

Alkua

Revista de investigación estudiantil

ISSN 0000-0000

DICIEMBRE DE 2016

LÚDICA • TURISMO • DESTINOS • EMPRESAS



Universidad
Externado
de Colombia

130
Años

Akua

Revista estudiantil de investigación
Facultad de Administración de Empresas
Turísticas y Hoteleras
Semillero de investigación *Tyquy Uba*

Rector
Juan Carlos Henao

Secretaría General
Martha Hinstrosa Rey

Decana (E)
Edna Rozo

Correspondencia y suscripciones
Universidad Externado de Colombia
Facultad de Administración de Empresas
Turísticas y Hoteleras
Calle 12 n.º 1-17 Este, Bloque D.
Bogotá - Colombia

PBX (571) 282 60 66 – (571) 353 70 00
Ext.1402, 1405, 1411 y 1400
[semillero.turismo@uexternado.edu.co]

Composición
Universidad Externado de Colombia

COMITÉ EDITORIAL

Alejandra Verano Jiménez
Estudiante de quinto semestre de la Facultad de Administración
de Empresas Turísticas y Hoteleras
Miembro del Semillero de Investigación *Tyquy Uba*
Universidad Externado de Colombia

Lina María Orjuela Contreras
Estudiante de quinto semestre - Facultad de Administración de
Empresas Turísticas y Hoteleras
Miembro del Semillero de Investigación *Tyquy Uba*
Universidad Externado de Colombia

Lina Rocío Pinzón Parra
Estudiante de quinto semestre - Facultad de Administración
de Empresas Turísticas y Hoteleras
Miembro del Semillero de Investigación *Tyquy Uba*
Universidad Externado de Colombia
Miembro del Proyecto Multicultural
Estudiante de Fotografía de la Academia Guerrero

Luisa María Murillo Loreo
Estudiante de octavo semestre - Facultad de Administración
de Empresas Turísticas y Hoteleras
Miembro del Semillero de Investigación *Tyquy Uba*

Diana Sofía Vélez Terranova
Estudiante de quinto semestre - Facultad de Administración
de Empresas Turísticas y Hoteleras
Miembro del Semillero de Investigación *Tyquy Uba*

EDITORIA

Andrea Villamizar
Estudiante de quinto semestre - Facultad de Administración
de Empresas Turísticas y Hoteleras
Miembro del Semillero de Investigación *Tyquy Uba*

Contenido

PRESENTACIÓN	1
VALLE DE UBATÉ, UNA NUEVA PERSPECTIVA <i>Alejandra Verano Jiménez</i>	2
LA YUCA COMO FACTOR GASTRONÓMICO Y CULTURAL DE LOS INDÍGENAS DEL AMAZONAS <i>Gloria Andrea Ramírez Ruiz</i>	14
¿VINO ACOMPAÑADO O SOLO? <i>María Adelaida Ardila</i>	22

PRESENTACIÓN

La revista *Akua* tiene como objetivo incentivar y promover la investigación en los estudiantes de la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, a través de la publicación de artículos que tienen como propósito dar a conocer sus trabajos a la comunidad universitaria. *Akua*, cuyo significado es viajar en lengua Yuunaiki, es una iniciativa del Semillero de Investigación de la Facultad Tyqy Uba (semilla de la felicidad). En su primera edición presenta distintos artículos sobre proyectos integrales, viajes académicos, gastronomía y patrimonio oral; elementos fundamentales para entender un territorio y generar prácticas de turismo.

La primera contribución es la presentación de un proyecto integrador de tercer semestre de la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. Alejandra Verano expone un diagnóstico sobre el Valle de Ubaté, caracterizado como un destino turístico de importancia cultural e histórica; en él resalta algunas tradiciones, sitios de interés y posible desarrollo turístico y regional.

En otro artículo, Gloria Ramírez muestra cómo la yuca como alimento ancestral tiene gran importancia en algunas comunidades indígenas, pero sobre todo en casi todas las amazónicas; de igual manera, ofrece indicios para suponer que es un alimento de origen latinoamericano. También resalta la importancia que tiene la yuca para las comunidades, en cuanto al papel que tiene en sus principales festividades, reuniones sociales y relaciones interpersonales. Asimismo, presenta las variedades de alimentos y bebidas típicas producidas a partir de este tubérculo.

Por último, Adelaida Ardila reflexiona sobre cómo en las diferentes culturas se cambia el significado de tomar vino, y el papel que tiene esta bebida en las reuniones sociales, pero también en la vida de las personas. A lo largo del artículo responde a la inquietud acerca de si el vino debe tomarse en compañía para que alegre a quien lo bebe.

Valle de Ubaté, una nueva perspectiva*

Alejandra Verano Jiménez**

Introducción

Con la globalización y los retos que este fenómeno plantea, el desarrollo local se ha enmarcado como una alternativa mediante la cual se pueden dar soluciones acertadas a partir de la participación de la comunidad que reside en los distintos lugares donde se propende por su práctica. De este modo, “el desarrollo local es la respuesta de localidades y regiones a un desafío de carácter global” (di Prieto, s.f., p. 3). Ante esta situación, el turismo se ha convertido en un camino para alcanzar este tipo de desarrollo. Actividades como las ecoturísticas¹, entre otras de diferentes tipologías

del turismo, han permitido a los locales hacerse partícipes e involucrarse en las decisiones que influyen sobre sus vidas. Estas han sido incluso iniciativas de los mismos habitantes, a quienes el interés por el turismo les ha llevado a organizarse de forma cooperativa y colaborativa para obtener beneficios compartidos².

Por consiguiente, el presente artículo busca ofrecer un panorama general de los resultados de la investigación realizada en el Valle de Ubaté, Cundinamarca, que tuvo como objetivo formular una propuesta de mejoramiento turístico para la región, de forma que se propendiera por la sustentabilidad y en la cual la comunidad estuviera involucrada en cada aspecto, con el fin de lograr prácticas afines con el desarrollo local. Para ello, se partió de la identificación del contexto del destino y la elaboración

* Fecha de recepción: 10 de junio de 2015.
Fecha de modificación: 25 de agosto de 2015.
Fecha de aceptación: 15 de octubre de 2015.

** Estudiante de quinto semestre. Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. Correos: [alejaveranoj@hotmail.com], [alejandra.verano@est.uexternado.edu.co].

1 Se entiende por ecoturismo a una forma de turismo caracterizada por la motivación del turista por la observación y apreciación de la naturaleza; con un fuerte componente educativo; con tendencia de ofertantes locales; con inclinación por la protección de las zonas naturales; con propensión a generar beneficios económicos a las comunidades (Organización Mundial del Turismo - OMT, 2002).

2 Sin necesidad de pasar las fronteras de Bogotá, se creó la Ruta Agroturística Los Quiches para brindar experiencias de la vida del campo en la ciudad (Cardona, 2015, párr. 1) o sin ir más allá de los límites colombianos, Ecomanglar es una asociación comunitaria de Bahía Málaga, que ofrece actividades eco y etnoturísticas (Ecomanglar, s. f.).

del diagnóstico del mismo de forma integral, teniendo en cuenta los ámbitos histórico, jurídico, económico, ecológico, social y cultural.

Esta investigación se llevó a cabo durante el primer semestre del año 2015 por parte de los estudiantes de tercer semestre de la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hotelerías de la Universidad Externado de Colombia, quienes a partir de esta actividad académica plantearon la importancia de planificar y articular diferentes aspectos en el Valle de Ubaté, para gestionar el turismo en la región de forma interdisciplinaria.

