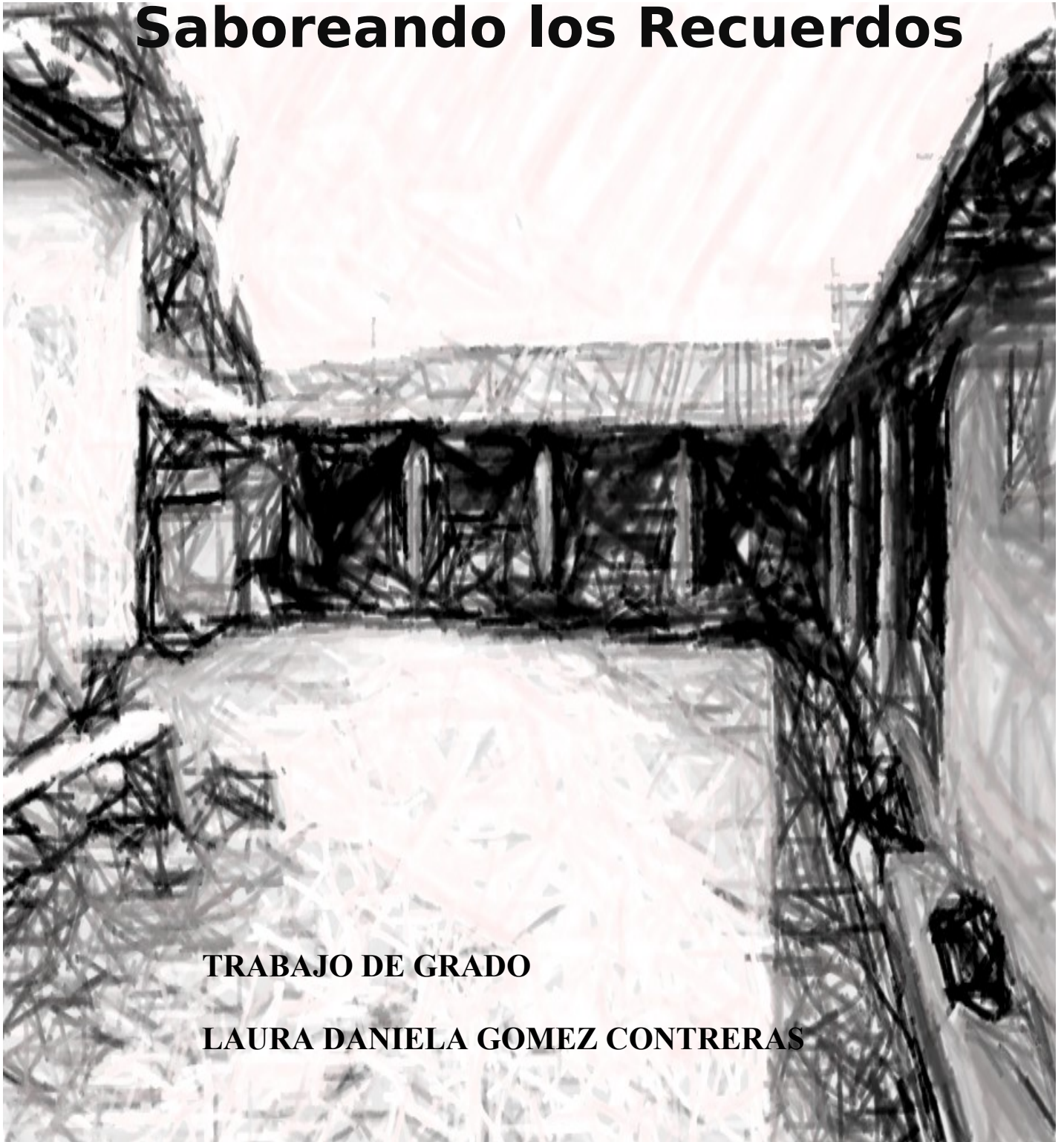




Saboreando los Recuerdos



TRABAJO DE GRADO

LAURA DANIELA GOMEZ CONTRERAS



SABOREANDO LOS RECUERDOS

Laura Daniela Gómez Contreras

Corporación Universitaria Minuto De Dios

Facultad de Educación

Licenciatura En Educación Básica Con Énfasis En Educación Artística

Bogotá

2019

Saboreando los recuerdos

Laura Daniela Gómez Contreras

ID:574057

Director de Trabajo de Grado:

Héctor Remigio Cadena García

Trabajo para optar al título de
Licenciada en Educación Básica con Énfasis en Educación Artística

Corporación Universitaria Minuto De Dios

Facultad de Educación

Licenciatura En Educación Básica Con Énfasis En Educación Artística

Bogotá

2019

Nota a de aceptación

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Bogotá 2019

Contenido

Resumen Analítico RAE.....	6
Agradecimientos:.....	8
Sinopsis de la obra.....	9
Capítulo I: El camino.....	10
Gestación de la obra.....	15
capítulo II: Las voces que me hablaron.....	22
Capitulo III: Una idea plasmada en pastillaje.....	28
Capitulo IV: Lo aprendido y los movimientos internos.....	40
Referencias.....	42

Lista de ilustraciones

Ilustración 1. Herramientas para la preparación.....	288
Ilustración 2: Construcción (pastillaje).....	299
Ilustración 3 Implementación.....	30
Ilustración 4. Prueba.....	31
Ilustración 5 Elaboracion, casa grande.....	32
Ilustración 6. Nuevo nacimiento, contrucción de la casa grande	373
Ilustración 7. Puente de Boyacá.....	377
Ilustración 8. Cerinza, El pueblo de los canastos.....	387
Ilustración 9. Monumento Pedro Pascacio Martinez.....	388
Ilustración 10. Vereda el Tobal y la casa grande.....	398
Ilustración 11. Tinaja y estufa de leña de mis ancestros.....	399
Ilustración 12.Tutazá y monumento al libertador Simón Bolivar con la Virgen de Tutazá.....	39
9	
Ilustración 13. Escuelita rural “los tiestecitos” y el Surco de piedras.....	39

