

DE LA
JUANESCA
AL
HORNADO



LA SOCIOLOGÍA DETRÁS DE
CINCO PLATOS NARIÑENSES

Alexandra Jimena Zambrano Enríquez

Fotografía y Diagramación:
Alexandra Jimena Zambrano Enríquez

Diseño Carátula:
Aurora Renée Echeverri Zambrano

DE LA JUANESCA AL HORNADO. La Sociología detrás
de cinco platos nariñenses.

Primera Edición, 23 de mayo de 2016
Editorial Autoreseditores

© Alexandra Jimena Zambrano Enríquez, 2016
ISBN 978-958-46-8566-7
azenriquez@gmail.com

Todos los derechos reservados
Prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio
sin permiso del Autor

Impreso en Colombia



PARA TODAS LAS MUJERES PASTUSAS (LAS DE AYER Y LAS DE HOY) QUE AÚN TIENEN SANGRE GUANEÑA Y ALMA DE ÑAPANGA

Agradecimientos a todos los entrevistados en especial al Cabildo Indígena de Genoy por su confianza.

A Juan David Echeverri Ramírez y a mis guaguas por todo su apoyo incondicional.

A mi asesor de monografía, el sociólogo Wilmar Dubian Lince Bohorquez por sus consejos en esta investigación.

A todos mis familiares y amigos que de alguna manera contribuyeron a la realidad de este libro.

Finalmente, a la Universidad de Antioquia por lo que soy.

CONTENIDO

Y USTED, JÓVEN, PARA QUÉ HIZO ESTA INVESTIGACIÓN	5
CUÉNTENOS CÓMO SE HIZO ESO DE LA INVESTIGACIÓN	7
AHORA SÍ, UN POCO DE HISTORIA CULINARIA	9
QUÉ DICEN OTROS SABIDOS ACERCA DEL QUEHACER CULINARIO	15
VECINITA, ASÍ COCINAMOS EN NARIÑO	27
LA JUANESCA:	30
BERRACA LA MUJER NARIÑENSE:.....	38
HORNADO Vs. FRITO PASTUSO:.....	43
EL CHAMPÚS:.....	50
QUIMBOLITOS.....	62
A VER, RESUMÍ TANTICO	65
BIBLIOGRAFÍA	71

Y USTED, JÓVEN, PARA QUÉ HIZO ESTA INVESTIGACIÓN

Este trabajo de investigación tiene como tema principal la culinaria popular en Nariño cuyo objeto de estudio serán el quimbolito, el hornado, la juanesca y el champús como muestras alimenticias autóctonas de esta región del País. Sin embargo, este análisis sociológico se centrará en San Juan de Pasto como punto de partida, entonces, es de entenderse que estos platos de estudio se consumen en la mayoría de los pueblos nariñenses como costumbre ancestral. Por tanto, cuando se hable de San Juan de Pasto o de pastusos, entiéndase cada uno de los pueblos de Nariño o nariñeses.

Las motivaciones por las cuales nace este proyecto investigativo surgen por tres razones: la primera, el grupo de investigación nació y vivió por mucho tiempo en San Juan de Pasto; segundo, como consecuencia de lo anterior, se tiene un conocimiento empírico de las tradiciones y comportamientos de las personas de dicha región; y tercero, es un tema poco desarrollado en el ámbito sociológico ya que, desde lo cotidiano, el habitus no ha sido explorado desde la óptica de lo culinario. En este orden de ideas, se escogió a San Juan de Pasto como punto de análisis de lo cotidiano por ser una de las regiones olvidadas de Colombia donde sólo se conoce al cuy como plato típico y desconociendo otros tantos que son de interés no sólo para la misma región sino a toda Colombia como referencia histórica y, además, como análisis para otros tipos de investigaciones comparativas. Es en este sentido, que el tema es relevante porque no sólo se tratará de rescatar

ciertos platos culinarios populares sino que dejará pistas para futuras investigaciones donde se pueda establecer paralelos y/o puntos de análisis para otro tipo de investigaciones con el mismo enfoque.

El planteamiento del problema se basa en una pregunta concreta: ¿Cuáles son las razones económicas, sociales y/o culturales que han posibilitado que algunos platos típicos como la juanesca, el quimbolito, el hornado y el champús, pervivan en la tradición culinaria popular de San Juan de Pasto?

Para responder a la anterior pregunta se procedió a recopilar datos bibliográficos a partir de fuentes primarias, secundarias y del conocimiento empírico de los investigadores; y como método para realizar el análisis se tomará como base la etnometodología puesto que nos permite, a través de la comprensión, realizar un análisis a partir de las experiencias donde el investigador pueda dilucidar el porqué perviven dichos platos en la culinaria popular pastusa. Para tal fin, se procederá a realizar entrevistas con habitantes de la región para que cuenten sus experiencias culinarias y/o históricas acerca de los platos a investigar.

CUÉNTENOS CÓMO SE HIZO ESO DE LA INVESTIGACIÓN

La característica de este trabajo tiene como enfoque de estudio el comprender una cotidianidad, un habitus dentro de la comunidad pastusa-nariñense: la pervivencia de ciertos platos típicos en San Juan de Pasto y, en la misma proporción, en Nariño. Para ello, vamos a tomar como referencia metodológica y conceptual la etnometodología que nos permite, según palabras del señor Carlos Sandoval Casilimas quien parafrasea al señor Garfinkel: *“las actividades prácticas, las circunstancias prácticas y el razonamiento sociológico práctico (...) concediéndole un lugar semejante en su análisis a lo banal-ordinario y a lo trascendental-extraordinario”*¹. Y es que la investigación presente, puede verse a simple vista como algo ordinario pero que en realidad encierra toda una cultura de un pueblo específico que, en el día a día, se está desvaneciendo sin que sea registrado por un inquieto en las ciencias sociales. Tal como lo dice Sandoval Casilimas: *los hechos sociales solo pueden concebirse como realizaciones de los miembros de dicha sociedad* y qué mejor que la comida de un lugar para darnos cuenta la interacción de dicha comunidad.

