

UB Universidad de Boyacá

Sabores

de la ciudad imaginada | Tunja

Carlos Mario Rodríguez

in mar de ilusiones
so y alegre
felicidad
ivo, frío pero fabuloso
de luminosidad, un poco ag
ranquilidad
calma
ado de cielo
a y tradición
añía, a chicha y a gu
mpesino
y casas coloniales
much rumba
alidad de la gente



Rodríguez Rodríguez, Carlos Mario

Sabores de la ciudad imaginada - Tunja / Carlos Mario

Rodríguez Rodríguez. -- Tunja : Universidad de Boyacá, 2016.

100 páginas : ilustraciones ; 18 x 22 cm.

ISBN 978-958-8642-67-3

1. Arquitectura urbana - Tunja (Colombia) 2. Imaginarios urbanos - Tunja (Colombia) 3. Arquitectura del paisaje - Tunja (Colombia) 4. Alimentos tradicionales - Tunja (Colombia) 5. Percepción de la imagen I. Tít.

720 cd 21 ed.

A1541658

CEP-Banco de la República-Biblioteca Luis Ángel Arango



Sabores

de la ciudad imaginada | Tunja

UB Universidad de Boyacá
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y BELLAS ARTES



*Las 15.676 palabras que conforman este libro,
están dedicadas a la memoria de Mario Rodríguez, mi papá
y a las invaluables lecciones que todavía me sigue dando.*



©

El Autor

Carlos Mario Rodríguez Rodríguez

UNIVERSIDAD DE BOYACÁ

Rectora

Dra. Rosita Cuervo Payeras

Vicerrector Académico

Ing. Rodrigo Correal Cuervo

Vicerrector de Desarrollo Institucional

Ing. Andrés Correal Cuervo

Vicerrectora de Investigación Ciencia y Tecnología

Ing. Claudia Patricia Quevedo Vargas

Vicerrectora de Educación Virtual

Ing. Carmenza Montañez Torres

Decana Facultad de Arquitectura y Bellas Artes

Arq. María Leonor Mesa Cordero

Directora del Programa de Diseño Gráfico

D.G. Ana Milena Castro Fernández

© Ediciones Universidad de Boyacá

Carrera 2 Este Nro. 64 - 169

Tel. (8) 7450000 Ext. 3104

www.uniboyaca.edu.co

informa@uniboyaca.edu.co

publicaciones@uniboyaca.edu.co

Tunja - Boyacá - Colombia

Este libro es el resultado de la investigación Sabores de la Ciudad Imaginada | Tunja, financiada por la Universidad de Boyacá y el Departamento Administrativo de Ciencia Tecnología e Innovación de Colombia - Colciencias, en el marco de la Beca Pasantía Jóvenes Investigadores e Innovadores. La investigación fue desarrollada durante los años 2014 y 2015 dentro del grupo de investigación Xisqua del programa de Diseño Gráfico en la Facultad de Arquitectura y Bellas Artes de la Universidad de Boyacá.

ISBN: 978-958-8642-67-3

Investigador

D.G. Carlos Mario Rodríguez Rodríguez

www.cartografiasimaginadas.wordpress.com

Tutora de investigación

Arq. Yulieth Guerrero Nieto

Diseño, diagramación y fotografías

Carlos Mario Rodríguez Rodríguez

Esta edición y sus características gráficas son propiedad de:

 **Universidad de Boyacá**
© 2016

Queda prohibida la reproducción parcial o total de este libro, por medio de cualquier proceso reprográfico o fónico, especialmente fotocopia, microfilme, offset o mimeógrafo.
(Ley 23 de 1982).

Agradecimientos



Extiendo un especial agradecimiento a mi Alma Mater, la Universidad de Boyacá y su Rectora Dra. Rosita Cuervo Payeras, por su apoyo durante el desarrollo de la Beca Pasantía Jóvenes Investigadores e Innovadores, por el fomento a la investigación y la confianza que otorga a sus egresados.

