

V Simposio Internacional para la Innovación y el Desarrollo Empresarial.
Consumidores y mercados emergentes.

**VALOR CULTURAL Y RELEVANCIA TURÍSTICA DE LAS BEBIDAS
PARA EL ALMA DEL MUNICIPIO DE TULUÁ, VALLE DEL CAUCA, COLOMBIA**

Valentina Echeverri Tobón, valentina.echeverri.tobon@gmail.com,
Ismael Zapata Salazar, zapataismael61@gmail.com
Esteban Cruz Bedoya, ecruz@est.colmayor.edu.co
Programa: Profesional en gastronomía y culinaria

Coordinadora programa: Eddy Yhomara Rúa Osorio, eddy.rua@colmayor.edu.co
Semillero de Investigación: Cultura gastronómica

Semillero de Investigación: Cultura gastronómica
Facultad de Administración
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Medellín, 2022

VALOR CULTURAL Y RELEVANCIA TURÍSTICA DE LAS BEBIDAS PARA EL ALMA DEL MUNICIPIO DE TULUÁ, VALLE DEL CAUCA, COLOMBIA

Introducción

Colombia ciertamente se podría catalogar como un territorio de fusión cultural que lleva un proceso de transculturación en sus tierras, desde el siglo XV, con la colonización española, hacia el año de 1492; las mismas se consolidan y enriquecen debido a la convergencia de civilizaciones y culturas, que se traduce en elementos, técnicas, procedimientos y prácticas culinarias provenientes de 3 grandes grupos étnicos: africanos, indígenas y españoles; lastimosamente, como lo afirma Alejandra Zambrano, en su ensayo sobre la pérdida cultural en Colombia: las nuevas tendencias y la falta de apropiación de nuestras raíces y sentido de pertenecía, están provocando una pérdida en la identidad cultural del país. (2017)

Para contestar a la mencionada pérdida de tradición, preparaciones y prácticas coquinarias, se necesita conservar y divulgar las raíces culturales y gastronómicas que definen a las cocinas regionales del país, es por esto, que la presente investigación se enfocará en caracterizar las múltiples bebidas para el alma de los barrios: Diablos Rojos, Alameda y El Rojas, al interior del municipio de Tuluá, Valle del Cauca, indagando sobre su origen, preparación, relevancia cultural y turística en el municipio y tradiciones asociadas.

Objetivo general

Reconocer el valor cultural y relevancia turística de las bebidas para el alma del municipio de Tuluá, departamento del Valle del Cauca, Colombia.

Objetivos específicos

1. Identificar las bebidas para el alma tradicionales del municipio de Tuluá, Valle del Cauca.
2. Describir el origen y la implicación cultural de las bebidas para el alma tradicionales del municipio.
3. Evidenciar la gestión del municipio en cuanto al aprovechamiento de las bebidas para el alma como motivador del turismo cultural y gastronómico.

Marco Teórico

Harris (1985), antropólogo estadounidense, cimentará algunas bases importantes al establecer el concepto de los alimentos buenos para comer y los no buenos para comer, en su obra “Bueno para comer”: enigmas de alimentación y cultura.

Harris cita en su obra a Claude Levi Strauss, quien propuso que existen alimentos buenos para pensar, los cuales, se caracterizan por un papel fundamental como dinamizadores sociales, tradicionales y étnicos. Sin embargo, añade Harris, que primero se debe nutrir al cuerpo y luego al pensamiento.

El antropólogo de la alimentación, docente de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Luis Alfonso Ramírez Vidal (2022) establece el término: “*alimentos para el alma*”:

“Los alimentos para el alma son aquellos que no son “buenos” para comer, haciendo referencia a que su fuerte no es el de nutrir el cuerpo humano, sino para pensar, es decir, permiten al ser humano abordar de forma transversal y abstracta, asuntos de orden social y espiritual y que se encuentran cargados de una notable connotación simbólica, que les hace hacer parte de diversos ritos y creencias.”

Por otro lado, es fundamental comprender la falta de identidad que yace en nuestras cocinas y cotidianidad, por falta de interés, tal como lo establece William Ospina (1997), en su revista “Lo que le falta a Colombia”: “Desde el descubrimiento de américa, Colombia ha sido una sociedad incapaz de trazarse un destino propio, ha oficializado en los altares de varias potencias planetarias, ha procurado imitar sus culturas y la única cultura en que se ha negado radicalmente a regocijarse es en la suya propia”.