Metodología

La presente investigación fue ejecutada en tres etapas y con información obtenida de diversas fuentes. En primer lugar, se hizo la caracterización del destino a partir de datos adquiridos de fuentes secundarias como libros, páginas de internet, documentos oficiales, folletos y revistas. Durante esta fase se obtuvo información acerca de la situación de diez municipios de la región. Posteriormente, se elaboró el diagnóstico del territorio. Para tal fin, se llevó a cabo una salida de campo a cuatro de esos municipios (Cucunubá, Ubaté, Tausa y Sutatausa) para conseguir información a través de fuentes primarias, como: encuestas aplicadas a residentes, turistas y prestadores de

servicios turísticos; y entrevistas a funcionarios de las distintas secretarías de las alcaldías. Además, como técnica de investigación, la observación de campo permitió reconocer el estado actual del destino para elaborar un estudio pertinente del mismo.

Es necesario recalcar que la obtención de los datos durante la salida académica estuvo limitada al tiempo de permanencia en cada municipio (dos horas aproximadamente), condicionada por el día en el que se hizo (jueves) y la temporada de baja afluencia de turistas. Estas variables fueron claves al momento de obtener muestras que permitieran analizar el contexto del Valle de Ubaté.

Finalmente, la tercera fase consistió en plantear posibles soluciones como propuesta para mejorar las problemáticas identificadas, para las cuales se tuvo en cuenta la información recolectada durante las fases mencionadas y que el presente artículo pretende dar a conocer de forma resumida.

Resultados

El valle de Ubaté, ubicado en el departamento de Cundinamarca, está conformado por diez (10) municipios (Tausa, Sutatausa, Ubaté, Cucunubá, Susa, Fúquene, Carmen de Carupa, Guachetá, Simijaca y Lenguazaque) que comparten algo más que las montañas de sus alrededores

(ver la figura 1). La historia es uno de esos elementos que los caracteriza y les permite contar con un legado en común. Razón de ello es que sobre su actual territorio estuvo ubicado el grupo indígena perteneciente a la familia Chibcha, los Muisca (Flórez, 2005, p. 41). Sin embargo, aquel asentamiento nativo fue interrumpido en el año 1537 por la llegada de los españoles, quienes, al encontrar numerosos recursos naturales (Flórez, 2005, pp. 42-43), batallaron contra el pueblo oriundo del valle hasta casi exterminarlo por completo. Por tal motivo, este lugar recibió el nombre de Ebaté, que hace referencia a la sangre derramada o tierra ensangrentada (Flórez, 2005, pp. 112-132) de aquel suceso histórico.

Otra de las herencias que el pasado legó a la región, además del nombre por el que se le reconoce, hace referencia a los monumentos religiosos más reconocidas como la Basílica de Santo Cristo, la Capilla de Nuestra Señora de Lourdes y la Capilla Antigua Roma, construcciones que datan del periodo de la colonización española (Medina, 2013, párr. 5). Pero la riqueza de este lugar también radica en sus atractivos naturales y culturales, de los cuales es necesario hacer mención puesto que hacen parte de la identidad de la zona. Entre los primeros se hallan áreas como el páramo de Guerrero, los Farallones de Sutatausa, el complejo de humedales del

Valle de Ubaté, entre otras. Respecto a sus festividades, la representación de la fiesta de Reyes en Tausa (Nullvalue, 1994, párr. 18) o las ferias de la Virgen del Carmen en Carmen de Carupa y Guachetá (Rodríguez, 2005, p. 170) son un claro ejemplo del patrimonio cultural expresado mediante tradiciones que de generación en generación han sido transmitidas y hacen parte del acervo cultural y religioso de la comunidad.

A ello se suman características que hacen del Valle de Ubaté un destino con fortalezas y debilidades, identificadas a partir de la elaboración de una matriz de evaluación de factor interno, y un conjunto de oportunidades y amenazas, determinadas a partir de la matriz de evaluación de factor externo (ver las tablas 1 y 2) (David, 2013, pp. 61-91). Estas matrices se elaboraron a partir de la lectura de los planes de desarrollo de los municipios de Ubaté, Tausa, Cucunubá y Sutatausa. Gracias a esta metodología también fue posible fundamentar las problemáticas establecidas por medio de la observación de campo durante la visita académica.

Las cuatro principales problemáticas en las cuales convergen asuntos más específicos en esta región son: falta de sentido de pertenencia de las comunidades, desconocimiento de fuentes de recursos, poca planificación y gestión del turismo, falta de

implementación de prácticas sostenibles y carencia de integración. Son estas situaciones las que han creado circunstancias poco favorables para la consolidación de la zona como destino turístico.

Respecto a la falta de sentido de pertenencia, la encargada de la oficina de Deporte y Cultura del municipio de Sutatausa, Johana Cañón, manifestó durante la entrevista que los residentes muestran poco interés por colaborar en la ejecución de las festividades que promueve el municipio como el Día del Campesino, por lo que la participación en estas es baja (comunicación personal, 26 de marzo, 2015). Por ende, se ven en la necesidad de generar incentivos para motivar la participación, como ofrecer transporte gratuito para facilitar la llegada de aquellas personas que habitan en las veredas.

Pero esta problemática no se limita solo a la escasa participación sino que también ha generado la omisión del pago de impuestos por parte de los prestadores de servicios (tanto turísticos como no turísticos) y de los mismos habitantes, quienes desconocen el uso que se hace de los recursos que se asignan al municipio, e incluso tal situación conduce a la segunda problemática: el desconocimiento de fuentes de recursos, puesto que como afirma Arley Alvarado de la Secretaría de Deporte y Cultura de Tausa, algu-

nos proyectos no pueden ser llevados a cabo por el bajo presupuesto que asigna el gobierno a estas entidades territoriales (comunicación personal, 26 de marzo, 2015).

Las circunstancias anteriores han sido también causas de la tercera dificultad que presenta la región: la falta de planificación y gestión del turismo. Esta puede ser efecto de la ausencia de planes turísticos en estos lugares, lo que, a su vez, ha causado el descuido de los atractivos turísticos, afirmación que surge a partir de la observación de campo durante la visita académica. Entre esos atractivos se encuentran las zonas naturales nombradas al inicio, en las que se identificaron, por medio de matrices de impacto, aspectos como exceso de capacidad de carga o inadecuado manejo de residuos. En este punto es necesario hacer referencia a las problemáticas que se presentan en las distintas áreas protegidas ubicadas en este territorio perteneciente al Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SINAP) y de las cuales se encargan entidades como las Corporaciones Autónomas Regionales (CAR) (Registro Único Nacional de Áreas Protegidas - RUNAP, 2015, sección reporte). Por ejemplo, el páramo de Guargua y Laguna Verde, que hace parte del sistema de páramos de Guerrero, en la actualidad se ve afectado, según el Contrato Administrativo No. 788 de 2010, por sistemas productivos, la minería y la construcción de infraestructura vial, además del cultivo

de papa en zonas protegidas, lo que ha producido erosión y sedimentación del suelo (pp. 330-339).