Resumen Analítico RAE

Autor	Laura Daniela Gómez Contreras
Directores del proyecto	Héctor Remigio Cadena García
Título del Proyecto	Saboreando Los Recuerdos
Palabras clave	Territorio, Identidad, Comida Como Arte, Aprendizajes Invisibles, Valores culturales Ancestrales
Resumen del proyecto	Este proyecto tiene como finalidad explicar y dar a conocer propiedades, características y contenidos de las enseñanzas, valores, aprendizajes invisibles y culturales de mis ancestros de las tierras boyacenses, como fundamento epistemológico para diseñar un proyecto gastronómico - educativo intercultural basado en el conocimiento propio, pero también articulado con los saberes o conocimientos aprendidos de mis antepasados, contados a través de la narración.
Abstract	The purpose of this project is to explain and publicize properties, characteristics and contents of the educational and cultural values of my ancestors of the Boyacense lands, as an epistemological foundation to design a gastronomic, educational, intercultural project based on knowledge own, but also articulated with the knowledge or knowledge learned from my predecessors.
Grupo y línea de investigación	La propuesta se relaciona claramente con la Línea de investigación de la Unidad Académica llamada Educación Transformación Social e Innovación lo cual está relacionada directa en el campo de investigación con el diálogo de saberes y el reconocimiento de otros saberes de la sociedad.
Objetivo general	El objetivo general de este proyecto y muestra artística, tiene la intención de explicar y dar a conocer, propiedades, características y contenidos de los valores como prácticas educativas invisibles que tienen mis antepasados y generar reflexión en el espectador, de valorar y conocer el contenido de las raíces donde se nace.
Problemática: Antecedentes	Este proyecto surgió al ver la falta de interés e importancia que se le da a los valores y a los aprendizajes invisibles que

	<p>contienen nuestros antecesores y que se están perdiendo.</p>
Referentes	<p>García, H. R. (2018). estrategias educomunicativas en la reconfiguración identitaria de la comunidad conversa Al Islam de la escuela IMAM YAFAR AL SIDIQ de la ciudad de Bogotá Colombia. estrategias educomunicativas en la reconfiguración identitaria de la comunidad conversa Al Islam de la escuela IMAM YAFAR AL SIDIQ de la ciudad de Bogotá Colombia. Bogotá, Bogotá - Colombia.</p> <p>Pastor, V. R. (30 de 07 de 2018). Tipografía la Moderna. Obtenido de Tipografía la Moderna: http://www.tipografialamoderna.com/cultura/gabriel-garcia-marquez-y-el-realismo-magico/</p> <p>Salamanca, u. P. (09 de 05 de 2019). El IPI recuerda el movimiento del Realismo Mágico en el arte y la literatura. Obtenido de El IPI recuerda el movimiento del Realismo Mágico en el arte y la literatura: https://www.upsa.es/actualidad/eventos/detalle-evento.php?idEvento=15090</p> <p>Universidad de Guantánamo, cuba. (05 de 2017). Revista Caribeña Ciencias Sociales ISSN: 2254 - 7630. Obtenido de Revista Caribeña Ciencias Sociales ISSN: 2254 - 7630: http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/05/arte-culinario-cuba.html</p> <p>Universidad del Rosario. (2008). Ciencia y Desarrollo. Obtenido de Ciencia y desarrollo: https://www.urosario.edu.co/Universidad-Ciencia-Desarrollo/ur/Fasciculos-Anteriores/Tomo-III-2008/Fasciculo-12/ur/Es-necesario-reconocer-y-respetar-los-derechos-de/</p>
Metodología	<p>Investigación Creación: en el proceso de desarrollo de este proyecto, el método creativo fue gastronómico, acompañado por la técnica del pastillaje, que es un elemento que por sus características permite moldear fácilmente y así mismo realizar y crear figuras como esculturas en la comida.</p>
Recomendaciones y prospectiva	<p>Dirigido a los lectores, el tener disposición</p>
Conclusiones	

Agradecimientos:

Agradezco principalmente a Dios, a mi papá Julio Ernesto, a mi mamá Cecilia Contreras, hermanos, mi novio Daniel Callejas, a mi Tío abuelo Carlos Arturo y al profesor y tutor Héctor Cadena, por guiarme y aportar sus conocimientos a este proyecto.

A cada uno de ellos que me ayudaron, aconsejaron y brindaron saberes al desarrollo no solo de este proyecto sino también a mi vida.

El desarrollo de este proyecto creativo no lo puedo catalogar como fácil, pero lo que sí puedo es afirmar que durante el proceso fue enriquecedor y emotivo cada momento compartido y vivido mientras se realizaba. Gracias a la compañía de Dios y los seres queridos que estuvieron presentes, que siempre con su paciencia y sabiduría me apoyaron a la realización de esta investigación y que con sus aportes sembrados seguramente permitan una excelente cosecha.

Sinopsis de la obra

Este proyecto tiene como finalidad explicar y dar a conocer propiedades, características y contenidos de las enseñanzas, valores, aprendizajes invisibles y culturales de mis ancestros de las tierras boyacenses, como fundamento epistemológico para diseñar un proyecto gastronómico - educativo intercultural basado en el conocimiento propio, pero también articulado con los saberes o conocimientos aprendidos de mis antepasados, contados a través de la narración.

Quiere decir que este proyecto es narrativo y se acompaña de la repostería para aportar a la toma de conciencia y a la valoración y respeto de las enseñanzas, costumbres, tradiciones y raíces nuestras, con el fin de evitar su pérdida o que entren en el olvido.

Capítulo I: El camino

(Génesis Creativa)

Todo esto empezó una tarde familiar preparando unas deliciosas empanadas, en un diálogo, donde recordaban sus vivencias de la infancia en la tierra en que nacieron mientras batían y amasaban. En estos relatos, salían a la luz historias de nuestras raíces, recordando a mis abuelos y demás ancestros en las hermosas tierras boyacenses.

Fueron tan evocadores los recuerdos, que decidieron mis padres emprender un viaje con los dieciséis miembros de mi familia -mis padres, hermanos, cuñados y sobrinos- para visitar y conocer al “tío abuelo”. Cabe aclarar que mis abuelos ya no estaban en este plano.

En aquel momento recuerdo las palabras de mi madre “hay que organizar el viaje” es así como mis hermanos planearon el itinerario. Para ese entonces tenía siete años de edad, siendo la cuarta de cinco hermanos. Mi hermano el menor, junto con mis sobrinos estaban entusiasmados, con curiosidad de saber quién era el famoso “tío abuelo” y cómo era el lugar donde vive, la casa que aún existe, de la que tanto mis padres hablan, recordando su infancia. Y que les ha dejado numerosos e inolvidables recuerdos. dio paso para preparar y emprender el viaje.

Aquí el relato de ese viaje...

Salimos a las cinco de la mañana por la autopista norte en caravana con mi hermano el mayor y su familia y mis sobrinos; al cabo de una hora paramos en un restaurante junto a la carretera para desayunar un delicioso caldo de costilla, arepa boyacense y un delicioso y espumeante chocolate.

Era mucha la alegría que se sentía en el ambiente y las ganas se acumulaban de llegar pronto. En el trayecto que recorriamos, se vivía con emoción el asombro de la hermosura

del viaje, era muy cálido y fascinante. Luego volvimos a la carretera para continuar y pasados cuarenta y cinco minutos llegamos al puente de Boyacá sorprendidos por el paisaje mis sobrinos no paraban de gritar de la emoción por lo que veían, pues mis hermanos mayores, con mis padres nos contaban la historia del puente de Boyacá y con los monumentos nos explicaban la batalla librada por Simón Bolívar nuestro libertador y las secuelas que ha padecido antes y el ahora al ser colonizados y la pérdida que aún continúa de nuestros antecesores, nuestros orígenes, lo que fuimos y aún somos, pero muy escasos a la hora de la verdad...