A la Ingeniera Patricia Quevedo, Vicerrectora de Investigación Ciencia y Tecnología por su incondicional apoyo durante el tiempo que me desempeñé como Joven Investigador, así como a las directivas de la Facultad de Arquitectura y Bellas Artes, Arquitecta María Leonor Mesa y Diseñadora Gráfica Ana Milena Castro, por la oportunidad que me otorgaron de ser parte del equipo que conforma la Facultad.

Agradezco especialmente a la Tutora y Asesora del proyecto, por contagiarme de la sensibilidad con la interpreta el mundo y por enseñarme a ver nuevas dimensiones de la ciudad, *por mostarme casas invisibles, llaves en el pavimento y atardeceres en degradé... por enseñarme a querer la ciudad en donde se toma más tinto por metro cuadrado.*

Al Museo de Arte Contemporáneo de Bogotá por exponer este proyecto en sus salas, al Estudio Taller Plataforma 14 de Tunja, por su entusiasta participación en esta investigación y a las instituciones y estudiantes que colaboraron en el proceso de recolección de información, así como a los ciudadanos que estuvieron prestos a responder preguntas y a pensar en el sentido del gusto, gracias a ellos, por narrar la ciudad con memorias de aromas y sabores.





Sabores

de la ciudad imaginada | Tunja

Carlos Mario Rodríguez





Presentación

Con gran complacencia presento el libro *Sabores de la Ciudad Imaginada - Tunja* del docente Carlos Mario Rodríguez, gran investigador egresado de esta Universidad como Diseñador Gráfico y en donde se distinguió por sus resultados académicos y su amor por el trabajo investigativo, por lo cual se hizo acreedor al premio de la investigación “Dicken Castro” – categoría estudiantes.

Resulta de gran interés su lectura por las siguientes razones:

Primero porque presenta un análisis entre imaginarios y dinámicas sociales así como la cotidianidad y la forma del ciudadano de apropiarse de los espacios. Segundo porque es la primera vez que se hace un estudio sobre la gastronomía como expresión de los diferentes grupos culturales que habitan en la ciudad de Tunja. Tercero porque muestra el consumo de diversos tipos de comidas según la ubicación de la población en la ciudad y evalúa esta relación de acuerdo con sus características de edad, nivel cultural y social. Cuarto porque elabora una “cartografía de sabores” es decir, correlaciona los alimentos de mayor consumo con los lugares geográficos de la ciudad, lo cual da resultados que ratifican los ciudadanos objeto del estudio a través de sus propios mapas, en los que consignan cómo ven el consumo de determinados productos según la localización de la población.

De otra parte es muy amable la lectura de sus “fórmulas”, producto de su ingenio, para identificar la ciudad con ingredientes, que son característicos de la vida urbana en la capital Boyacense y establece “itinerarios del sabor”, donde muestra ciertos días de la semana definidos por el tipo de comidas que se ofrecen en la ciudad y las actividades conexas con ellas.

Agrega otro aspecto que es igualmente agradable en su lectura, pues creo, pocas veces se presentan las expresiones visuales del sabor y aquí pretende determinar el sabor de los alimentos por su imagen o el “cómo se ve” lo cual lo sustenta en múltiples fotografías y dibujos que ratifican su análisis teórico.

Espero que para todos los lectores de este inédito trabajo resulte tan interesante como lo fue para mí y sea punto de partida para nuevas investigaciones sobre aspectos que identifiquen a Tunja, ciudad de tradiciones y cultura ancestral.

Rosita Cuervo Payeras

Rectora - Universidad de Boyacá



La ciudad como territorio sensorial

El barrio se transforma con la penumbra de la llegada de la noche, se ilumina, se llena de color y se hace cálido; atravesarlo, es parte obligatoria de mi camino, así que como todos los días, me sumerjo en una atmósfera invadida por una competencia de rimbombantes aromas y sabores que a esa hora se presentan como deliciosos antídotos para el frío y el hambre.