También puede observarse que la falta de implementación de prácticas sostenibles es una de las situaciones que más se presenta en estos municipios. Además, la corriente de sostenibilidad en la que se enmarca la región, según la categorización propuesta por Swarbrooke, es “débil” (1999, p. 7), ya que la perspectiva desde la cual se conserva el ambiente es antropocéntrica y utilitarista. Ahora bien, esto revela la cuarta problemática planteada: la falta de integración entre los habitantes y los entes gubernamentales, puesto que a pesar de existir programas que brindan conferencias y capacitaciones para los locales sobre asuntos de desarrollo turístico y empresarial, como afirmaron habitantes de Cucunubá en las 15 encuestas realizadas, es poca la comunicación de la comunidad con sus administraciones locales.

Con lo que hasta aquí se ha expuesto, es posible inferir que la planificación y la articulación ha sido el eje de estas situaciones. Habría que decir también que este problema principal no solo se presenta al interior de cada municipio sino de forma conjunta en la región. La falta de articulación entre cada una de estas entidades territoriales o de una planificación conjunta no les ha permitido generar alternativas con miras a la mejora para obtener beneficios

comunes. Por tal motivo, la investigación dio como resultado una propuesta para generar soluciones compartidas que puedan ser llevadas a cabo por la comunidad de la mano de los sujetos gubernamentales, encaminadas hacia el desarrollo local.

En primera instancia, se propuso crear la Red de colaboración de pueblos sostenibles del Valle de Ubaté³ para generar vínculos cooperativos entre estos municipios. La organización de esta red partirá de la conformación de un comité de red en el que estarán presentes representantes de cada municipio. Su función será tomar las decisiones de forma conjunta, además de buscar el apoyo de entes gubernamentales para la ejecución de los proyectos. Para lograr sus objetivos, el comité creará un grupo de apoyo en cada municipio, del que harán parte los mismos habitantes. Estos se encargarán de comunicar las decisiones del comité a la comunidad y de dar a conocer al comité de red las propuestas, iniciativas, inconformidades y demás

3 La red busca crear vínculos entre los municipios de la región, con el fin de potencializar el sector turístico en esta. Para ello, se conforma un comité con un representante de cada uno de los municipios (10). Este se apoyará en la gestión que lleven a cabo los grupos de apoyo en cada municipio, que se formará a partir de la participación voluntaria de un grupo de habitantes, según el número que acuerde el comité. Serán estas personas, dedicadas a distintas actividades económicas, quienes comuniquen al comité las principales necesidades o situaciones que requieran su pronta atención.

opiniones que los locales manifiesten (ver la figura 2). El fin de esta propuesta es fomentar la participación de los residentes en las distintas decisiones que influyen sobre sus vidas y la de su comunidad.

Una vez creada la red, será posible también resolver los problemas dados a conocer desde lo que la comunidad acepte como solución. Sin embargo, el diagnóstico permitió que la investigación aportara posibles soluciones a las situaciones planteadas, a partir de la necesidad de incrementar el nivel de interés de la población por el territorio para generar mayor sentido de pertenencia.

También se buscará crear una cultura de pago de impuestos, a partir de mostrar los beneficios comunes que este ejercicio acarrea, como la financiación de pagos por servicios ecosistémicos o ambientales, como son denominados en Colombia, realizados con el 1% de los ingresos del municipio (Ruiz, 2013, párr. 2). Asimismo, a las personas que habitan en los páramos o zonas protegidas de la región se les plantea no solo efectuar estos pagos sino también implementar procesos educativos en los cuales se les brinde a los habitantes de estas regiones alternativas para mejorar sus condiciones de vida, como capacitaciones de guianza para llevar a cabo actividades ecoturísticas o turismo comunitario.

De igual forma, en pro de un desarrollo local, se planteó un paquete turístico del cual hicieran parte prestadores de la región y por medio de contratos de colaboración se creara un clúster que permitiera diversificar la imagen turística del destino. Se trata de ofrecer un paquete turístico de dos días para grupos de 12 personas. Durante su estadía, los visitantes tendrán la oportunidad de conocer las riquezas culturales, naturales e históricas de cuatro municipios (Ubaté, Cucunubá, Tausa y Sutatausa) del Valle de Ubaté, por un costo de aproximadamente \$2.607.600 pesos colombianos (ver la tabla 3). De este paquete será posible encontrar información en Bogotá, Tunja y Zipaquirá.

Para finalizar, se propuso crear una marca con los productos lácteos de la región, a la que pertenecerían productores locales, a fin de promover el compromiso social y el comercio justo. A través de esta, se busca incrementar el reconocimiento del valle, no sin antes cumplir con los requisitos necesarios para la inscripción de la marca y su registro ante las autoridades facultadas para hacerlo (Superintendencia de industria y comercio, s. f.). En el logotipo de esta marca (ver la figura 3) se observan las montañas que caracterizan este destino, junto a una laguna y un páramo, representantes de los paisajes y la diversidad natural del territorio.

Anexos

Tabla 1
Evaluación de factores externos del Valle de Ubaté

Factor crítico	Ponderación	Evaluación	Resultado
Oportunidades			
El aprovechamiento de recursos naturales en Tausa para la formación de empresas ecoturísticas.	6%	3	0,18
En Ubaté se hace turismo de aventura.	6%	2	0,12
Ubaté está en proceso de recuperación cultural.	6%	3	0,18
En Cucunubá hay un interés por la conservación y preservación del destino a través de la sostenibilidad.	10%	4	0,4
Sutatausa cuenta con los elementos necesarios para convertirse en un epicentro de investigación y encuentros sobre el arte rupestre.	6%	2	0,12
Sutatausa puede desarrollar programas para generar empleos de guías turísticos y mejorar la oferta turística.	8%	4	0,32
En Tausa puede haber capacitaciones por parte de entidades públicas para promover el emprendimiento.	5%	2	0,1
Subtotal oportunidades	47%		1,42
Factor crítico			
Amenazas			
Los suelos en Tausa están en riesgo de convertirse en infértiles por efectos ambientales de explotación minera.	10%	4	0,4
Bajo fortalecimiento en Ubaté como destino turístico.	6%	2	0,12
En Cucunubá y Ubaté hay malas prácticas de extracción minera.	7%	3	0,21
Destinos de paso.	6%	2	0,12
El transporte municipal de Sutatausa es escaso.	8%	4	0,32
Debido a la falta de buenas prácticas, el ambiente se puede afectar seriamente.	9%	4	0,36

La explotación salina en Zipaquirá puede convertirse en una fuerte competencia en el sector para Tausa.	7%	3	0,21
Subtotal amenazas	53%		1,74
Total	100%		3,16

Nota: La información contenida en esta tabla está basada en las estrategias expuestas en el Plan de Desarrollo Municipal de Tausa. Acuerdo 16 de 2012 [Concejo Municipal de Tausa] "Por el cual se adopta el plan de desarrollo socio-económico y medio ambiental de Taus 2012-2015 "El progreso de Tausa... ;responsabilidad de todos! y el Plan de Desarrollo Turístico de Cundinamarca. Fondo de Promoción Turística & Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2011). Plan de Desarrollo Turístico de Cundinamarca, [PDF]. Recuperado de: <http://goo.gl/0W85Iy>. El formato de la tabla fue proporcionado por el profesor Yefri Pascagaza (comunicación personal, 25 de marzo, 2015).