Al pasar de unas horas de recorrer el puente y observar todo el panorama que ofrece y escuchar a los adultos sus historias y observaciones retomamos el viaje.

Reflexión: Debo narrar de una manera más fácil, con un estilo que permita meter al lector en la historia, pero que también deje claro lo que se pretende y lo que se cuenta. La redacción es muy importante, incluyendo puntuación.

Recuerdo que pasamos por un pueblito llamado Cerinza y a los costados de la carretera se ven los artesanos tejiendo cestas, preguntamos donde nos encontrábamos y nos respondieron que estábamos “en el pueblo de los canastos” mi hermana pregunto por qué ese nombre, y le contestaron que en el tiempo de los abuelos todos sus habitantes Vivían de tejer gran variedad de cestas; - “canastos”- para diferentes usos.

Luego pasado unos quince minutos llegamos a otro pueblito llamado Belén. ahí hicimos una parada frente al parque central y en el rostro de mis padres se notaba la alegría y

nostalgia al evocar sus recuerdos de lo que ellos junto con mis abuelos y tíos vivieron. Relataban que para llegar al pueblo se transportaban en caballos y los días sábados era donde todos los campesinos vendían sus cosechas, artesanías y todos los productos elaborados por ellos, a este lugar le llamaban “el mercado” y que ahí se encontraban con amigos y familiares que vivían en otras veredas.

Traían a memoria la historia del niño Pedro Pascasio Martínez que fue soldado en la campaña libertadora y a unos metros de distancia está el monumento de este niño soldado.

Continuando el viaje a un costado de la carretera central del norte nos dirigimos por una destapada, cuando la voz de mi mamá nos dijo: “ya estamos en la vereda del Tobal, aquí se encuentra la casa del tío abuelo”, transcurrido como cuarenta y cinco minutos llegamos a la casa grande, rodeada de unas piedras grandes a las que se le llama cimientó -me recordaban una muralla-.

Nos recibió el tío abuelo que es de avanzada edad, pero de apariencia fuerte; con su sombrero, su bastón, la ruana y su gran collar de piedras en el cuello.

Nos sirvieron un plato que a la vista parecía extraño, mis sobrinos, con mi hermano el menor y yo extrañados, no parábamos de vernos los unos a los otros buscando la manera de preguntar ¿qué era ese plato?, hasta que el tío abuelo sentándose en una silla de tronco junto a la estufa de leña, nos explicó que era cocido boyacense, los ingredientes tenían nombres raros para nosotros, pero de sabor agradable al paladar; tanto que algunos de mis sobrinos repitieron. Durante el tiempo del almuerzo el tío nos fue narrando cómo eran nuestros abuelos y muchas historias de la época cuando él y el resto de tíos eran niños; me llamó la atención una señora descendiente de los chibchas llamada Aramita, su familia fue desapareciendo y al quedar ella sola con una gran extensión de tierra y por no tener

familiares, decidió dejársela a la virgen de Tutazá; nos pareció a mí y mis sobrinos una fantasía, pero al día siguiente fuimos a corroborar y observamos cultivos de papa y muchos ganados en sus potreros, fuimos al pueblito al cabo de unas horas después de observar al pueblo de Tutazá que es muy pequeñito, una iglesia cuya fachada es de piedra y con un parque principal, un monumento del libertador Simón Bolívar inclinado hacia la virgen de Tutazá, Tiene muy pocos habitantes el pueblo pero las personas son muy cálidas, amables y muy cordiales. Había una sola cafetería, la alcaldía, el juzgado y la hermosa iglesia.

El tío nos decía que para el mes de febrero se celebran las festividades de la virgen, también llamada la virgen de los tiestecitos y en una réplica junto al monumento de Bolívar hay un epitafio donde dice “Virgen de allá... donde hacen los tiestecitos” pregunte porque la frase y nos explicó el tío abuelo: “cuando la batalla del pantano de Vargas Simón Bolívar al ver que se estaba perdiendo el combate recordó que había pasado por el pueblo donde todos sus habitantes eran artesanos y hacían chorotes, tinajas, ollas en arcilla y todo tipo de tiestecitos en barro y entonces él clamó a la virgen por su ayuda y protección y ella le libró y ganaron la batalla”.

El tío abuelo mientras nos contaba la historia nos mostraba todo lo artesanal que hay en el pueblo y de vuelta a la casa grande que hablan tanto mis padres observamos un telar donde mi abuela tejía cobijas, ruanas y demás cosas. Entre tantos recuerdos que el tío aún conserva nos mostró una olla grande de barro que le llaman tinaja y nos comenta que fue elaborada por la tía mayor de la familia. También un artefacto que lo utilizaban para arar la tierra y era tirado por bueyes, este artefacto lo hizo mi abuelo tallado de un tronco de árbol. Nos comentaba que era fundamental en ese entonces enseñar a elaborar todo tipo de trabajos a los hijos.

Estas inquietudes cuando reflexioné acerca de estas vivencias escuchadas y contadas por mis padres, y mi tío abuelo encontré un sentido de lo que quería mostrar (rescatar) me acorde de lo que leí en un fascículo de la universidad del Rosario que dicen que era necesario reconocer y respetar los derechos de los pueblos indígenas puesto que desempeñan un papel fundamental en la ordenación del medio ambiente y el desarrollo. [CITATION Uni08 \l 9226] que me daba razón de un estado que era necesario, que permitiera el apoyo en el rescate de la identidad y la cultura e intereses. Lo mismo que yo quería hacer, esto quizás logre y permita ser posible una sostenibilidad. Es así como pienso que los derechos del territorio como el sentido en la apropiación de la tierra y la identidad del pueblo se afianza y se logra dentro de un verdadero sentido de libertad. En pocas palabras los definen como grandes mediadores y poseedores ancestrales por sus conocimientos y manejo de su propio medio.

Duramos quince días en las tierras boyacenses aprendimos muchas cosas, además de quedar impresionados de los hermosos paisajes e historias contadas por el tío abuelo. Me fui impactada por la gran cantidad de historia que contiene las tierras de Boyacá y que de alguna manera hace parte de mi familia y de los habitantes de toda esa región, lo cual despertó en mí no solo admiración, sino que también mucha curiosidad sobre la riqueza y la histórica que hay en esas tierras. Y ver que sus comidas: arepa de trigo asada en tiesto, costilla de cordero asada en el fogón de leña, panelitas de leche recién ordeñada hechas por el tío abuelo, un postre fabuloso- (melcocha) y una bebida llamada chicha de maíz que al olerla o verla, me recuerdan y me transportan a las tierras boyacenses.

