela, practicando, preguntándole y ella le decía “aprenda para cuando yo me muera”, todo lo que le enseñaba lo hacía con mucho amor, y lo brindaba con mucho amor; en su camino Yesica ha venido recordando recetas, comidas y diferentes preparaciones, por eso mismo le enseña a Annabella, porque siente que en cierto momento en el mundo se va sentir sin piso y quiera que ella se sienta fuerte y sobreviva, la enseñanza parte desde el amor, paciencia, pero a la vez con temple y exigencia.

Por este motivo ella continua en producción, mojando, amasando y en el fogón, llevando en alto la marca pero más que la marca, los Amasijos Monguí, lo hace desde las arepas “las milagrosas” en casa de su abuela y también en “las milagrosas” sobre la carretera, pero no solo lo hace con las arepas, también con mantecadas, galletas, achiras, habas, y se proyecta a trabajar en cada Festival Del Maíz, El Sorbo Y La Arepa, pero también en los que realizan en otros municipios, como Tabio, Villa de Leiva y donde tenga paisanos; no solo lleva sus amasijos, también lleva su arte, su abuelita en su corazón y en todo lo que prepara.

En la cocina, se produjo un rico intercambio de conocimientos. La complicidad y el amor entre abuela y nieta se reflejaban en cada preparación, creando un lazo especial que iba más allá de la simple enseñanza de recetas, este proceso no solo llenó de identidad a Yesica, sino que también dejó una huella profunda en su memoria. Los momentos compartidos con su abuela se convirtieron en una parte integral de su vida y su historia, representa una forma de resistencia cultural y donde Yesica es una

Emprendedora de la Memoria

Para Yesica en estos momentos, su red de apoyo es el maestro Marco Tulio Castañeda, él dice que es campesino Ramiriquense, quien es Licenciado en Educación Básica con énfasis en Educación Artística de la UPTC, famoso por ser un gran tallador de piedras, en Ramiriquí tiene el labriego y en pueblos como Jenesano, Tibaná y Monquirá ha realizado su nombre en piedra con un tallado que resalta animales y alimentos propios de cada municipio, los cuales son unas hermosas obras de arte; en donde vive actualmente Yesica tienen un proyecto con varias esculturas en piedras, bebederos para aves, fuentes, artesanías entre otras.

Figura 29.

Monumentos hechos por el maestro Marco Tulio Castañeda



Fuente: Elaboración Propia

Experiencia con Yesica Ruíz en Ramiriquí

Antes de iniciar este apartado, dejo claro la necesidad de escribir en primera persona ya que es significativa mi experiencia en Ramiriquí, fue un caminar de 10 días por la provincia de Márquez, gracias a este, tuve la dicha de conocer a Yesica Ruíz para las fechas del Festival Del Sorbo Y La Arepa del año 2023. Llegué a Ramiriquí el veintisiete de junio, para este día ella se encontraba en producción artística con un mural de su abuelita y su hija, fue muy amable y me indicó los lugares a los que podía ir, nos veíamos a diario y nos empezamos a ayudar mutuamente, ella me daba información y yo le colaboraba con transporte porque llevaba automóvil, así nos fuimos conociendo.

Por esas coincidencias que tiene la vida se quedó sin empleadas para el festival así que encontré la forma de retribuirle su gentileza y apoyo, así que estuve con ella los días de pre-festival en producción y empaque. También le apoyé tiempo completo los dos días de festival en todo lo que más pude, ya que había muchas ventas, carrozas, desfiles, comparsas y demasiados visitantes en el pueblo.

Figura 30.

Empaque y arreglos pre-festival



Fuente: Elaboración Propia
Autoría Propia.

Me llevo de Ramiriquí una gran experiencia, llena de de gratitud por sus pobladores amables, grandes recuerdos de sus bellos paisajes y hermoso lugares, su clima delicioso que es similar al de

Bogotá, pero más que todo la amistad de Yesica que es una grandiosa mujer, tengo la fortuna de continuar hablando y verme con ella, es todo un honor conocer un ejemplo de la mujer que conserva su cultura, ama sus raíces, se enorgullece de su tierra y transmite sus saberes con amor.