Tabla 2
Tabla de evaluación de factores internos del Valle de Ubaté

Factor crítico	Ponderación	Evaluación	Resultado
Fortalezas			
1. En Ubaté, la mayoría de los atractivos son históricos, culturales y naturales.	6%	3	0,18
2. Cucunubá cuenta con capacitación ambiental.	9%	4	0,36
3. Ubaté cuenta con diversidad de actividades turísticas.	6%	4	0,24
4. En Tausa se realizan prestaciones de asistencia técnica y agropecuaria para el fomento de pequeños y medianos productores.	6%	3	0,18
5. Sutatausa cuenta con buenas vías de acceso	7%	4	0,28
6. En Tausa se esmeran por brindar un buen servicio al cliente.	8%	4	0,32
7. La planificación en Sutatausa se elabora a partir de un trabajo conjunto entre la alcaldía y la comunidad.	7%	3	0,21
Subtotal oportunidades	49%		1,77
Factor crítico	Ponderación	Evaluación	Resultado
Debilidades			
1. No se hace promoción turística en Ubaté.	7%	4	0,28
2. En Cucunuba no hay un buen manejo y cuidado en cuanto a sus atractivos.	9%	4	0,36

3. Falta de políticas sostenibles de las empresas en Tausa.	8%	4	0,32
4. Falta de planeación en el manejo de atractivos en Cucunubá.	6%	3	0,18
5. Sutatausa no cuenta con el equipamiento necesario para competir de manera adecuada.	7%	3	0,21
6. Falta de capacitación al personal de Tausa sobre las buenas prácticas.	6%	2	0,12
7. En varias zonas de Sutatausa no se recojen las basuras, por ende son quemadas y generan contaminación.	8%	2	0,16
Subtotal amenazas	51%		1,63
Total	100%		3,4

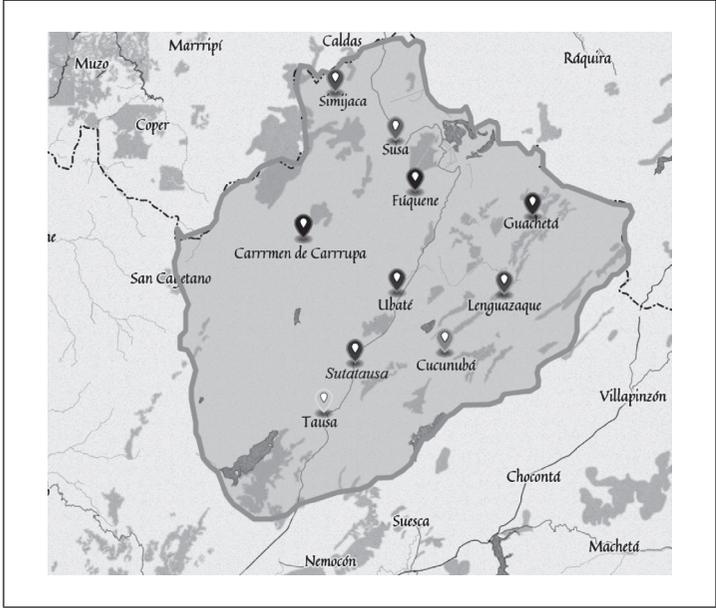
Nota: La información contenida en esta tabla está basada en las estrategias expuestas en el Plan de Desarrollo Municipal de Sutatausa. Acuerdo 007 de 2012 [Concejo Municipal de Sutatausa] Por medio del cual se adopta el plan de desarrollo económico y social 2012-2015 “Gobernando de la mano con la gente”. El formato de la tabla fue proporcionado por el profesor Yefri Pascagaza (comunicación personal, 25 de marzo, 2015).

Tabla 3
Costos del paquete turístico

Empresa	Concepto	Precio	Costo por persona
Chivas Tours	Transporte	\$750.000,00	\$62.500,00
Francachela Café - Donde pecas	Alimentación	\$767.600,00	\$63.966,67
	Día 1	\$436.400,00	\$36.366,67
	Día 2	\$331.200,00	\$27.600,00
Chivas Tours	Guía turístico	\$38.000,00	\$3.166,67
CAR	Hospedaje. Camping de 3 a 6 personas	\$56.000,00	\$4.666,67
CAR	Entrada al parque (embalse El Hato)	\$48.000,00	\$4.000,00
	Entrada al Museo Sutatausa	\$48.000,00	\$4.000,00
Senda nativa	Deporte extremo - Rapel	\$900.000,00	\$75.000,00
	Total	\$2.607.600,00	\$217.300,00

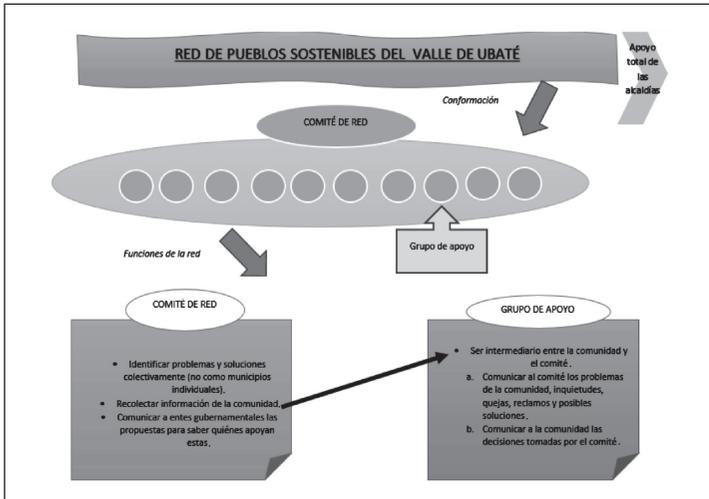
Nota: la información contenida en esta tabla está basada en cotizaciones realizadas a diferentes empresas, con el fin de costear el paquete turístico propuesto.

Figura 1
Mapa de georreferencia del Valle de Ubaté



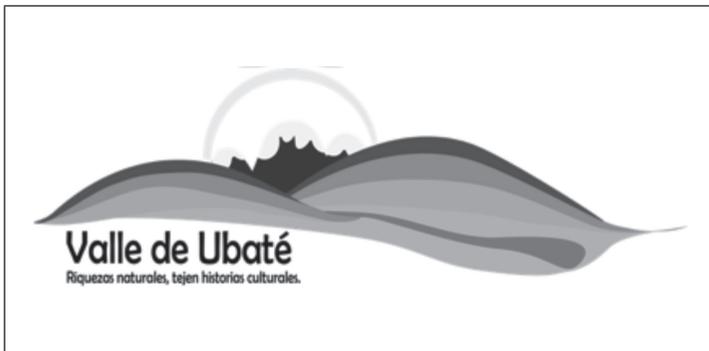
Nota: Realizado en la página web de Mapbox. Recuperado de [https://goo.gl/z]CMjf. Derechos reservados de Mapbox©].

Figura 2
Esquema de la propuesta macro:
“Red de pueblos sostenibles del Valle de Ubaté”



Nota: elaborado por estudiantes de tercer semestre 2015 - I.

Figura 3
Marca colectiva Valle de Ubaté
“Riquezas naturales, tejen historias culturales”



Nota: elaborado por estudiantes de tercer semestre 2015 - I.