Es así cómo se generó en mí la intención de hacer una muestra artística gastronómica, ya que la comida es un arte, además no he visto obras gastronómicas de las tierras

boyacenses reflejando y plasmando valores culturales ancestrales, enseñanzas y aprendizajes invisibles, que se transmitieron en mi caso a través de la comida... que más adelante explico la gestión de la creación de esta obra.

Gestación de la obra

Para la segunda visita a las tierras boyacenses, al volver a pisar la casa grande en Tovar donde está mi “tío abuelo” sentía una gran curiosidad, pero firmeza de lo que quería saber esta vez, y al llegar primeramente salude a mi tío abuelo con gran alegría de verle, ya que habían pasado varios años donde la comunicación con frecuencia era por mensajes. Aumentaba con el paso del tiempo, la alegría, curiosidad, ansiedad, dudas y preguntas de lo que desde pequeña se gestó en mí, al oír de la historia de nuestras raíces, cómo somos descendientes de una gran cosmovisión ancestral.

Observe que aun las cosas no han cambiado en la casa grande, su cocina rupestre con olor a leña y carbón, como una gran chimenea, el cultivo de habas, papas, cebollas, cilantro y gran variedad de hortalizas, el olor a ganado, el ordeño de vacas, el sonido del trinar de los pájaros, el aire fresco batiendo las ramas de los árboles y ver el pasto moverse, el tomar un tinto a tempranas horas de la mañana cuando todos los jornaleros y campesinos inician sus labores. Al mirar a la distancia se ve el salir del humo de las casas de las fincas cercanas en un danzar de grises y blancos que enamoran el paisaje. A la orilla del camino, al oír el saludo de esta gente, al mirar sus rostros que refleja las huellas del tiempo de la vida del campesino, contando el trasegar de sus historias, se deja ver también el olvido que hoy perciben y la falta de apreciación al valor de cada enseñanza dada por ellos que ahora no se reconocen. Se siente en sus palabras como en los jóvenes han cercenado las herencias

ancestrales, dejándolas en el olvido por emigrar a las grandes ciudades, por la violencia y la deserción del campo, enamorados de sueños vendidos por cajas de ilusiones baldías...

Terminada la labor del ordeño me dirigí con el tío abuelo por un camino de piedras, pasando por la “escuelita rural los tiestecitos” de la que nos cuenta tantas anécdotas de maestros y alumnos que han pasado por ese lugar incluido el tío abuelo y los demás tíos, mis padres y demás jóvenes que en la actualidad se trasladaron a Bogotá y son grandes empresarios. Hacía referencia de un señor Alirio Alarcón dueño de la actual empresa de concesionarios y talleres de la línea de carros “Renault” (auto stock). Seguimos el trayecto mientras El tío abuelo sacaba un puñado de habas y maíz tostado de su mochila, comíamos y continuó con su relato de cómo por estos lugares en los años 40 del siglo XX transitaban largas caravanas de mercaderes procedentes del departamento de Santander con sus artesanías típicas, sus diferentes costumbres e ideas religiosas.

Continuando por ese camino se divisa a lo lejos un cerro cubierto de mucha piedra que tiene aspecto de haber sido construido sobre maqueta, conocida en el sector como el “surco de piedras”, en su centro una piedra muy blanca, que pareciera hecha para decorar el cerro. El tío con gran nostalgia relataba que toda esa montaña era rica en fauna silvestre, y como fue exterminada por cazadores que procedían de otros lugares donde exterminaron con los venados, mapaches, patos silvestres, tinajos, torcazas y gran variedad de cultivos nativos de un árbol llamado siete cueros. Todo esto fue exterminado junto con su gente nativa y las diferentes lenguas, costumbres, construcción de casas, hábitos etc. con el afán de reflejar lo nuevo y la llegada de grandes terratenientes que junto a ellos trajeron la deforestación, la violencia; al término que hoy en día son muy pocos los cultivos que se pueden encontrar;

pasando a segundo plano el conocimiento y prácticas de campesinos y nativos; como eran los mediadores de saberes y la cosmovisión ancestral.

Al escuchar tantas historias y anécdotas que me sorprendieron y ahora me instan como una utopía moderada, a encontrar la manera de cómo exponer algunas de esas enseñanzas, como darlas a conocer con el fin de que se comprenda, que no es solo volver a vivir un pasado tal cual, sino valorar y enriquecer el conocimiento desde esos saberes, para cuidarnos, para cuidar nuestro entorno y vivir sanamente en armonía con el universo, en pocas palabras mostrar cuáles fueron esos aprendizajes y saberes de mis ancestros que quiero heredar.

Al terminar lo escuchado y ver el rostro de mi tío que contaba tantas historias e información de lo que sabe, lo que ha vivido y lo que ha aprendido, finalizamos llegando a la casa grande, donde me contó que fue construida por mis abuelos y es tan especial pues ahí todos se criaron incluyendo mi madre, que por cierto es la menor de todos, se detuvo mi tío y me observo y me dijo “mija la cocina era uno de los lugares que más le gustaba su abuela.- “mi madre-” vi que sus ojos reflejaban nostalgia y nos dirigimos a la cocina donde estaba mi mamá preparando arepa, las cuales me gustan mucho. Nos sentamos en unas sillas que estaban junto a la estufa de leña y mi tío le preguntó a mi mamá si se acordaba de lo que hacía mamá Obdulia, pregunte quien era ella y mi madre volteándose fijó su mirada y abrió sus ojos, con una sonrisa tierna pero triste a la vez y me respondió “pues es su abuela, -mi madrecita-”. Sentí unos minutos de silencio que fueron eternos para mí, pues mientras rápidamente en mi cabeza recordaba una conversación de escuchar algo sobre la abuela, nada vino a mi mente y quedé estupefacta pues no sabía, ni me acordaba de ella, me sentí mal de no saber nada acerca de ella o de mis abuelos. Mientras pensaba y

sentía un mar de emociones volví en mí, cuando de repente entró un olor agradable pues mi madre sacando las arepas del horno, las vi frente a mí así que tomé una y mientras la acercaba a mi boca ese olor me hizo sentir y pensar que algo me hacía bien, pero a la vez mal de no saber sobre mis abuelos, mi familia, mi historia pues, ellos hacen parte de lo que soy, aunque no estén presentes.