Figura 31.
Carroza de Mazorca Festival



Fuente: Elaboración Propia

Figura 32.
Yesica Ruiz y Deisy Contreras XXIII Festival Del Sorbo y La Arepa 2023



Fuente: Elaboración Propia

Figura 33.
Yesica Ruiz y Deisy Contreras XXIV Festival del Maíz, Del Sorbo y La Arepa 2024



Fuente: Elaboración Propia

CAPÍTULO V

6 Resultados

En la cocina, se produjo un rico intercambio de saberes, la complicidad, el amor entre abuela y nieta se reflejaban en cada preparación, creando un lazo especial que iba más allá de la simple enseñanza de recetas de comida tradicional, este proceso no solo llenó de identidad a Yesica, sino que también dejó una huella profunda en su memoria. Los momentos compartidos con su abuela se convirtieron en una parte integral de su vida y su historia.

La herencia de María Monguí a su nieta no es algo palpable, es algo mejor, es la trasmisión de saberes, tanto de la cocina, con sus preparaciones e ingredientes, como los valores, tradiciones y el fortalecimiento de un vínculo emocional, que es mantenido vivo por Yesica, representa una forma de enriquecimiento, comprensión, amor y resistencia cultural, ella está construyendo su propia historia de vida, y en este proceso, mantiene viva la memoria generacional, las enseñanzas de su abuela y las tradiciones de su familia.

A través del diálogo en la cocina, se reflejan esos otros saberes que constituyen maneras de habitar el mundo, Yesica no solo aprendió a cocinar según las tradiciones familiares, sino que, por medio de su memoria también interiorizó un sentido profundo de identidad y pertenencia cultural, conectándose con sus raíces familiares. Este legado se ha convertido en un puente entre generaciones, asegurando que los saberes de la cocina y los valores culturales se preserven y transmitan a las futuras generaciones, convirtiéndola en una guardiana de su cultura tradicional.

La transmisión de saberes le permite practicar y adaptar las enseñanzas, tradiciones que mantiene en su memoria, esta ha hecho resistencia en su vida, porque es su legado intergeneracional, le asegura una rica herencia en la cocina tradicional y cultural, lo cual ha formado en ella una identidad que es

reconocida no solo en su familia, también en el municipio y su territorio, lo cual hace que con su arte y gastronomía continúe siendo relevante y significativa en el contexto actual.

A través de esta investigación se logró diferenciar entre memoria, memoria generacional, transmisión de saberes y lo importante que son para la construcción de la identidad, por vivir en la ciudad y estar más cerca de todo, muchas veces se desentiende lo real, se desconoce el esfuerzo de la mujer campesina, que mantiene una lucha que es casi invisible, y se va convirtiendo en resistencia, no solo tiene que ganarse un lugar en el territorio, ser reconocida y respetada sin estar casada o tener un bonito hogar, también tiene que quitarse la etiqueta de mujer sumisa y la que mantiene en casa todo el día.

En el momento que se sale del estándar de la sociedad y se empieza a ir en contra de lo que se cree que está bien, todo cambia, las personas cambian, seguir adelante pese a tener todo en contra, no es tarea fácil, tampoco el tener un sueño, querer mantener viva una memoria, un legado y hacer todo lo posible para que ese nombre se respete, así, esa persona no esté, duele, duelen las manos, estas se queman en ocasiones o se inflaman de tanto trabajar, también duele el alma al ver la indiferencia de quienes se aman y siente que no dan nada por ti, pero sigue allí, frente al cañón, de pie, dando la batalla y con una cantidad de talentos, habilidades que se tienen y otros más que está descubriendo.

Siempre con su sombrero, su caminar recto, la idiosincrasia que le heredaste a la abuela y teniendo muy presente que cambiar algo de lo que ella te enseñó, sería ser muy pretencioso. Logré conectarme con mis raíces, entre todo este caminar y tejido de la palabra, activé mi memoria, mis abuelas eran de Moniquirá Boyacá, provincia del Ricaurte, en una visita de campo con una abuela que prepara amasijos, vi el fogón de mi abuela, recordé su comida y aunque es difícil de describir, sentí el sabor de la comida cocinada en ese fogón en mi boca, es un largo, pero hermoso trabajo, del cual me queda los saberes y la amistad de Yesica Ruíz.

CAPÍTULO VI

7 Discusión y Conclusiones

Se comprende que la transmisión de saberes generacionales, se deben vivenciar para poder llevar en la memoria, si bien es cierto que Jelin (2002), en los trabajos de la memoria, nos habla que la “memoria lucha contra el olvido” esto quiere decir que se necesitan algo más que recuerdos, se necesitan espacios físicos, es este caso es la cocina, el fogón, monumentos, que nos ayuden a que esta memoria permanezca viva.

