

Las supervivencias hispano-chibchas en la alimentación boyacense. Las comidas típicas.

En la comida folclórica de Boyacá encontramos las supervivencias españolas y chibchas, las cuales aparecen en algunos casos en sincretismo, y en otras, en fusión o mezcla. Es por esta circunstancia, importante el conocimiento de la alimentación de los aborígenes chibchas y de los españoles del siglo XVI, para comprender el mestizaje realizado.

Los chibchas del Altiplano boyacense tenían entre sus alimentos: el maíz, la papa o "turma de la tierra", la batata, la arracacha, ahuyama, tomate, frijol, el ají, la quinua, los cubios, las habias, la yuca dulce y algunas clases de calabazas. Entre las frutas mencionamos: la guayaba, la guanábana, la papaya, la chirimoya, la piña, la curuba, aguacate, tuna, pitahaya, uchuva, pepinos y otras. Los alimentos principales eran el maíz y la papa condimentados con ají y sal de Zipaquirá; la bebida principal era la **chicha** de maíz cocido y fermentado, mezclado con el jugo azucarado de la caña de maíz. Mascaban la coca mezclada con cal, la cual creían alimenticia y necesaria para mitigar el hambre y el cansancio de los viajes. Aun cuando aparecen en general **vegetarianos**, los chibchas también utilizaron la carne de venado, conejo, curí, pescados, cangrejos y ranas.

El maíz aparece como el principal cultivo y base de la alimentación de los chibchas. Según los datos del RC 14 obtenidos en Sogamoso, desde los años 500 a. de J.C. aparece el maíz en los sacrificios rituales de los sacerdotes de Suamox. Fue la planta más popular entre los aborígenes, por la facilidad de adaptación a todos los climas. El maíz amarillo lo llamaron **abtyba**; el maíz blanco, **salamny**, el maíz negro **chyscamny**; la mazorca de maíz, **aba**; el grano de maíz, **agua**; el maíz tierno, **jachua**. Con el maíz hacían los chibchas su principal bebida, **la chicha**; asimismo arepas, tortillas, tamales, mazamorra, bollos y además lo comían tostado.⁽⁴⁾ En el Altiplano boyacense el maíz solo daba una cosecha anual, la cual según los cronistas era en **septiembre**, con cuyo motivo se hacían las fiestas mágicas de la cosecha, con la asistencia de los caciques y la presentación de cuadrillas o parcialidades con diferentes trajes y disfraces.

Otro de los alimentos importantes de los Chibchas fue la "**papa**" o "**turma de la tierra**", un cultivo característico de las tierras frías. Parece que sus orígenes como planta alimenticia aparece en el Altiplano Cundiboyacense y en el Altiplano peruano-boliviano. Una noticia que circuló en la época colonial sobre el regalo de turmas de la tierra que hicieron los españoles al pontífice de Roma, hizo cambiar el nombre de **turma** por el de "**papa**".

Uno de los cultivos que se sembraban con la papa en las tierras chibchas, era la **quinua** o **quinua**, uno de los cereales más utilizados por los indígenas, el cual desapareció casi por completo en los siglos del coloniaje y fué reemplazado por el trigo y la cebada. Mencionamos entre los productos agrícolas no alimenticios, el algodón y el tabaco.

A partir del siglo XVI los españoles introdujeron sus productos alimenticios, característicos del Antiguo Continente, destacado entre ellos: el trigo, la cebada, el arroz, la caña de azúcar, el café, el banano y cítricos (naranjas, limones y sus variedades). En la misma forma se introdujeron en la alimentación las carnes de vacas, ovejas, cerdos, cabras, gallinas, palomas y algunas variedades de peces. Otros animales que llegaron con los españoles fueron los perros, los caballos y las mulas.

La comida española siempre se ha caracterizado por la abundancia. En el siglo XVI la corte española se caracteriza por el refinamiento y la gula en la alimentación; por el contrario en los sectores sociales inferiores se destaca la parquedad. Uno de los platos favoritos del pueblo llano español, era la famosa "**olla podrida**" en la cual entraban como elementos el cerdo, la cebolla, zanahoria, calabaza, carne de carnero, y una buena porción de tocino. Complementaba su

alimentación el queso, el pan, el vino de bota y otros elementos de la culinaria folclórica, la cual variaba de acuerdo a las regiones.