La misma calle que caminé en la mañana, es a esta hora un camino engalanado por las puertas abiertas de los garajes de las casas que desde hace mucho albergan fogones, hornos, barras y sillas. Mientras sigo caminando, me encuentro con vitrinas que guardan empanadas grandes y chicas, de 200 y de 2000, de carne y de pollo, dulces y saladas, su aroma se mezcla con el olor de las tazas de ají sobre la barra y es penetrante, pero a medida que avanzo se diluye entre el humo del recién encendido asador de carbón, allí, cuatro brillantes chorizos son abanicados por un hombre que se sale hasta el andén, tengo que caminar por la carretera para esquivarlo y sigo adelante. De reojo, observo al pequeño gato encerrado en una jaula en la veterinaria de al lado, desde hace varios días se queda allí, con la mirada fija en el asador, como si casi probara los chorizos.

El humo de las busetas que pasan constantemente es agobiante y hace que muchas personas caminen con bufandas que cubren su nariz, el volumen de la música de los negocios sube y la gente se comienza a conglomerar en el andén para cubrirse de las

*...el barrio se transforma nuevamente
como si las calles que acabo de pasar fueran un espejismo,
miro hacia atrás y lo veo, lleno de vida y brillante...*



primeras gotas de lo que parece ser el comienzo de una noche lluviosa; camino más rápido y atravieso el olor a tomate, pollo y queso de las primeras porciones de pizza que salen de horno, subo un par de escalones del andén y me encuentro con una vitrina giratoria de coloridos pasteles decorados, esa esquina sabe a pan y la siguiente a envueltos calientes y peto, de la ollas que reverberan sobre la carretera.

Un par de pasos más me llevan por aromas de mayonesa y salsa rosada que finalmente terminan en las humeantes arepas rellenas del final de la cuadra, solamente doy un paso más y salgo de la nube de aromas y sabores. Me encuentro entonces en un sitio sin gente, en silencio, frío y oscuro, el barrio se transforma nuevamente como si las calles que acabo de pasar fueran un espejismo, miro hacia atrás y lo veo, lleno de vida y brillante, entonces retomo mi camino y a lo lejos veo un bus que se acerca, corro para alcanzarlo.

Caminata sensorial por el Barrio Los Muiscas – 06 de Abril de 2015 – 6:15 p.m. 

En el año 2010 se emprendió un proyecto que desde las posibilidades investigativas que ofrece la comunicación visual, se propuso abordar a la ciudad de Tunja como

objeto de estudio, para descubrir en ella los imaginarios urbanos que surgen de la interacción ciudadano y ciudad. En dicho periodo de tiempo, se llevaron a cabo dos acercamientos que abordaron la imagen que proyecta la ciudad desde los conceptos de la forma y el color. De esta manera, se constató que la configuración de la imagen de ciudad obedece a una construcción colectiva, que puede ser leída desde diferentes campos disciplinares y desde diferentes aspectos; en el caso del concepto de *la forma*, por ejemplo, se interpretó la ciudad a partir de la relación espacial de los habitantes con el entorno y la naturaleza de los



recorridos y desplazamientos del diario discurrir, de la misma manera, en el caso del concepto del *color* como hilo conductor de la mirada a la ciudad, el resultado mostró una lectura contemplativa, relacionada con el paisaje urbano, con la luz, el clima y el ambiente que se respira en Tunja.

El estudio sintetizado en esta publicación, se planteó como una mirada a la ciudad que a partir de los planteamientos metodológicos de las experiencias desarrolladas con anterioridad, se propuso indagar por las percepciones urbanas de carácter gustativo, relacionadas con *el sabor de la ciudad*. Si bien los imaginarios urbanos surgen de la percepción que en un principio responde a la exposición de estímulos visuales a los que está sometido el habitante, se reconoce en este caso, el potencial de análisis de percepciones de otro tipo, abordadas desde sentidos diferentes al visual, como lo es el sentido del gusto y el olfato que permiten identificar recuerdos, experiencias y sensaciones que se configuran como imaginarios relacionados con el sabor en el contexto urbano.

De esta manera, se desarrolló un análisis de la ciudad vivida y de la articulación entre imaginarios y dinámicas sociales; indagar por el sabor, permitió el desarrollo de una lectura de la ciudad relacionada con la cotidianidad del ciudadano, con sus prácticas sociales y formas de reconocer y apropiarse de los espacios, todo ello producto de la ritualidad que implican los hábitos y prácticas alimenticias. A través del estudio del imaginario del sabor fue posible caracterizar eventos, situaciones y lugares impregnados por sabores y aromas de la ciudad. Esta investigación llevó a reconocer la naturaleza de los espacios, los usos y rutinas que implican, así como los sentimientos, opiniones y sensaciones que una ciudad como Tunja, evoca, representa y escenifica.