En una familia la transmisión de saberes generacionales es esencial, mantener vivo el legado y la memoria, para muchas culturas es la herencia más valiosa que les pueden dejar a sus hijos, nietos, bisnietos, ya que permite la preservación de los conocimientos, tradiciones y valores a lo largo del tiempo. En la familia Ruíz, estos conocimientos son transmitidos a través de los diálogos en la cocina y el fogón entre la señora María Monguí y su nieta Yesica Ruíz. Estos intercambios no solo consolidan el vínculo afectivo, la relación familiar, sino que también aseguran la continuidad de un legado cultural y de cocina tradicional que define la identidad de la familia.

La cocina y el fogón significan más que simples lugares para la preparación de los amasijos, fue la escuela donde se construyeron y transmitieron saberes profundos. La abuela con toda su experiencia, sabiduría y amor transformó este espacio familiar para enseñarle a Yesica no solo recetas tradicionales, sino narrarle historias familiares, ancestrales, costumbres e instruirle valores por medio del ejemplo tanto éticos y sociales, esos momentos de risas, de complicidad, de amasar, de poner arepas en la laja, de “mija, aprenda que yo no le voy a durar toda la vida”, son un tesoro que se conservan en la memoria.

El mantener vivo el legado y conservar las huellas que ha dejado una abuela, requiere mucho respeto, trabajo, esmero, esfuerzo y amor, la inversión no solo se hace financieramente, el tiempo y la

dedicación es fundamental, para que, cuando los habitantes del municipio vean la marca de *Monguí Amasijos*, vean allí reflejada a la señora María Monguí Ruíz, para Nora (1984), La memoria es vivida, subjetiva y en constante evolución, mientras que la historia es una reconstrucción crítica y objetiva del pasado, por eso la importancia de dejar en alto el nombre de su abuelita en cada Festival Internacional Del Maíz, El Sorbo Y La Arepa.

Esta monografía es el resultado de una investigación interpretativa, que se ha inspirado en las contribuciones del campo de la Comunicación- Educación en la Cultura, mostrándonos la transmisión de saberes, esas pedagogías otras que se dan desde la cocina tradicional, donde los conocimientos no solo se transmiten en una escuela, se pasan de generación en generación, resaltando la reflexión de La Escuela de lo Cultural y lo Político en la Vida Diversa, que propone transformaciones culturales en la vida cotidiana, que nos habla de la crianza, la familia y la religión entre otros, también las narrativas, los lenguajes y las expresiones de resistencias, lo cual define, la memoria, el legado y la vida de Yesica Ruíz.

Referencias

- Arboleda Luz. (2018). *Algunos componentes generales, particulares y singulares del maíz en Colombia y México*. Medellín: Biogenesis.
- Boyaca 7 Dias. (Mayo de 2005). Boyacá 10. *Platos Tipicos*. Tunja, Boyaca, Colombia: Casa Editorial EL TIEMPO.
- Castro Hernan. (26 de JUNIO de 2013). *VEMOS Y ESCUCHAMOS*. Obtenido de <https://vemosyescuchamos.blogspot.com/2013/06/primer-festival-internacional-del-maiz.html>
- Camila, P. (2018). Construcción de identidad y tradición a través de la cocina mexicana y colombiana. *CRAIUSTA Centro De Recursos Para El Aprendizaje Y La Investigacion*, 21.
- Castro Hernan. (26 de JUNIO de 2013). *VEMOS Y ESCUCHAMOS*. Obtenido de <https://vemosyescuchamos.blogspot.com/2013/06/primer-festival-internacional-del-maiz.html>
- CORPORACION GRUPO SEMILLAS COLOMBIA. (19 de ENERO de 2005). Cultivo de maíz en Colombia. *SEMILLAS*, pág. 1.
- CROSSMEDIALAB. (2016). *UTADEO UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO*. Obtenido de UTADEO UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO: <https://www.utadeo.edu.co/es/articulo/crossmedialab/277626/los-hijos-del-maiz-un-regalo-indigena-que-puede-desaparecer-para-los-campesinos#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20Federaci%C3%B3n%20Nacional%20de,dieta%20alimienticia%20de%20los%20colombianos>.
- Daniela, R. C. (2020). *La Memoria Generacional y los Recuerdos Tradicionales*. Universidad Jorge Tadeo Lozano.
- DESTINOS VERDES. (14 de Abril de 2016). Obtenido de Paipa le hace homenaje a la lana y sus amasijos: <https://www.destinosverdes.com/noticia-de-ejemplo-cuatro/#:~:text=La%20historia%20de%20los%20amasijos,para%20hacer%20tortillas%20y%20panes>.
- EL DIARIO Boyacá. (30 de Junio de 2017). EL DIARIO. *A disfrutar del maíz y la arepa en Ramiriquí*, pág. 1. Obtenido de <https://eldiarioboyaca.com/a-disfrutar-del-maiz-y-la-arepa-en-ramiriqui/>
- Espuñez Enrique. (Julio de 2015). Tesis De Trabajo De Grado. *Las Tecnologías de la Información y la Comunicación, en la educación*. Segovia, Valladolid, España.