La diversidad de bebidas y alimentos cargados de tradición y cultura, presentes en el municipio de Tuluá, dan cuenta del proceso de *transculturación* que tuvo lugar en la región hacia el S. XV; término acuñado por German Patiño Ossa, en su obra Fogón De Negros (2012; p.10) y que refiere a la diversidad y fusión cultural que puede darse en una nación o individuo.

Metodología

La presente investigación es de corte cualitativo con enfoque exploratorio y descriptivo y se llevará a cabo bajo los siguientes pilares metodológicos:

Análisis documental: Búsqueda bibliográfica que cimiente las bases del presente proyecto de investigación.

Observación participante: Realizar una inmersión investigativa en el municipio, que permita evidenciar de primera mano, elementos como: tradiciones, costumbres, contextos de consumo y tradición oral, en torno a las bebidas antes mencionadas, recopilando bajo método etnográfico, información relevante y de apoyo para el presente proyecto.

Entrevistas de investigación: Realizar entrevistas direccionadas a un experto en los temas de relevancia para el presente proyecto: Producción de bebidas para el alma tradicionales del municipio, antropólogos, filósofos y gastrónomos locales.

Entrevista direccionada a un portador de tradición, experto local en la elaboración de dichas bebidas o poblador local.

Sesiones de grupo: Realizar tres sesiones de grupo, con al menos 10 participantes (residentes de la ciudad, pertenecientes a los barrios objeto de estudio), a fin de indagar su percepción sobre la importancia del consumo y conservación de los conocimientos tradicionales en torno a las bebidas para el alma.

Resultados

Preparaciones identificadas como el viche, tumbacatre, arrechón, pipilongo, crema de viche y botellas curadas, tan importantes en el pacífico vallecaucano, muestran de primera mano con su origen ancestral, que el proceso de fusión cultural antes mencionado, fue vital para la consolidación de una identidad cultural y gastronómica vallecaucana; técnicas como uso de hierbas medicinales y semillas de arbustos, como complemento de fermentos artesanales y el consumo de brebajes con fines medicinales y espirituales, demuestran fielmente dicha influencia. sin embargo, la gestión por parte de la alcaldía municipal para dar una visibilización a estas bebidas y con esta misma finalidad tener una relevancia turística para el municipio es nulo, no existe dicha gestión.

Conclusiones

El proceso de transculturación dado en la etapa de colonización, introdujo al territorio técnicas culinarias y conocimientos ancestrales, que dan origen a las bebidas para el alma presentes en el municipio de Tuluá, Valle del Cauca mismas que representan una gran carga cultural; evidenciado en la

El viche, tumbacatre, arrechón, pipilongo, crema de viche y botellas curadas, son las bebidas más representativas, dentro del contexto de bebidas para el alma del municipio

En cuanto a la relevancia turística de las bebidas en cuestión, se concluye que, la gestión del municipio para la conservación y replicación del conocimiento que rodea el consumo y elaboración de las bebidas para el alma, así como su aprovechamiento como motivadoras del turismo gastronómico en la región no ha demostrado ser eficaz ni concluyente.

Referencias Bibliográficas

Congreso de la República de Colombia (2021); Ley del viche; recuperado de: <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%202158%20DEL%208%20DE%20NOVIEMBRE%20DE%202021.pdf>

Gobernación del Valle del Cauca (Actualizado a 2016); Caracterización de las comunidades afro del departamento; recuperado de: https://www.valledelcauca.gov.co/eticos/publicaciones/32034/comunidades_afro/#:~:text=cómo%20manifestaci%C3%B3n%20cultural%20tiene%20unas,africana%20presente%20en%20nuestra%20comarca.

Harris, C; Bueno para comer: enigmas de la alimentación y cultura; recuperado de: http://data.over-blog-kiwi.com/1/38/03/91/20150907/ob_9ae350_marvin-harris-bueno-para-comer-enigma.pdf

Ospina, W. (2012), ¿Dónde está la franja amarilla? (120 p.); recuperado de: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=Z5D7I4y5s0QC&oi=fnd&pg=PT85&dq=william+ospina+franja+amarilla&ots=cQvyHdOvOU&sig=m4i_17-Lbwvq8U-3F5WaDchzuN4#v=onepage&q=cultura&f=false

Patiño Ossa, G. (2012). Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana. Bogotá: Ministerio de Cultura, <https://mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

Ramírez Vidal, L. A. (2022), Conceptualización de “Alimentos para el alma”; Colegio Mayor de Antioquia; notas de clase.



Zambrano M. A (2017); Pérdida de la identidad cultural en Colombia; recuperado de:
<https://medium.com/@mayraz026/p%C3%A9rdida-de-la-identidad-cultural-en-colombia-c38ad4e16f25>