La yuca como factor gastronómico y cultural de los indígenas del Amazonas*

Gloria Andrea Ramírez Ruiz**

Introducción

Se presume que la yuca tuvo su origen en América Latina, y por muchos años ha sido un factor importante en la alimentación de las culturas prehispánicas, como los indígenas del Amazonas (Maldonado, 2006). Según Ayzcotia (2012), estos han cultivado este tubérculo durante aproximadamente 7.000 años y lo han considerado por sí solo como un componente importante de su dieta, que ha dado origen a productos alimenticios secundarios que acompañan las principales comidas. Para los indígenas las variedades de yuca se catalogan en tres grandes grupos: yuca amarga, yuca dulce y yuca buena o de comer. A partir de las mismas, elaboran diferentes alimentos líquidos y sólidos que se constituyen en sus principales

comidas diarias y de sus fiestas típicas (párr. 5). El presente texto mostrará los aportes de diferentes autores respecto al tema, se describirán los principales alimentos obtenidos por los indígenas a partir de la yuca y se hará una reflexión final en cuanto a la yuca como factor cultural y gastronómico de los indígenas y su relación con el turismo cultural.

Metodología

Para la elaboración del presente documento se usará, principalmente, una metodología de investigación descriptiva que permita dar a conocer situaciones, costumbres, procesos, elementos y personas, así como la respectiva relación entre los anteriores elementos, a través del resumen y análisis de información recogida de fuentes secundarias y primarias (Deobold, Dalen, Meyer, 2006, citados en el blog Noemagico, 2006, párr. 1).

Las principales técnicas de recolección serán: observación de campo, material audiovisual, entrevistas no

* Fecha de recepción: 03 de junio de 2015.
Fecha de modificación: 22 de junio de 2015.
Fecha de aceptación: 15 de octubre de 2015.

** Estudiante de noveno semestre. Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. Correo: [gloria.ramirez@est.uexternado.edu.co].

estructuradas, libros, documentos y artículos en línea.

Resultados

Un poco de historia

De acuerdo con Azcoytia (2012), la historia de la yuca posee diferentes vertientes que difieren de acuerdo con cada autor, pero en lo que todos coinciden es que su origen se remonta a hace 7.000 u 8.000 años, en Brasil, Perú, Paraguay o el Amazonas como tal.

A continuación se expondrán diferentes planteamientos en los que se evidencia que la yuca era uno de los principales sustentos alimenticios de los grupos prehispánicos.

Según Isendahl (2011), citado por Chirif (2005), la yuca tiene su origen en América del Sur. Sin embargo, el lugar específico varía según el autor y los diferentes hallazgos. Por un lado, el mapeo botánico de la actual distribución de especies dicta que el primer cultivo de yuca se registra en las sabanas bajas del neotrópico, al sur del bosque lluvioso amazónico, algunos registros indican que en Brasil y otras evidencias señalan que el primer cultivo fue en Perú (pp. 33 y 34).

De acuerdo con los planteamientos anteriores, no es posible conocer con certeza dónde surge la domesticación

de la yuca, ni cuál de las especies “dulces” o “amargas” se comienza a domesticar en primera instancia, pues se sugiere que cada una fue sometida a ese proceso en diferentes lugares.

Se puede decir que para la época prehispánica la yuca ya tenía fuerte importancia en la base alimenticia de los indígenas, pues la transformaban para extraer harina y bebidas.

Por estos valles siembran los indios el maíz, y lo cogen en el año dos veces, y se da en abundancia. Y en algunas partes ponen raíces de yuca, que son provechosas para hacer pan y brebaje a falta de maíz (Cieza, 1553, citado en Azcoytia, 2012, párr. 8).

En cuanto a Colombia, Restrepo (2012) afirma que la yuca era cultivada por los muiscas, los teguas y algunas tribus amazónicas. Desde la llegada de los españoles, las culturas indígenas conocían las diferencias entre la yuca dulce y la yuca brava (párr. 7 y 9). La yuca brava se usaba, sobre todo, por parte de los grupos indígenas para elaborar el casabe, el cual resulta de un elaborado proceso que aún llevan a cabo los indígenas en el Amazonas (Restrepo, 2012, párr. 23).

Tipos de yuca

Para los indígenas Uitoto, existen tres tipos de yuca: yuca brava, yuca dulce y yuca de comer. Cada una de ellas se usa para preparaciones diferentes; la yuca

brava, por ejemplo, se usa para hacer fariña y casabe, cuyos alimentos serán nombrados y descritos a lo largo del documento; mientras que la dulce se usa para las bebidas como la manicuela o el masato. Aunque a la vista parecieran iguales, los tipos de yuca son fácilmente diferenciados por los indígenas: la yuca dulce se diferencia de la brava porque la primera tiene una cáscara mucho más gruesa que la segunda. Una vez peladas, la dulce presenta un color blanco, mientras que la amarga o brava puede ser amarilla o blanca (Dolores Remuy, comunicación personal, 1 de junio de 2015).

A cada variedad de yuca, los indígenas le dan un tratamiento diferente:

(...) en el caso de las dulces, cocinarlas o freírlas reduce o elimina el veneno y la yuca queda lista para ser consumida. No ocurre lo mismo con la amarga o venenosa. Un mal procesamiento de esta yuca para extraerle el ácido cianhídrico puede dar como resultado una aguda intoxicación (Chirif, 2005, p.44).

Pese a esto, algunos indígenas Tikuna elaboran fariña de yuca brava y de yuca dulce (Indígena Tikuna en Puerto Nariño, comunicación personal, 11 de mayo de 2015).

Importancia de la yuca para la gastronomía de las culturas indígenas del Amazonas

Según la observación de campo realizada en el municipio de Puerto Nariño y en San Juan de Soco, es posible decir que a partir de la yuca se obtienen productos alimenticios básicos para la dieta de comunidades indígenas como los Tikuna y los Uitoto. A partir de este tubérculo, se pueden obtener varios alimentos secundarios que componen las comidas cotidianas de estas dos etnias, lo curioso es que ingieren, sobre todo, la yuca brava procesada.

El alimento principal de esta planta es la raíz que, si es “dulce”, se consume cocinada o asada, pero si es “amarga” (venenosa), solo sirve para la alimentación después de ejecutar un largo proceso para extraerle los tóxicos mortales. De ambos tipos de yuca se puede preparar fariña (palabra de origen gallego), un tipo de harina gruesa, un almidón que, a su vez, se puede consumir en estado líquido o sólido (granulado) como tapioca o como casabe. Una vez cosechados, los tubérculos deben ser consumidos o procesados antes de 48 horas; de lo contrario, comienzan a deteriorarse (Chirif, 2005, p. 38).

Dolores Remuy afirma que “quien no tenga yucal en su chagra se considera

perezoso”, es una indígena Uitoto oriunda de La Chorrera, corregimiento del Amazonas, que en la actualidad vive en Bogotá, pero aún recuerda todo lo relacionado con la importancia de la yuca en la alimentación de su etnia y los diferentes procesos relacionados con la misma.

Para Chirif (2005), la yuca es un producto rico en carbohidratos que contribuye a la adecuada nutrición de los indígenas del Amazonas y a su vez les aporta la energía suficiente para la realización de sus actividades diarias (p. 38 y 39). Por lo cual, se puede decir que este alimento no solo es importante para aquellos grupos por su sabor, sino por el importante aporte calórico a su dieta cotidiana.