Termine de comer la arepa y mi madre despidiéndose de mi tío y jornaleros que se encontraban en la cocina me dijo “mija llegó la hora” me encontraba pensativa y no entendí las palabras, pero era obvio que se refería a que ya era la hora de irnos, pero como estaba envuelta en un mar de sentimientos y pensamientos que venían por montones, no entendía lo que me dijo hasta que elevando un “tris” la voz y acercándose me dio un empujoncito para ver si reaccionaba, entonces caí en cuenta que era la hora de despedirme así que me acerque a mi tío, le abrace fuertemente, le di las gracias nuevamente por todo y le pedí la bendición me dijo “-mija Dios la bendiga, no se olvide de mí, cuídese-” mirándolo a los ojos le respondí asentando mi cabeza; sí señor.

Al despedirme saboreaba un sentimiento que era incomodo, pues volví a sentir lo mismo del principio, una duda e incertidumbre, una voz que no le reconocía, pero clara al generar dudas, pensé que se iría esa voz, pero la verdad no fue así, crecía con el paso del tiempo mientras yo también crecía en estatura y conocimiento.

Mi madre, una mujer generosa, “berraca” como se dice en Boyacá, talentosa y la mejor en la cocina. ella nos enseñó mi hermano el menor y a mí, las recetas básicas de la cocina como el hacer tortilla, la arepa, la sopa o el caldo de papa. Nos decía “para cuando estén grandes, no se mueran de hambre” y nos contaba que ella aprendió viendo estas recetas básicas gracias a las tías ya que la abuela falleció y mi madre fue la menor de once tíos.

Ella nació en ese ambiente del ordeño, el labrado, el cultivo, el cantar del gallo a tempranas horas, las tinajas, el fogón, la leña, diversos olores y sabores; creció en una familia que le enseñaron el sentido de pertenencia por el campo, el hogar, las costumbres y tradiciones de las tierras boyacenses a pesar de la violencia que vivió. Pues ella quedó a la deriva con tan solo ocho años, nos contaba que a esa edad fallecieron sus padres y los hermanos mayores al ver que no había con quien dejarla, decidieron llevarla a un internado donde vivió experiencias no muy agradables. El internado se llamaba “colegio Nazareth de marticas” ese lugar quedaba en Málaga Santander y ahí pasó parte de su infancia y juventud, hasta que en una madrugada lluviosa junto con sus compañeras de cuarto tomaron la decisión de huir de ese lugar macabro que les dejó no solo malos recuerdos sino también cicatrices en sus corazones. Pero eso es otra historia...

Los alimentos, la generosidad, la honestidad, el esfuerzo, la abundancia y riqueza de transmitir enseñanzas y saberes... ése era el eje central. ¿cómo no olvidar la sazón y el olor a leña de mi casa? Dice mi mamá, Cuando ella nos cuenta y trae a memoria todos esos recuerdos que van acompañados de los conocimientos y enseñanzas de los abuelos, tíos y de la misma vida que ella ha recorrido. En la actualidad es una gran repostera aparte de preparar ricos platos, la repostería que es la elaboración y preparación de alimentos dulces como las tortas, pasteles, galletas, postres y entre otros. Los ingredientes que implementa mi madre son meticulosamente calculados al preparar cualquier alimento ya que para ella es primordial y fundamental el orden y la precisión de los ingredientes como el azúcar, el chocolate, la vainilla, las esencias, la nata o crema de leche, el punto de ebullición, la harina, los huevos, la mantequilla y el masar. El elemento técnico, estético y estilístico que admiro y me gusta es el de mi madre; el llamado pastillaje, el cual quiero implementar en

mi obra artística gastronómica. Mi madre con ayuda de las herramientas de cocina como es el rodillo, ollas, moldes, cortes especiales para recortar figuras, cucharones, espátulas, coladores, la báscula, papel de hornear, batidora, las boquillas para la decoración y entre otras herramientas que se usan en la cocina al momento de hacer repostería.

Ella inicia primeramente cremando Azúcar y grasa cuando llega a su punto, inicia agregando poco a poco los demás ingredientes para llevar a los moldes y hornear a su temperatura adecuada, finalmente moldea, corta y arma figuras, decora cual tallando escultura, como si fuera manos mágicas dando movimiento con espátulas y girando la base donde reposa el producto que está moldeando como si esta escultura tomara vida en sus manos girando como bailarina; Mezclando colores mientras se desprende un olor dulce que provoca degustar, pero a la vez contemplar cada detalle elaborado minuciosamente sobre las tortas, galletas, postres y demás dulces.

Las coberturas de tortas, galletas, pasteles las elabora con ingredientes básicos cuidando con esmero las enseñanzas de recetas de la familia donde no se incluyen productos sobre procesados, sino esencias y almidones sacados de plantas y granos, merengues a base de huevo, ganash de chocolate, dulce de leche y la elaboración del pastillaje para dar forma a figuras y cobertura a las tortas y demás dulces. Este pastillaje se elabora con agua, azúcar impalpable, grenetina, gólicas de limón, colorantes vegetales y el toque especial el amasado y procesado con su tiempo necesario y finalmente da el punto de elaboración de cada figura, cada cobertura.

*Reflexión: todo lo que se aprende es bueno y más es un espacio
donde se teje no sólo saberes y conocimientos, si no también valores
para la vida.*

capítulo II: Las voces que me hablaron...

(Textos y contextos)

Una tarde sentada en la sala tomando agua de panela le pregunté a mi madre sobre mis abuelos y me contó anécdotas e historias que recuerda de su infancia y como eran los abuelos en esos relatos, comprendía y aprendía que mis abuelos eran grandes personas en su forma de ser y que todo se conectaba, pues ellos eran aparte de ser campesinos, agricultores y artesanos, eran maestros de la palabra, me explico. ¿Han escuchado que dicen que “las palabras tienen poder”? pues literalmente las palabras tienen poder para todo, hasta para dar vida o dar muerte, ellos a través de la palabra enseñaban. sentí en esos momentos esa voz, pero con más fuerza en mi cabeza y pasó a mi corazón, esa voz que me retumbaba generando ese sentimiento de curiosidad y ansiedad de comprender más. así que con el pasar del tiempo empecé a adquirir más información de lo que quería saber.

Al cabo de un tiempo, logre aclarar este sentimiento a través de la comida pues pasa que cuando como o huelo comida me hacen recordar y me transportan a recuerdos que viví. Como el olor del pasto que me hace recordar los paisajes de Boyacá, sus montañas, el cultivo, al ver el sol en las mañanas me recuerda de pequeña ver el amanecer en el campo y el oír el cantar del gallo en las madrugadas, el sentir el olor a leña o carbón y recordar la estufa de leña de la casa grande, el olor del caldo y recordar la sazón de la papa recién preparada. Pues ese día buscando respuestas me encontré con otro artículo de la universidad de Guantánamo, Cuba que dice “que la comida es un arte y es una muestra característica de la cultura de los pueblos y por ende su identidad”[CITATION Uni19 \l 9226] me pareció muy interesante ya que era una de las inquietudes que sentía y note que saboreaba una claridad, pues al seguir leyendo me encontré que dice que “ la cocina como bien cultural se

transmite oralmente de generación en generación, infundiendo un sentimiento de identidad, puesto que cada pueblo, cultura y región tiene un arte culinario que lo caracteriza.” así que al leer esto comprendí a detalle, que así ha sido durante el tiempo de vida como he aprendido muchas cosas de mis raíces, mis antepasados, la historia no solo de mi familia; sino del lugar de donde soy y son mis ancestros, mi cepa; gracias a la comida se ha gestado un espacio donde tejemos no solo información de como aprender a cocinar, sino también recuerdos y experiencias y el entender lo que nos están traspasando.