Entre las comidas típicas del boyacense señalamos **la mazamorra, el cuchuco y el ajiaco**. **La mazamorra** es la sopa de maíz más generalizada en los campos boyacenses; va mezclada con papa chiquita o criolla, alverjas, carne, arracacha, habas y otros condimentos; y se acompaña con exquisito y arreglado ají. **El cuchuco** es una sopa espesa, hecha de maíz, trigo y/o cebada molidos, mezclado con alverjas, zanahoria, papa picada y algunas hierbas (cilantro, guascas, laurel, paico, tomillo, etc.); puede ser cuchuco de trigo o cuchuco de cebada o de maíz; en los **jueves de Runta** en Tunja, una de las costumbres folclóricas de gran tradición boyacense se acostumbra el cuchuco de espinazo de cerdo o "copartidario" y se acompaña con una bandeja en donde son comunes el chicharrón totiao, chicharrón carnoso, la morcilla, la longaniza, la costilla de cerdo y la papa con arroz.

El ajiaco es una sopa de papa de diversas variedades y calidades, cortadas en tajadas muy delgadas, con arvejas, cilantro, guascas, yucas y habas; en la Navidad se acostumbra con pollo y tiene una preparación muy especial en Boyacá y Cundinamarca. También se acostumbra en Boyacá el "**mute**", una sopa de maíz pelado, con carnes o pata de cerdo, cabrito o cordero y diversos condimentos. Muy típicas aparecen también la costilla de cordero asada, el cabrito en el norte de Boyacá, la ternera a la llanera y la carne asada como elementos del "gusto" y apetito boyacense.

Un elemento fundamental en la comida típica boyacense es el caldo de papas, con o sin carne en el desayuno. La papa se presenta como el principal y abundante alimento en todas las comidas; en la cena se acostumbran en grandes cantidades con ibias y rubas cocidas. En el desayuno se acostumbra en algunas zonas "**la changua**" que es una especie de sopa compuesta de agua hervida con sal y adicionada con cebolla y cilantro; en muchos casos se mezcla leche al gusto.

En la comida boyacense, los campesinos acostumbran **la arepa**, la cual presenta características especiales de acuerdo con la región. Generalmente las arepas boyacenses se hacen mezclando harina de trigo y de maíz con huevos y leche cuajada y tostando la masa resultante.

En la comida boyacense aparecen también los envueltos y los tamales. **Los envueltos** se hacen con harina de maíz, leche cuajada, huevos y panela, cocinados a fuego lento; aparecen comúnmente como bollos de maíz o masa envuelta en hojas que se ponen a cocinar. **Los tamales boyacenses**, muy típicos en la comida de navidad, se preparan de masa de maíz y en ellos se mezclan carne de gallina, cerdo, cordero, con arroz, zanahoria, garbanzos, arvejas, tomates, ajos, cebollas y otros ingredientes; se envuelven en las hojas especiales que dan el gusto.

Algunas coplas boyacenses nos reflejan los caracteres de algunos elementos de la comida boyacense:

Arepa, pero de queso	Yo también queru a la
bien asad´ y calientica:	Chepa
esu es lo que a mí me	pero más queru a la
gusta	Pacha,
pa´ comer con mi	porque mi asa bien
chatica.	l´ arepa
	y me guisa l´ arracacha.
	A la güelta del mercado

acercate por acá
a comer mazamorrita
con hojas de chisacá.

Entre las bebidas típicas del boyacense hacemos especial mención de la CHICHA y el GUARAPO. Los indios Chibchas utilizaron la **chicha** como su bebida principal; la hacían de maíz fermentado y cocido. El campesino boyacense hace la chicha con maíz blanco molido en una piedra, el cual se mezcla con melaza de caña o aguamiel; la dejan "juchar" durante 15 días o más, después de haberle agregado los "cunchos". De acuerdo con la fermentación, hay diversas clases de chicha: la llamada "chicha flor" que es una especie que surge del masato; la "chicha de mitaca" de potencia mediana; "la chicha de ojo" cuando está en su máxima efervescencia y chispea.