Esta información proporcionó una riqueza discursiva y visual bajo la cual se estructuró una representación de la ciudad construida desde la óptica, o en este caso el gusto de sus habitantes.

Una mirada a la ciudad de Tunja



La ciudad de Tunja, capital del departamento de Boyacá en Colombia, constituye el interés investigativo de esta publicación, que centra su estudio en las particularidades visuales y estéticas propias de la identidad cultural urbana. A pesar de ser una ciudad capital, Tunja como la mayoría de ciudades intermedias de Colombia, se debate entre la velocidad del desarrollo urbanístico y la intención de conservar el patrimonio histórico de su pasado fundacional, ello sumado a características propias de esta urbe como las bajas temperaturas debido a su ubicación a 2.775 m.s.n.m y la población flotante que la habita, resultante

del creciente movimiento universitario, potencia la generación de imaginarios e ideas colectivas que se han interpretado en estudios previos y que en este punto permiten plantear una lectura de ciudad desde los imaginarios de sus habitantes, que se sigue construyendo y que cada vez ofrece más perspectivas y espacios para la indagación.

Los proyectos adelantados desde el grupo Xisqua, en los que la ciudad ha sido abordada desde los imaginarios relacionados con el espacio y el color hacen posible proponer una caracterización de Tunja como espacio urbano que para sus habitantes es de colores gris y verde, que simbolizan los cerros que rondan la ciudad y del clima frío, que mas allá de la sensación térmica, es potenciado desde el imaginario no solo presente en la misma Tunja, sino en sus alrededores, llegando a ser la característica que con mayor popularidad identifica a la capital boyacense. De la misma manera, Tunja es imaginada de forma lineal, cuya estructura nace de dos nodos principales: La Plaza de Bolívar que se ubi-

ca en el Centro Histórico y la Glorieta del Monumento a la Raza Indígena, como punto de partida de la malla vial de la ciudad.

Asimismo, los habitantes reconocen como mojones o lugares de mayor relevancia a las Universidades, al edificio Camol, a la desaparecida esquina de Foto Japón en la Plaza de Bolívar, al Terminal de Transporte y al emergente “nuevo centro” de la ciudad, ubicado al norte de la misma y enmarcado por el Centro Comercial Unicentro, que se ha constituido como un hito del desarrollo de Tunja.

Esta ciudad, de patrimonios imaginados y tesoros escondidos, sigue siendo generadora de interminables rutas para su descubrimiento; el camino de la experiencia sensorial continúa para completar la percepción espacial y visual de la forma y el color, con un camino trazado por aromas y sabores que revelaron otra lectura de ciudad, otra faceta de la misma como una capa que se suma para seguir develando a la Tunja Imaginada.



Metodología ●●●●●

*...un camino trazado por
aromas y sabores que
revelaron otra
lectura de ciudad...*

De acuerdo a los objetivos trazados en el planteamiento de la investigación, se propuso el uso de tres diferentes instrumentos para confrontar al ciudadano, diferenciados por la profundidad y la cantidad de público al que fueron dirigidos. Por otra parte, se emplearon técnicas como la observación que fue apoyada por instrumentos como el registro fotográfico y el diario de campo. Con la finalidad de estudiar la percepción que tienen los habitantes respecto al sabor de la ciudad, se realizó en primer lugar una encuesta consistente en una pregunta abierta y directa a los habitantes de Tunja en general, dicho instrumento, fue desarrollado bajo el planteamiento de la pregunta **¿Cuál es el sabor de Tunja?**, la cual se hizo por medio de papeletas, que se ubicaron junto a un buzón en sitios de amplia circulación de personas.