Así, haciendo un batido, una mezcla, un sancocho de diferentes sazones de conocimientos que se aporta hablando en medio de la cocina y de esta manera generando aprendizajes para la vida y transmitiendo a la siguiente generación.

Reflexión: Es algo fundamental como persona saber dónde uno nace y donde uno vive; es decir, su nación, su país, la historia donde se desarrolla y se requiere reconocer de las etnias de nuestra tierra, su historia y cómo se mantiene vivo su legado, o como es la manera en que ellos se educan, viven, existen, conviven etc.

En una tarde de lluvia caminando en los pasillos de la universidad buscando ampliar conocimientos a las dudas que tenía me encontré con el profesor Héctor, nos dirigimos a la cafetería, saboreando unas crujientes galletas acompañado de un delicioso té y dialogando le comente sobre lo leído de los artículos anteriores y sobre la experiencia vivida en Boyacá surgieron las preguntas al tema concerniente y él en su amplio conocimiento me respondió que existe algo que se llama “aprendizajes invisibles, donde la educación se reconoce desde

escenarios distintos al aula de clase, la llamada educación institucionalizada, mostrando ese otro panorama que tiene una significación y relevancia amplia en cuanto a la construcción de identidades, permitiendo que la educación, donde se vincula principalmente con la educomunicación vista de las prácticas de la educación invisible, que pretende observar y describir procesos de aprendizaje no formalizado, esencialmente producidos por condiciones de asimilación o construcción de prácticas sociales y conceptos desde la interacción social, con ello, la realización de deconstrucciones en su identidad.”[CITATION Hec18 \p 44 \l 9226]

Al finalizar la conversación y escuchar las respuestas que necesitaba me di cuenta que la intención que se gestó en mí, tiene como finalidad explicar y dar a conocer propiedades, características o contenidos de los valores educativos y culturales de mis ancestros de las tierras boyacenses como fundamento epistemológico para diseñar un proyecto gastronómico, educativo propio intercultural basado en el conocimiento propio, pero también articulado con los saberes o conocimientos aprendidos de mis ancestros familiares.

Reflexión: así comprendí que es fundamental en la vida de todos, la enseñanza, lo que se aprende, y todo lo que uno hace es gracias a lo que uno va aprendiendo y lo pone en práctica para la vida. La educación es primordial pues es la base de todo para uno iniciar su desarrollo. La educación es importante pues es la fuente de trasmisión de conocimientos a un ser permitiendo que sea continuo y sea para toda una cultura, sociedad, comunidad lo que da identidad a lo que son o eran.

Mientras venían todas estas aclaraciones que recibía, en mi cabeza surgió un interrogante ¿para qué de todo esto? y de mi interior vino esa voz que en un principio no entendía y generaba en mí tantas dudas e incertidumbres que me hizo comprender. El para qué, afianzando el propósito, mi utopía pensada en la génesis de esta obra:

Para que las enseñanzas y costumbres no se pierdan, (la identidad) y sean puestas en práctica y así mismo ver la posibilidad de poder aplicarlo o incorporarlo al sistema educativo de aprendizaje de hoy en día y tener las bases de lo que nosotros podemos aprender e infundir como docentes, licenciados, pedagogos en la generación presente y futura acerca de esos valores y enseñanzas ancestrales. Así que pensé en la manera de cómo darlo a conocer y recordé que todo esto inició saboreando los recuerdos producidos al degustar, probar la comida que me hace revivir los recuerdos de mis propias experiencias, así que me pregunté cómo hacerlo y la respuesta fue a través de la gastronomía (repostería) que son galletas o postres acompañada con la técnica de pastillaje, y ¿por qué en pastillaje?, porque dentro de las expresiones artísticas, nunca he visto una representación de la cultura especialmente de mis raíces, las tierras Boyacenses, que esté hecha con pastillaje adicionalmente la técnica de pastillaje es un elemento que por sus características permite moldear fácilmente y así mismo realizar figuras como esculturas, no precisas pero sí que pueden ir desde simples figuras planas, hasta construcciones más elaboradas manteniendo la autenticidad del que la elabora , esta es una masa que perdura, cosa que permite exponer. De esta manera me di cuenta que es ideal a lo que quiero hacer, y de este modo reflejar por medio del pastillaje la identidad de lo que ha generado estos valores ancestrales, estas enseñanzas, de cómo es su manera de vivir y además la historia que nos abarca a nosotros,

puesto que ellos de alguna manera dejaron ese legado que ante los ojos de uno es invisible por la falta de comprensión y apreciación.

Ahora bien, todo lo que he vivido se vincula como una narración que me hace soñar y me permite contar y describir las cosas de manera fantástica, pero sin alejarme de la realidad. “Realismo Mágico” que por cierto de pequeña en clase de español recuerdo haber leído en una revista web llamada Tipografía la moderna y debate, que decía “el realismo mágico posee una temática con rasgos principales de la realidad, pero que posee elementos irreales que tiene que ver con la memoria de sus antepasados y de la vida misma, cultura, tradición, educación, la búsqueda de la identidad y la sensibilidad”[CITATION Pas18 \l 9226] otro referente es el instituto de pensamiento Iberoamericano, una conferencia sobre Realismo Mágico, desde el punto de vista de las artes plásticas y literario “definen el realismo mágico por primera vez en las obras artísticas, que buscan la intensidad del objeto en sí mismo, apelando al milagro propio de la existencia. Y donde lo mágico no se añade desde fuera, sino que se descubre latente en lo real”[CITATION uni19 \l 9226] quiere decir que el realismo mágico en las obras, busca una intensidad que permita al espectador descubrir por sí solo la fantasía más allá de lo común. Es así como también quiero plasmarlo o el reflejar en la obra gastronómica.