La Ley 34 de 1948 prohibió la chicha en Colombia, la cual se permitió abiertamente hasta el 31 de diciembre de dicho año. Influyó la mala elaboración de la chicha a nivel popular y las múltiples enfermedades que a través de ella se contaminaban. Cuando surgió la ley, los campesinos de **Runta** en Tunja, llevaron la chicha en toneles en larga y concurrida procesión, desde la vereda hasta la plaza principal. Su objetivo era enterrar solemnemente la "chicha"; pero lo curioso de la anécdota, fué la toma total de la chicha de los barriles y el entierro de los barriles vacíos como protesta. La copla boyacense así expresó sobre la desaparición legal de la chicha, aun cuando no real:

"Que la chicha se
murió
dice un doctor
Bejarano
mentiras, la que
hago yo
viva está y siempre
a la mano".

Válgame Dios lo
que pasa
no venden chicha
en la venta
con maíz y miel en
la casa
nos sale mejor la
cuenta.

"Que no bebamos
más chicha
porque enferma la
cabeza
es indormía del
gobierno
pa que compremos
cerveza".

Ay, querido Somondoco
ónde yo pasé l' invierno,
ónde bebí chicha di ojo
y supe lo quéra güeno.

"En el nombre de Dios",
digo cuando salgo pa'l mercao;
pero topu a mana chicha

y ahí quedó tod ´olvidao.

Un elemento fundamental en la bebida del boyacense y muy generalizado en los campos, como estímulo al trabajo y complemento en todas las actividades, es **el guarapo**. El campesino boyacense no puede trabajar sin su **guarapo** y siempre lo sirve como signo de amistad sincera. El guarapo se hace del jugo de la caña de azúcar; antes de ser sometido a la acción del fuego se llama **guarapo verde**; cuando ya se acerca al punto de la miel, se llama **guarapo melado**. Así expresa la copla valletenzana sobre el guarapo:

"Dulcísimos guarapitos salidos de verdes matas, qui a los más encopetaos los hace boliar las patas".	¡Ah guarapo pa´ estemplao!; peru echámi otro cuartillo: quia caballo regalao no se le mir´ el cormillo.
--	---

En la comida típica boyacense entran numerosos elementos folclóricos que varían de acuerdo con las regiones. Destacamos **los masatos boyacenses** que son bebidas fermentadas hechas de maíz, arroz, trigo o yuca. **Los buñuelos boyacenses** muy acostumbrados en la navidad, los cuales son de maíz y trigo y se sirven ensopados en miel de caña o de abejas. Los **jayacos** o bollos huecos, los cuales son hechos de maíz pelado; **las colaciones**, las cuales son hechas de harina de maíz, huevo, azúcar y mantequilla; las almojóbanas, las garullas, las rosquillas, polvorosas, plumeros, rosquetes, cotudos, carmelitas, mantecadas, bizcochos de cuajada y las múltiples especies de **amasijos**, muy comunes en la variada dulcería de Boyacá.

En el folclor boyacense de las romerías, fiestas populares y mercados típicos, encontramos los toldos con una gran variedad de dulces con figuras antropomorfas, zoomorfas y de objetos diversos. Algunos son hechos de almíbar de azúcar endurecido o de caramelo; son dulces con vistosos colores y con variadas figuras: altares con la Virgen de Chiquinquirá, el Señor de la Columna, la Virgen del Amparo u otras imágenes, de acuerdo con la romería, y en general envueltos en papel cristal; figuras de ángeles, corderos, pájaros, flores, perros, gatos, etc. Estos dulces de azúcar son elaborados principalmente en la vereda de los Tuatés en el Municipio de Belén. Los romeros y campesinos en general llevan dichos dulces como recuerdos, con los alfandoques, rosquetes, merengues, bocadillos en sus diversas formas y variedades, espejuelos, túmez, masatos sólidos, panelitas, dátiles de Soatá, besos de novia de Villa de Leyva, panelitas moniquireñas y otros elementos muy variados de la exquisita dulcería folclórica de Boyacá

1.-Provincia del Centro (Tunja, Combita, Cucaita, Chiquiza, Chivatá, Motavita, Oicatá, Samacá, Siachoque Sora, Soracá, Sotaquirá, Toca, Tuta, Ventaquemada)