En consecuencia, la etnometodología proporciona a este trabajo esa realidad social que nos va ayudar a detallar la relación de la comida típica con algunos procesos culturales y/o económicos de la cultura nariñense, en especial la

¹ SANDOVAL CASILIMAS, Carlos A. Investigación cualitativa. Instituto Colombiano para el fomento de la educación superior, ICFES. Bogotá, 1996. P.65

pastusa; la forma de reproducción y su forma de concebir su mundo interno como externos. En consecuencia, el enfoque metodológico estará centrado en la búsqueda empírica de porqué perviven ciertos platos típicos en Pasto y, para ello, la etnometodología nos permite abordarlo desde las creencias y comportamiento del individuo perteneciente a una comunidad, por cuanto la culinaria es una práctica social debidamente legitimada.

Para tal fin, utilizaremos el método documental (típico de la etnometodología) y la entrevista tanto narrativa como la entrevistas a expertos. La primera estará dirigida a personas que cocinan los platos a investigar y la segunda, a personas que conocen o han estudiado la historia pastusa. En consecuencia, el trabajo de campo será realizado en San Juan de Pasto por ser objeto conocido en Colombia, esto sin demeritar otras zonas de Nariño que son igualmente importantes y que consumen los platos estudiados.

La muestra que utilizaremos será, mínimamente, de una persona por cada plato típico investigado. Pero sin cerrarnos a la posibilidad de más personas de acuerdo a como vaya evolucionando la investigación. Lo anterior es importante puesto que la etnometodología da valor al lenguaje como papel fundamental en la interpretación que realiza el sujeto con su realidad social. Por lo tanto, la acción social son los platos típicos a analizar mientras que la significación se encuentra *per sé* en los individuos investigados o, mejor, entrevistados. Por último, el análisis de los datos, se explicará a través de la Sociología Cultural como la Etnometodología, pero esta última es la que será como guía el análisis de los datos ya que el énfasis es conocer el mundo que lo rodea.

AHORA SÍ, UN POCO DE HISTORIA CULINARIA

En la gastronomía colombiana se puede apreciar la gran influencia de los españoles (quienes a su vez tuvieron influencia de los árabes), los africanos y, obviamente, nuestras raíces indígenas². La geopolítica de Colombia está dividida en cinco regiones: la Pacífica, la Atlántica, la Andina, la Orinoquía y la Amazonía; en estas regiones se pueden subdividir de acuerdo a su arraigo o a su construcción histórica, es decir, se puede observar como en la región andina encontramos cundiboyacenses, paisas, caleños, pastusos, etc. Cada una de estas subunidades posee distintos platos o gastronomía variada que los vuelven diferentes a otras regiones e incluso a otros Departamentos. Es por ello que encontramos en la región de los Llanos Orientales, el chigüiro; en la Costa Pacífica, el pusundao, etc. Sin embargo, existen otros platos que cada región o Departamento se los imputan como suyos, pero que es común en casi toda Colombia. Por tanto, podemos encontrar un sancocho en cualquier parte del País, pero preparado de manera diferente y cada región se lo imputa como propio. Como ya se dijo, el sancocho es un plato que se prepara de manera diferente en cada región de acuerdo a los ingredientes que posean (y que generalmente son los mismos), lo que varía es la forma de preparar los ingredientes y uno que otro ingrediente de más. Verbi gracia, el sancocho caleño su principal ingrediente es la

² MARTÍNEZ CARREÑO, Aída. Mesa y cocina en el siglo XIX. Ed. Planeta. Bogotá: 1990. pag.14 y 17.

gallina; en Antioquia, los ingredientes del sancocho son cortados en grandes trozos por lo que le da un sabor diferente; en la Costa Atlántica, el sancocho es preparado con bagre y ñame. En San Juan de Pasto, este plato se prepara con carne de res picada (para los pobres es suficiente con un hueso carnudo de res) y todos sus ingredientes son partidos con el cuchillo o con la uña (para el plátano) de manera irregular y en pequeños trozos; lo que le da una textura un tanto espesa y de color verde grisáceo; en consecuencia, es diferente a otras partes del País ya que si bien se utilizan los mismos ingredientes, la forma de preparar, de cortar, de sazonar hace que difiera de otras regiones.

Dentro de las múltiples maneras de preparar un plato, encontramos a Nariño y, en especial, a San Juan de Pasto, que si bien pertenece a la región Andina de Colombia, es un Departamento que tiene más influencia de los indígenas Incas que de los Chibchas dada que la colonización Inca llegó hasta el norte de Nariño³. Es por ello que su manera de preparar los alimentos es diferente a las otras regiones de Colombia. San Juan de Pasto se caracteriza por su comida atípica dentro de Colombia, es la única parte de este País donde se consume el cuy; sin embargo, el mismo es común en Ecuador, Perú y Bolivia⁴.

A raíz de que los Carnavales de Negros y Blancos de Pasto fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad, el cuy o curí (este último término utilizado en el norte de Colombia) se convirtió en un plato atractivo para los turistas, sobre todo,

³ GALEANO V., Alfredo. Historia del Departamento de Nariño. Gobernación de Nariño. Pasto: 1954. Pag.57-29.

⁴http://www.culturapasto.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=257:el-cuy-y-la-cultura-andina&catid=26:platos&Itemid=21