A continuación, se describirán de modo breve varios de los alimentos que son elaborados por los indígenas Tikunas y Uitotos, según información obtenida a través de fuentes secundarias y fuentes primarias, sobre todo a través de la observación de campo efectuada en algunos territorios del Amazonas, entre el 9 y 11 de mayo, donde fue posible evidenciar algunos procesos y escuchar de otros:

Tucupí: caldo resultante de escurrir la yuca brava en el tipití (ver la imagen 2). Lo ponen a hervir y le agregan ají al gusto, lo que deriva en una especie de salsa que luego se agrega a las comidas, especialmente al caldo de pes-

cado (Abuela Lucía, comunicación personal, 11 de mayo de 2015).

Payavarú o Vino de yuca: bebida que se hace con los restos del almidón, una vez extraído el mismo de la yuca por medio del tipití se deja asentar y secar para ser tamizado; los trozos que no pasan por el tamizador se usan para hacer el vino. Esta bebida es usada por los indígenas Tikuna en sus fiestas tradicionales, como la pelazón (Mujer Tikuna de Puerto Nariño, comunicación personal, 11 de mayo de 2015) y (Woirá, s. f.).

Masato de yuca dulce: se cocina la yuca dulce y se machaca con un mazo hasta que expulse su jugo. Algunas mujeres mastican la yuca por un rato y luego la arrojan al recipiente para lograr una mayor fermentación (Dolores Remuy, comunicación personal, 1 de junio) y (Abuela Lucía, comunicación personal, 11 de mayo de 2015).

Cabuana: lo elaboran los Uitoto a partir del almidón de la yuca fermentado, el cual se adiciona a agua hirviendo, se deja enfriar y en las reuniones sociales se pone en una especie de tanque para que todos tengan acceso a él (chirif, 2005, pp. 150 y 151).

Manicuela: se obtiene a partir de rallar la yuca dulce y hervirla. Se usa para darles de beber a las mujeres embarazadas, mientras se le practica una es-

pecie de rezo, y también en las fiestas tradicionales, como una especie de refresco (Dolores Remuy, comunicación personal, 1 de junio de 2015).

Tamal de yuca: se pone la yuca brava en agua, hasta que ablande, se escurre y se machuca, para terminar de extraer todo el líquido en el matafrío (instrumento que usan para escurrir la yuca, conocido como tipití en la etnia Tikuna) hasta que esté bien seca. A continuación se vuelve a machucar, se cierne, se envuelve en hojas de pui (como un tamal) y se cocina (Dolores Remuy, comunicación personal, 1 de junio de 2015).

Arepa de yuca: después de todo el proceso de extracción del veneno de la yuca brava y la posterior obtención de la harina de yuca (Ver la imagen 3), se hace una especie de arepa en una hoja de plátano, la cual se envuelve y se pone a fuego en el tiesto (especie de olla grande barro, elaborada por las mujeres de la etnia Uitoto), hasta que esté cocinada y lista para el consumo. (Dolores Remuy, comunicación personal, 1 de junio).

Fariña: se puede elaborar de yuca brava y de yuca buena. La yuca se deja unos días en agua (aproximadamente tres) hasta que ablande; se machaca o ralla (Ver la imagen 1) y se ponen en el tipití, instrumento usado

por los Tikuna para extraer el agua y el veneno de la yuca brava, para exprimirla. Luego, se cuelga el tipití (ver la imagen 2) a un palo o tronco del árbol para que el agua siga escurriendo. Una vez escurrida, se pasa por un tamizador, hasta obtener una especie de harina granulosa, la cual se pone a cocinar con un poco de aceite (para evitar que se pegue) durante varias horas en una blandola grande. La fariña se revuelve de manera constante para evitar que se pegue (Ver la imagen 4). Una vez terminado este proceso, queda lista para el consumo (Diosa, 2015, párr. 4), (Chirif, 2005, p. 263), (Centro Ambiental y Ecológico del Nororiente Amazónico, 2013) y (Abuela Lucía, comunicación personal, 11 de mayo de 2015).

Casabe: se le hace a la yuca brava el mismo procedimiento que el llevado a cabo con la fariña, en cuanto a remojo y exprimido. Para el secado, esta se deja envuelta en una especie de tela por una noche o un día, con el objetivo de que el secado sea perfecto. Después se tamiza para crear una harina más fina, que se conoce como almidón. El almidón se pone directamente en el tiesto de barro a fuego alto y se va formando una especie de arepa que se voltea a los pocos minutos hasta que queda lista para el consumo (Abuela Lucía, comunicación personal, 11 de mayo de 2015).

Conclusiones

Sin duda, la yuca es un factor gastronómico bastante importante en la cultura de los indígenas amazónicos, pues a partir de ella elaboran varios productos que constituyen la base de su alimentación, así como alimentos que son esenciales en sus reuniones sociales y relaciones interpersonales.

Aun cuando no se tiene un conocimiento exacto del lugar y la fecha precisa del primer cultivo de yuca, el actual documento permite inferir que la yuca ha sido crucial para el desarrollo y supervivencia de los pueblos indígenas del Amazonas, pues a través de ella obtienen los aportes calóricos para el desarrollo de sus actividades diarias.

Por otro lado, las diferentes recetas, procesos de elaboración, instrumentos y técnicas, además de ser auténticos en cada una de las etnias, han pasado de generación en generación, de manera que no solo contribuyen a la preservación de los mismos, sino que también son significativos a la hora de promover la conservación de costumbres tradicionales y culturas que han permanecido por millones de años.

Referencias

AZCOYTIA, C. (2012) *Historia de la yuca, la mandioca, el cazabe o casabe*. [Blog Historia de la cocina y la gastronomía]. Recuperado de [http://www.historiacocina.com/es/historia-del-cazabe].

CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURÍSTICO DEL NORORIENTE AMAZÓNICO (2013). *Transformación de la yuca brava en mañoco* [Recurso audiovisual]. Recuperado de [http://senaguainia1.blogspot.com/2013/03/video-transformacion-de-la-yuca-brava.html].

CHIRIF, A. (2005). Biodiversidad amazónica y gastronomía regional. *Instituto de Investigaciones de la Amazonía peruana*. 14 (2), p. 91-98. Recuperado de [http://www.iiap.org.pe/Upload/Publicacion/PUBL643.pdf].

CHIRIF, A. (2004). *Pueblos de la yuca brava: Historia y culinaria*. Lima, Perú: Asociación gráfica educativa.

DIOSA, L. (2015). Yuca brava. *El mundo.com*. Recuperado de [http://www.elmundo.com/portal/vida/gastronomia/yuca_brava.php#.VW4eBtj_Oko].

MALDONADO, H. (2006) *Caminando por los ríos, Ocuparon el territorio poblamiento prehispánico*. Recuperado de [http://ecotropicos.saber.ula.ve/db/ssaber/Edocs/pubelectronicas/aldeamundo/ano11num20/articulo7.pdf].

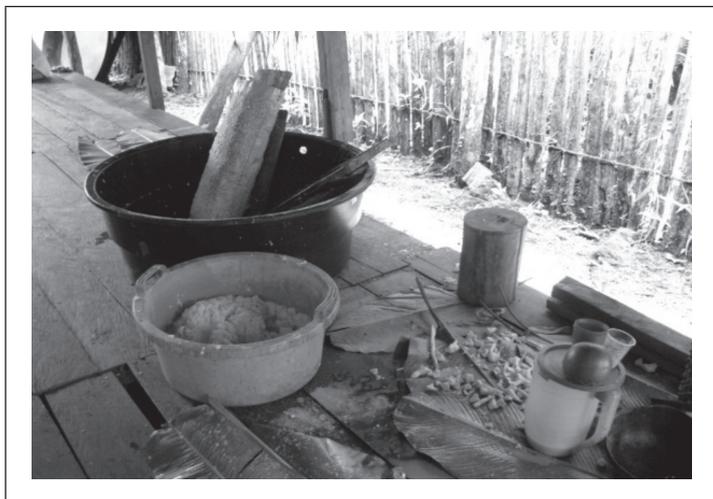
NEOMAGICO (2006). *La investigación descriptiva* [Entrada de blog] Recuperado de [http://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigacion-descriptiva.ph].