Por tanto, la obra es visual combinando la pintura y escultura, por medio del pastillaje. Así que se exhibirá en forma de galería y a la vez degustando, probando lo que hay en la exhibición para todo espectador que se acerque y desee conocer lo que se está exponiendo y que por simple que se vea la comida refleje y exprese la intención, que ese bocado o porción que está saboreando les haga entender el trayecto de historia que representa simbólicamente y así mismo animando a tomar conciencia de la importancia de valorar

nuestras raíces y así mismo las raíces e historia de las demás culturas ancestrales que tenemos en Colombia, dando paso a fomentar, enseñar y construir a esta y futuras generaciones de la historia de nuestros antepasados y así crear la manera que puedan interesarse de buscar sus propias raíces que por cierto toda comunidad tiene.

Capitulo III: Una idea plasmada en pastillaje

(Desarrollo Creativo)



Ilustración 1. Herramientas para la preparación.

Foto de: Daniela Gomez

Inicialmente, se buscó las herramientas o implementos para la elaboración y preparación del producto de igual forma los ingredientes, cuando se tuvo todos los implementos necesarios se dio paso a la preparación.

El primer prototipo que se realizó en la última semana del mes de agosto, viendo los resultados se generaron más ideas en cuanto a los detalles, la decoración y el tamaño de la torta, ya que la idea es realizarlo tipo maqueta, como una escultura permitiendo ilustrar como son los elementos y objetos que quiero dar a conocer de mi relato e historia vivida, a través de la repostería.



Ilustración 2: Construcción (pastillaje).

Con la ayuda de mi madre y mi hermano el mayor se realizó la primera preparación para esta obra y en el transcurso de la misma, observamos que los ingredientes facilitaban el diseño y el encaje para la construcción de los elementos que conforman la obra como por ejemplo la estructura de la de la casa grande y sus colores, cabe aclarar que mi madre tiene experiencia y ha trabajado en esta labor, pues es su trabajo de campo, es así como he podido orientarme al tener una guía, la instrucción y el consejo de como a la hora de realizar se haga el producto adecuadamente.



Ilustración 3. Implementación

Gracias a la orientación de mi madre el primer boceto quedo, generando nuevas ideas para detalles como el color del pastillaje y su textura para el momento de moldear las diferentes estructuras

Cabe aclarar que para este primer experimento con el pastillaje se elaboró un pastel tradicional como se puede ver en la imagen, la intención era ver y probar como quedaba el pastillaje y cremas, así que pensamos que lo más conveniente era empezar por un pastel tradicional y luego implementarlo en otros estilos.



Ilustración 4. Prueba

En la segunda elaboración de este prototipo, se preparó con más consistencia el pastillaje para lograr moldear; los resultados fueron óptimos, permitiendo ver los resultados esperados en el pastel, además el punto de horneado del producto fue un factor que contribuyo para que en lo estético y en la técnica se viera optima.

Los colores implementados en la primera elaboración nos dieron paso para una nueva idea para los detalles de la casa grande contada en esta obra narrativa. En vez de un pastel normal, nos surgió ser más creativos, abordando el realismo mágico que contiene la obra

narrativa y reflejándolo en un tipo de escultura. Que los colores a través de la vista nos lleven a imaginar lo que se está contando, que nos transporte a ese momento mágico, de los bellos lugares de las tierras boyacenses, además al sentir el olor de cada ingrediente y al saborearlo se produzca la sensación del recuerdo de este maravilloso lugar, como bien se narra en esta obra es el saborear esos recuerdos de aquellas experiencias vividas.



Ilustración 5 elaboración, casa grande

El sentir el olor del chocolate mezclándose con el olor de las fresas y ver el vapor salir de la torta recién horneada, al poner cada detalle haciendo un juego de combinaciones de no solo sabores sino colores. Construyendo minuciosamente y complementando cada porción con su respectivo toque o detalle.



Ilustración 6. Nuevo nacimiento, construcción de la casa grande.

Para la tercera elaboración del prototipo como se dice “la tercera fue la vencida,” el ensamble de las porciones de torta con el pastillaje y cremas dio paso para concluir el terminado final y ver un óptimo resultado, además de las sugerencias de las personas que degustaron de la torta, lo que más les agrado fue el chocolate, comentaron que la estructura como está hecha no era una forma tradicional, lo cual es un gusto a la vista y también

genera la sensación de probar y despierta la curiosidad de lo que es y como está elaborada.

Se conto con un grupo de personas invitadas para que degustaran de la muestra, estas personas son familiares y amigos y gracias a sus opiniones pude concluir que el pastillaje es un buen ingrediente para la elaboración y construcción de esta obra.

Guion curatorial: Exposición para Definitiva	
Título de la exposición o muestra:	Saboreando los recuerdos
Tema de la exposición o muestra:	Procesos de enseñanza que implementaban mis antepasados, en forma ilustrada a través de la gastronomía
Introducción:	La intención de este proyecto, tiene como finalidad explicar y dar a conocer propiedades, características y contenidos de los valores educativos y culturales de mis ancestros de las tierras boyacenses, como fundamento epistemológico para diseñar un proyecto gastronómico, educativo, propio intercultural basado en el saber propio, pero también articulado con el saber o conocimientos aprendidos de mis antecesores.
Público al que va dirigido:	Todo público en general: niños, jóvenes y adultos
Hilo conductor:	Conforme se va pasando a la sala, los espectadores observarán que todo lo que hay en la sala es comestible, las piezas u objetos representativos explicaran no sólo lo que representa, sino que también su objetivo es reflejar cultural e históricamente lo personal de mi familia.
Elementos técnicos:	<ul style="list-style-type: none"> ● Luces blancas para iluminar el lugar y las piezas gastronómicas que se pongan en la sala. ● Mesas blancas para poder poner algunas piezas que

	<p>se necesitan de soporte</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El auditorio debe ser color blanco que permita n que resalten los pasteles y logren captar la atención del espectador.
Obras o piezas:	<p>Las piezas son formas u objetos representativos del contenido narrativo del proyecto, quiere decir que los elementos son los que se comentan en la obra como el contenido histórico ancestral familiar y los valores contados, con el fin de presentarlo como proceso de enseñanza a su desarrollo y estilo de vida. Ejemplo: los monumentos como simón Bolívar, Pedro pascasio, la tinaja hecha por la tía mayor, la casa grande, etc.</p>
Objetivo general:	<p>El objetivo general de este proyecto y muestra artística, tiene la intención de explicar y dar a conocer, propiedades, características y contenidos de los valores como prácticas educativas invisibles que tienen mis antepasados y generar reflexión en el espectador, de valorar y conocer el contenido de las raíces donde se nace.</p>
Objetivos específicos:	<ul style="list-style-type: none"> ● Sembrar en el espectador: niños, jóvenes y adultos el interés por conocer sus propias raíces ancestrales incitando a valorar y respetar las etnias ancestrales que habitan en el país. ● Observación y apreciación de lo que refleja el proyecto, así como la búsqueda de reflexión y conclusión propia, además de que el público sea