2.-Provincia del Tundama (Duitama, Belén , Busbanza, Cerinza, Corrales, Floresta, Paipa, Santa Rosa, Tutazá)

3.-Provincia del Sugamuxi (Sogamoso, Aquitania, Cuitiva, Firavitoba, Gámeza, Iza, Labranzagrande, Mongua, Monguí, Nobsa, Pajarito, Pesca, Tibasosa, Tópaga, Tota,)

4.-Provincia de Norte y Gutierrez (Soatá, Susacón, Sativanorte, Sativasur, Boavita, La Uvita, San Mateo, Covarachia, Tipacoque, El Cocuy, Chiscas, Guacamayas, El Espino, Guican, Panqueba.)

5.-Provincia de La Libertad (Labranzagrande, Pajarito, Paya, Pisba)

6.-Provincia de Lengupá (Miraflores, Berbeo, Campohermoso, Páez, San Eduardo, Zetaquirá.)

7.-Provincia de Márquez (Ramiriquí, Boyacá, Ciénega, Jenesano, Nuevo Colón, Rondón, Tibaná Turmeque, Umbita, Viracachá.)

8.-Provincia de Occidente (Chiquinquirá, Briceño, Muzo, Caldas, Coper, Buenavista, La Victoria, Maripí, Otanche, Saboyá, San Miguel de Sema, Quípama, Pauna, San Pablo de Borbur, Tununguá)

9.-Provincia de Valderrama (Socha, Beteitiva, Jericó, Paz del Rio, Socotá, Chita, Tasco.)

10.-Provincia de Ricaurte (Moniquira, Santana, Chitaraque, Togui, Arcabuco, Gachantivá, Santa Sofia, San José de Pare, Raquirá, Villa de Leyva, Tinjacá.)

11.-Provincia de Neira (Garagoa, Chinavita, Macanal, Santa María, Pachavita, San Luis de Gaceno)

12.-Provincia de Oriente (Guateque, Almeida, Chivor, La Capilla, Tenza, Sutatenza, Guayatá, Somondoco)

El maíz fue tejiéndose con las costumbres alimenticias, con la música, la danza, la forma de vestir y de pensar. Hoy en día queda mucha de esta luz primigenia en la comunidad, en el paisaje y en los sabores. Dentro de esta red han sido las mujeres en especial, quienes con su arte culinario han sabido conservar las más bellas tradiciones gastronómicas; como en Ramiriquí, donde los amasijos hacen parte de nuestra herencia cultural y es la arepa el alimento originario que más nos representa.

Es por esta razón y con el propósito de mantener vivas las tradiciones y costumbres que en Ramiriquí, desde hace catorce años se celebra “El festival del Maíz, el Sorbo y la Arepa” tradición que hace parte del patrimonio cultural ramiriquense. En este encuentro la comunidad realiza una muestra gastronómica sobre la preparación de las arepas en fogones de leña, acompañada por otros amasijos y alimentos a base de maíz; por la chicha, el masato y por el uso de los utensilios y trajes tradicionales de la región.

Es la importancia de este festival local, el que nos motiva a ampliar nuestra mirada y presentar el I Festival Internacional del Maíz, como un escenario para hilar los saberes y tejer con la comunidad la cultura americana del Maíz. Invitamos a vivir el Maíz, como alimento, palabra, arte, cultivo, música, danza, paisaje... desde su diversidad de miradas, desde sus múltiples colores y mezclas. Es desde el reconocimiento de esta inconmensurable riqueza cultural que se resiste a desaparecer en nuestro continente, que proponemos generar espacios que propicien empoderar nuevamente a las comunidades en la protección del patrimonio agrícola local, de los saberes gastronómicos y de la soberanía alimentaria. Vivimos el Maíz una forma de fortalecer la unión de los pueblos, el respeto, la tolerancia, la diversidad y la sostenibilidad del medio ambiente; garantías indiscutibles para vivir en paz.

Guardianes de semillas: Muestra e intercambios de semillas nativas del Maíz y de otros alimentos ancestrales. Taller sobre la conservación y creación de un banco de semillas familiar.

Fuente: El pueblo boyacense y su folclor. Javier Ocampo López.