- Gobernacion De Boyaca. (06 de 2015). *MUNINIPIO DE RAMIRIQUI*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://planeacion.boyaca.gov.co/wp-content/uploads/2015/06/RAMIRIQUI-VEREDAL.pdf
- Gómez. (1991). *Libro*. Bogotá: Norma.
- Gutierrez, P. (1992). *Título*. Bogota: Sol.
- Halbwachs, M. (1925). *Los marcos sociales de la memoria*. Madrid: Anthropos.
- Hassououn Jacques. (1996). *Contrabandistas de la memoria*. Ediciones de la flor.
- Jelin, E. (2002). *los trabajos de la memoria*. Madrid: Siglo veintiuno de españa editores, s.a. siglo veintiuno de argentina editores.
- Joya Sandra . (11 de Diciembre de 2019). Turismo gastronómico en Ramiriquí, Boyacá una oportunidad para el desarrollo sostenible. Bogota, Capital, Colombia.
- Joya Sandra, Muñoz Catalina. (11 de Diciembre de 2019). Turismo gastronómico en Ramiriquí, Boyacá una oportunidad para el desarrollo sostenible. Bogota, Capital, Colombia.
- Lannizzotto Carlos. (2024). *Catholic.net*. Obtenido de Catholic.net:
<https://es.catholic.net/op/articulos/17179/cat/604/la-identidad-familiar-fortalece-la-sociedad.html#modal>
- Londoño, S. C. (2016). *Crossmedialab*. Obtenido de UTADEO UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO: <https://www.utadeo.edu.co/es/articulo/crossmedialab/277626/los-hijos-del-maiz-un-regalo-indigena-que-puede-desaparecer-para-los-campesinos#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20Federaci%C3%B3n%20Nacional%20de,dieta%20alimenticia%20de%20los%20colombianos>.
- Montolío, E. (2014). *Manual de escritura profesional y académica (Vol. I y II)*. Barcelona: Ariel.
- Moreno et al. (2020). TRADICIÓN ORAL Y TRANSMISIÓN DE SABERES ANCESTRALES DESDE LAS INFANCIAS. *PANORAMA, POLITECNICO GRANCOLOMBIANO*, 14(26), 1.
- Nora, P. (1984). *Les lieux de mémoire*. TRILCE.
- Puerta, C. (2018). Construcción de identidad y tradición a través de la cocina mexicana y colombiana. *CRAIUSTA Centro De Recursos Para El Aprendizaje Y La Investigación*, 21.
- Pulido, A. (2010). *Ramiriquí en el Bicentenario*. Tunja: Salamandra Grupo Creativo.
- Ramiriqui y sus exquisitas arepas. (27 de Abril de 2018). *EL DIARIO*, pág. 1.
- Riarte, Ignacio. (Diciembre de 2016). *SCIELO ARGENTINA*. Obtenido de SCIELO ARGENTINA:
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2313-94632016000200003&lng=es&tlng=es.

Rodriguez, M. I. (2015). *LAS ENTRAÑAS DE LA TIERRA y abrimos los ojos bien abiertos*. Bogotá: Ocesa.

Ruíz, Y. (02 de julio de 2019). *FACEBOOK*. Obtenido de Mongui Amasijos: <https://fb.watch/tFoqa-IY7z/>

Ruíz, Y. (26 de agosto de 2020). *FACEBOOK*. Obtenido de Mongui Amasijos:

<https://fb.watch/tFoECcWdJY/>

SEÑAL MEMORIA RTVC. (2001). *NUESTROS PUEBLOS*. Obtenido de <https://youtu.be/8TNIN7qXvKA?si=eBAW9wVbHaOPUFe>

Telencuestas. (2023). *Telencuestas*. Obtenido de <https://telencuestas.com/censos-de-poblacion/colombia/2023/boyaca/ramiriqui>

Youtube. (28 de 06 de 2023). *Alcaldía Municipal De Ramiriquí En Boyacá*. Obtenido de https://youtu.be/L_gtipFb1AI?si=IYF7Ng5FNtlw8I4P