RESTREPO, C. (2012) *La yuca, alimento prehispánico*. [Blog Historia de la cocina y la gastronomía]. Recuperado de [http://www.historiacocina.com/es/historia-del-cazabe].

WIORA, J. (s. f.). *Casabe: canciones curativas de mujeres*. Recuperado de [http://web.stanford.edu/group/arts/honduras/discovery_sp/customs/casave/healing.html].

Anexos

Imagen 1
Yuca brava rallada



Yuca brava rallada, después de haber estado en remojo por tres días.
Lista para pasar al tipití y ser exprimida.

Imagen 2
Tipití



Tipití en proceso de exprimido. El líquido que sale de exprimir la pulpa de yuca brava se usa después para la elaboración del ají Tucupí.

Imagen 3 Pulpa de yuca



Pulpa de yuca sacada del tipití, lista para tamizar.

Imagen 4 Tostado de Fariña



Fase final de elaboración de la fariña.
Estudiante del Externado participando en el proceso.

Fuente: Ramírez-Ruiz, 2015.

¿Vino acompañado o solo?*

María Adelaida Ardila**

“El buen vino alegra
el corazón de los hombres”.

Eclesiastés

Introducción

El consumo del vino se da sobre todo en aquellos climas y regiones geográficas en los que es posible cultivar la vid. Sin embargo, no es la única bebida de amplio consumo presente en el mundo. De hecho, Standage (2006) indica que las bebidas han estado presentes en todos los ritos y actos sociales de las sociedades, algunos de estos con carácter sagrado. ¿No podría decirse entonces que el vino es solo una excusa para la reunión, como sucede con las diferentes bebidas?

Todos somos seres sociales, que además existimos por la comida misma: sin la cocción, la humanidad no es posible (Wrangham, 2010). Sin el fuego, no existe el hogar; de hecho, ambas palabras comparten la misma raíz eti-

mológica, porque hogar proviene de *Focaris*, derivado de *focus*, que significa fuego (DeChile, s. f.). Si se parte de lo anterior, el vino no es sino uno de los personajes de la novela inmensa que son las reuniones y los hechos sociales. Responder a interrogantes relacionados con la manera como se ha impulsado esta bebida y su participación en la creación de ritos, y otras, no es tarea fácil. De hecho, el presente artículo se refiere solo a las formas en que el vino puede alegrar el corazón de los hombres (o mujeres): ¿El vino debe tomarse en compañía para que alegre al quien lo bebe?

Para comenzar, es necesario tener en cuenta a las diferentes sociedades: unas en que el vino hace parte de la cultura local y otras en las que es una bebida prohibida, que tal vez tiene un equivalente, alcohólico o no. Luego, se puede analizar la forma en que el vino “alegra el corazón de los hombres” en las sociedades en las que sí está permitido: un acto social que involucra siempre a otras personas, o un placer solitario asociado con el acto de saborear la bebida.

* Fecha de recepción: 02 de septiembre de 2015.
Fecha de modificación: 08 de octubre de 2015.
Fecha de aceptación: 15 de octubre de 2015.

** Estudiante de octavo semestre. Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. Correo: [maria.ardila04@est.uexternado.edu.co].

Metodología

La metodología utilizada para esta investigación es de carácter cualitativo, en particular hermenéutico (Sandoval, 1996), dado que se enfocará en la revisión y análisis de textos referentes al consumo de esta bebida y que “busca (...) incrementar el entendimiento para mirar (...) condiciones y estilos de vida, sobre una perspectiva doble de presente y pasado” (Odman, 1988, citado en Sandoval, 1996, p. 60).

Resultados

El consumo de alcohol, sin importar si se trata de vino o no, no es un acto generalizado en el mundo, ni lo ha sido a lo largo de la historia: a pesar de sus bondades para ayudar a volver potable agua que de otra manera no se podría haber consumido (Tannahill, 1995), también se han considerado los efectos de sus excesos en otras culturas. Así, en la musulmana, la ingesta de licores está prohibida de manera expresa por el profeta Mahoma: “si una gran cantidad de cualquier cosa causara embriaguez, entonces una pequeña cantidad de ello estaría prohibida” (Islam y Ciencia, 2010, párrafo 3).

Asimismo, se ha buscado eliminar el alcohol de culturas donde ya se encontraba arraigado, como en la época de la prohibición en Estados Unidos, que duró 13 años, entre 1920 y 1933.

Esta veda finalizó en medida por el beneficio económico que traería su venta en medio de la Gran Depresión, y que podría ayudar a solventar en algo la crisis (Collado, 2015). También se prohíbe en ocasiones puntuales, como en el caso de la ley seca, que se asocia en Colombia con momentos cruciales del país, como las elecciones.

Hay que resaltar que estas prohibiciones forzosas acarrear muchas veces el surgimiento de redes ilegales de tráfico de licores, lo que demuestra que el alcohol no es un hábito que con facilidad pueden dejar las personas que ya lo han incorporado en su cultura. Respecto a esto, habría que recordar que en la época de la prohibición algunas familias de origen mediterráneo hacían vinos caseros para acompañar sus comidas (Collado, 2015).

Por otro lado, se encuentran otro tipo de pueblos, en los que no solo se consume alcohol sino que su ingesta podría considerarse parte de su legado cultural e identidad cultural (Medina, 2006). Hay algunas culturas que se asocian con la bebida tradicional que han producido y consumido con el correr de los siglos: el vodka y Rusia, la cerveza y Alemania, el vino y Francia o tantos otros países mediterráneos. Incluso, el paisaje vitivinícola y el vino se consideran parte del patrimonio cultural de diferentes naciones. Por ejemplo, en Francia está declarado como tal, en conjunto con

algunas cervezas y destilados producidos en el ámbito local, a partir de la ley 2014-1170 de ese país¹.

Contrario al Islam, hay religiones en las que ciertas bebidas alcohólicas han tomado caracteres sagrados que pueden o no mantenerse hoy: es el caso del vino, por parte de la religión católica; de la cerveza, por parte de la hoy desaparecida cultura egipcia, que la consideraba un descubrimiento accidental hecho por Osiris (Standage, 2006); de la chicha, por parte de los pueblos indígenas de América del Sur (Petrie, 2009).

El que algo llegue a entretenerse con la religión y las creencias de un pueblo dice mucho de la importancia que este elemento (alcohólico o no) tiene para las personas: por ejemplo, la sacralidad de la vaca en India parte de un impulso para protegerla, puesto que brinda alimento y combustible, incluso luego del momento de su muerte (Harris, 1974). De hecho, las bebidas pueden sufrir de transformaciones en medio de juegos tácitos y acuerdos sociales ya no recordados: pensar, por ejemplo, en el vino que se transforma en sangre para los católicos, y le otorga así poderes que de otra forma no tendría (Huizinga, 2002).