	<p>capaz de generar o establecer juicios de valor de lo que se está exponiendo.</p> <ul style="list-style-type: none">● Difundir y reconocer la importancia de rescatar las raíces propias ancestrales y su contenido tan importante, que ha logrado heredarse con dificultad.
--	--



Ilustración 7. Puente de Boyacá



Ilustración 8. Cerinza. El pueblo de los canastos



Ilustración 9. Monumento a Pedro Pascasio Martinez



Ilustración 10. Vereda el Tobal y la casa Grande



Ilustración 11. Tinaja y estufa de leña de mis ancestros



Ilustración 12. Tutazá y monumento al libertador Simón Bolívar con la Virgen de Tutazá

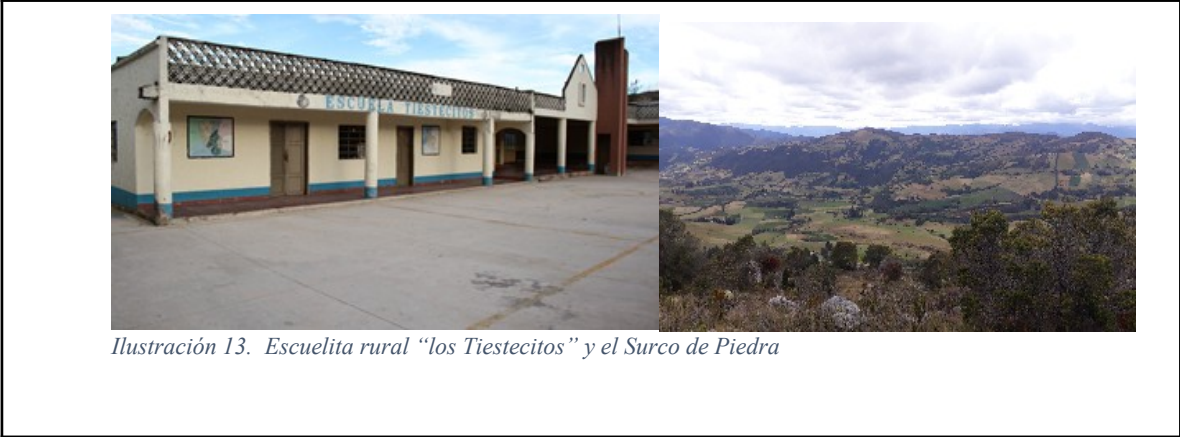


Ilustración 13. Escuelita rural “los Tiestecitos” y el Surco de Piedra

Capitulo IV: Lo aprendido y los movimientos internos

(Reflexiones y aprendizajes)

- Al desarrollar esta obra narrativa, que a la verdad ha sido gestada a nivel personal desde hace mucho tiempo, como se puede evidenciar en la obra escrita contiene un valor personal, familiar y cultural.
- Al redactar aprendí y observe que debo narrar de una manera más sencilla, teniendo en cuenta signos de puntuación y ser clara y precisa al momento de redactar y así permitiendo que el lector comprenda lo que se está contando.
- Aprendí y reconocí que los momentos compartidos en familia me dejan enseñanzas para aplicarlas en mi proyecto de vida, las historias y anécdotas que me conto mi tío abuelo, mis padres y hermanos acerca de la familia me hace aprender de ellos y a partir de sus experiencias vividas no olvidarlas; antes, tenerlas presentes.
- Es importante conocer nuestras raíces, donde se nace y la historia de nuestros antepasados. Es así como uno forma a partir de estos conocimientos, la identidad, el carácter y el desarrollo progresivo de aquellos aprendizajes invisibles adquiridos en el transcurso del vivir diariamente, estando atento al entorno familiar.
- La educación es fundamental, pues es la base del desarrollo de un ser, debido a que, en su crecimiento integral como persona, no debe faltar el detalle del entorno familiar y de los valores, pues estos no surgen ni vienen de la nada, un ejemplo claro es el transmitir la honestidad, el respeto, la sinceridad y la tolerancia a través de

hechos inolvidables como el bendecir y agradecer a los mayores, padres, hermanos, tíos, abuelos, etc.

- Es importante que cada aprendizaje lo podamos transmitir en nuestra generación presente y futura, para no olvidar de donde somos y el porqué de muchas incógnitas que se generan en un tiempo y espacio determinado, en mi caso ocurrió, en el momento en que empecé a escuchar las historias de mi familia.
- Este proceso me condujo a crear una responsabilidad de no dejar, que toda esta riqueza de enseñanzas y recuerdos se olviden, procurando rescatar sucesos invisibles que están ocultos en los acontecimientos como son los sentimientos, aprendizajes invisibles tanto históricos como sus valores culturales.
- Mi deseo es seguir buscando ampliar el conocimiento al resto de mi familia.
- Otra forma es crear porque no, en el futuro con apoyo, proyectos educativos para transmitir la importancia de darle lugar al rescate de nuestras tradiciones, costumbres, del aprendizaje invisible propio de cada región, de cada familia. Por medio de espacios culturales, por intermedio de cortometrajes, documentales, etc.
- Este Proyecto al desarrollarlo me llevo reflexionar como futura pedagoga que es importante y necesario fomentar

Referencias

- García, H. R. (2018). estrategias educucomunicativas en la reconfiguración identitaria de la comunidad conversa Al Islam de la escuela IMAM YAFAR AL SIDIQ de la ciudad de Bogotá Colombia. *estrategias educucomunicativas en la reconfiguración identitaria de la comunidad conversa Al Islam de la escuela IMAM YAFAR AL SIDIQ de la ciudad de Bogotá Colombia*. Bogotá, Bogotá - Colombia .
- Pastor, V. R. (30 de 07 de 2018). *Tipografía la Moderna* . Obtenido de Tipografía la Moderna : <http://www.tipografialamoderna.com/cultura/gabriel-garcia-marquez-y-el-realismo-magico/>
- Salamanca, u. P. (09 de 05 de 2019). *El IPI recuerda el movimiento del Realismo Mágico en el arte y la literatura*. Obtenido de El IPI recuerda el movimiento del Realismo Mágico en el arte y la literatura: <https://www.upsa.es/actualidad/eventos/detalle-evento.php?idEvento=15090>
- Universidad de Guantánamo, cuba. (05 de 2017). *Revista Caribeña Ciencias Sociales ISSN: 2254 - 7630*. Obtenido de Revista Caribeña Ciencias Sociales ISSN: 2254 - 7630: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/05/arte-culinario-cuba.html>
- Universidad del Rosario . (2008). *Ciencia y Desarrollo*. Obtenido de Ciencia y desarrollo: <https://www.urosario.edu.co/Universidad-Ciencia-Desarrollo/ur/Fasciculos-Anteriores/Tomo-III-2008/Fasciculo-12/ur/Es-necesario-reconocer-y-respetar-los-derechos-de/>