1 El artículo 22 consagra que: “Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles ainsi que les cidres et poirés, les boissons spiritueuses et les bières issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France”.

Para retomar algunos elementos ya mencionados, cabe señalar el patrimonio cultural de los viñedos (Francia) y el consumo del vino en varios países (España, Francia, Italia), donde lo consideran parte de su identidad (Medina, 2006); la importancia de esta bebida, que llega a declararse como la sangre de un salvador; la fabricación clandestina para poder seguir con la tradición de acompañar las comidas con una copa (Collado, 2015). En resumen: hay sociedades en las que el vino no solo se ha convertido en parte del patrimonio cultural, sino de la identidad misma de las personas.

Establecida la importancia del vino en diferentes sociedades, es el momento de retomar la frase de Eclesiastés: “El buen vino alegra el corazón de los hombres”. Como se mencionó, se puede interpretar de varias maneras: puede considerarse que es el vino en sí mismo lo que alegra el corazón, o, al contrario, que no es el vino como tal sino el contexto en que se consume, con lo que se traslada la fuente de alegría a la compañía con la que se consume. Se explorarán ambas posibilidades.

En primer lugar, el vino es una bebida que se toma en contextos sociales y que, de hecho, es una herramienta que ayuda a socializar y a lograr cierta identidad en un grupo (Medina, 2006). Es una bebida que se consume en ocasiones especiales; en contextos sagrados o

profanos; en los momentos de transición en las vidas de las personas (como matrimonios, cumpleaños y otras fiestas). Se relaciona íntimamente con la comida, en particular con aquella consumida en compañía (Medina, 2006). No hay sino que pensar en los largos menús que se presentan en las fiestas, en los que cada plato se acompaña de una copa de vino.

De hecho, Douglas (1989, citada por Medina, 2006), considera que el consumo de alcohol es un modo de vida que hace parte de ciertas culturas y formas de vida social. El vino, así, “estrecha los lazos sociales” (Medina, 2006, p. 114; Chatwin, 2011). Guille-Escuret (1981, citado por Molina, 2006, p. 115) llega incluso a afirmar que “cualquiera que sea la sociedad en la que el vino se produce, distribuye o consume, esta implica, tanto en su definición como en su uso, la predominancia de valores específicamente socioculturales”.

Y es que tiene algo de trágica, incluso de prohibida, la imagen de una persona sentada sola en una mesa con una copa de vino a medio tomar y, de pronto, un plato. O esa es la percepción que se tiene con más frecuencia, en particular cuando se la compara con un grupo de amigos sentados en una sala, cada uno con su copa, rodeando una chimenea y con una tabla de quesos en una mesa de centro.

¿Es esto porque el tomar vino en solitario no permite saborearlo de la misma manera? ¿Se podría considerar, de pronto, que es por el hecho de que el ser humano es gregario y una persona solitaria inspira compasión o incluso desconfianza en las otras personas? ¿O porque el vino contiene alcohol, y nunca ha sido bien visto tomar bebidas alcohólicas en solitario, como si se ahogaran las penas?

Sin embargo, tomar vino en solitario no tiene por qué tener connotaciones negativas: solo se trata de preferencias de las personas, que pueden disfrutarlo en contextos sociales y en otros más privados. Probablemente, en este caso, sería entonces el vino la fuente de la felicidad. Después de todo, una de las razones para beber, que cita De Garine (2011), se concentra en las cualidades organolépticas de la bebida.

¿Qué es el vino, si no la más sutil de las bebidas, con matices que varían ligeramente de una a otra cepa, de un año a otro? ¿No hay un placer hedonista en tomarse una copa de vino, disfrutar su complejidad, el lenguaje en que habla? ¿Hacerlo solo, aun si no permite hacer comentarios a alguien querido, no ofrece una mayor concentración en el placer sibarita que produce? Si se acompaña de una comida maridada con esmero, ¿no se exaltan aún más las características y el placer del vino?

Si se buscara una compañía, el vino en sí mismo podría considerarse una, pues habla un lenguaje que los humanos apenas si podemos comprender. Un libro, a veces, acompaña más que un grupo de personas con las que se está casi por obligación. Un paisaje (¿qué tal uno de los que se consideran patrimonio?) podría de igual modo llenar el alma, con una copa para pasar una tarde relajante.

Conclusiones

No queda ya sino retomar la pregunta que se hizo al inicio: ¿el vino debe tomarse necesariamente en compañía para que alegre al que lo bebe? Si se toman los ejemplos que se dieron en párrafos anteriores, la conclusión parece evidente. El vino puede disfrutarse en solitario y en compañía, sin que eso vaya en detrimento de la experiencia que brinda. De hecho, en algunos casos, se puede considerar que una copa solitaria podría alegrar más que pasar un rato incómodo entre extraños.

Asimismo, la compañía (si se quiere insistir en ella) no tendría por qué ser humana: se puede considerar al vino en sí mismo una compañía; al igual que a una lectura, un paisaje, innumerables circunstancias y experiencias... Diferente sería el caso de una copa de vino que se toma como quien toma agua, sin darle valor a

lo que representa, o quien lo busca para aliviar una pena y lo consume sin medida.

En últimas, el autor del *Eclesiastés*, hace tantos años, tendría pleno conocimiento de cómo esta frase se podría interpretar. ¿De pronto él estaría de acuerdo con la interpretación de que no es tanto la compañía en que se bebe el vino, sino el vino en sí mismo, en toda su gloriosa fermentación, el que alegra el corazón de los hombres?

Referencias

COLLADO, A. (2015). *La ley seca o era de la prohibición*. Recuperado de: [<http://historiausa.about.com/od/GranDepyIIGM/fl/La-Ley-Seca-o-Era-de-la-Prohibicioacuten.htm>].

DECHILE. (s. f.). *Etimología de hogar*. Recuperado de: [<http://etimologias.dechile.net/?hogar>].

DE MARINE, I., DE MARINE, V. (2001). *Drinking: Anthropological approaches*. Estados Unidos: Bergan books.

HARRIS, M. (1974). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid: Alianza Editorial

HUIZINGA, J. (2002). *Homo Luden*. España: Alianza

ISLAM Y CIENCIA. (2010). *El Corán y la prohibición de beber alcohol*. Recuperado de: [<http://www.islamyciencia.com/milagros-cientificos-del-coran/el-coran-y-la-medicina/el-coran-y-el-consumo-de-alcohol.html>].

LOIN n° 2014-1170. D'Alene pour agriculture, alimentation ET la forte. 13 October 2014 JORF n°0238.

MEDINA, X. (2006). 'Social Wine': Ethnic Identity and Wine Consumption in the Basque Diaspora in Barcelona (Spain). En: *Europea Estudios* (22).

PATRIE, S. (2009). La producción de chicha en los imperios inca y chimú. En: *La alimentación en América precolombina y colonial una aproximación interdisciplinaria* (CICARELLI, A., CHEVALIER, A. Y PIQUÉ, R., coords). España: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

SANDOVAL, C. (1996). *Investigación cualitativa*. Bogotá: ICFES.

STANDAGE, T. (2006). *A History of the World in Six Glasses*. Estados Unidos: Walker & Company.

TANNAHILL, R. (1995). *Food in History*. USA: Three Rivers Press.

WRANGHAM, R. *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. Estados Unidos: Basic Books.