Así mismo, se planteó un segundo instrumento de recolección de información, un cuestionario desarrollado de forma inductiva en el que entre otras cosas, se solicitó

...Una visión de la ciudad implícita en la dinámica de sus habitantes...

al encuestado datos básicos como tiempo de residencia en la ciudad y edad, ello con el fin de obtener categorías de diferenciación de cada individuo. De la misma manera, fueron propuestas preguntas cuyo fin consistió en que el encuestado relacionara el sabor con diferentes aspectos de la ciudad como los lugares representativos, las características y aspectos de la ciudad, los días de la semana en Tunja y el sabor que relaciona con los municipios cercanos. Por último, se estableció un espacio en el que se buscó una expresión más libre por parte del encuestado, a partir del dibujo de las zonas relacionadas con los sabores sobre el mapa de Tunja.

Finalmente, se planteó un instrumento de carácter experimental con el objetivo de identificar percepciones individuales del sabor de la ciudad, basado en el proyecto Food Cultura de Antoni Miralda (2011), se invitó a artistas y personas con habilidades para la expresión estética y visual a sintetizar de esta manera su percepción del sabor de Tunja, por medio de la intervención de

platos de arcilla (contextualmente comunes por su fabricación en Ráquira Boyacá y ser empleados generalmente para servir platos típicos), a través de técnicas como la pintura y el collage.

En la fase de trabajo de campo de la investigación, se desarrolló un proceso de observación de la ciudad y comparación de la realidad con los imaginarios urbanos de los habitantes, en este caso, se empleó la fotografía como método de registro de las manifestaciones urbanas relacionadas con el sabor. De la misma manera, anotaciones en el diario de campo y entrevistas con habitantes de Tunja, permitieron captar relatos relacionados con la percepción del sabor e hicieron posibles nuevos hallazgos que reforzaron la información obtenida en cuestionarios y encuestas.

Esta publicación da cuenta del proceso investigativo y de las etapas desarrolladas en el mismo, las cuales fueron estructuradas a modo de capítulos presentados de la siguiente manera:

La primera etapa de la investigación, es presentada en el capítulo *Sabor y Percepción* que se destinó a la sistematización y análisis de la información recolectada tras la aplicación de instrumentos, lo cual permitió obtener resultados preliminares del proceso investigativo.

El análisis de dicha información, permitió caracterizar los imaginarios urbanos de la ciudad de Tunja relacionados con las percepciones del gusto en el capítulo *La ciudad y los sabores*.

El capítulo *Sabores ideados*, surge de la identificación de asociaciones en las que el sabor como concepto es un recurso para describir situaciones de la cotidianidad urbana y posturas del ciudadano relacionadas con estados de ánimo, sentimientos y emociones. *****

El cuarto capítulo, titulado *Recorridos del sabor*, plantea la visita y caracterización de los lugares con mayor incidencia en los resultados de la investigación, en cada



* Foto: Sofía Herrera

uno de ellos, desde la perspectiva del imaginario del sabor, se realiza una triangulación de la información, que conjuga la percepción de los habitantes, el resultado del proceso de observación y la visión del investigador.

Asimismo, se destinó el capítulo *Expresiones visuales* a la convocatoria realizada como parte del proceso de recolección de la información, dicho ejercicio titulado Sabores Urbanos, agrupó percepciones particulares expresadas a través de la expresión artística.

Por último, como cierre de la publicación se seleccionó uno de los registros obtenidos en el trabajo de campo, correspondiente al relato urbano de un habitante de Runta¹, quien describe las particularidades de aromas y sabores del lugar y la razón por la que es uno de los principales atractivos para tunjanos y personas provenientes de diferentes partes del mundo.

Los resultados de la investigación hacen parte de la construcción de la imagen de Tunja, constituyen una visión de la ciudad implícita en la dinámica de sus habitantes y hacen un aporte al reconocimiento de la ciudad desde los imaginarios, la identidad y la cultura local, así como la valoración del patrimonio intangible de la ciudad.

¹ El sector de Runta, ubicado en el sur de la ciudad de Tunja, goza de gran popularidad por los restaurantes tradicionales del lugar, en los que se sirven platos como el Cuchuco de trigo con espinazo y la picada runteña.



Menú



capítulo I   
Sabor y percepción
● ● ● *Pág. 20*

capítulo II   
Cartografía del sabor
● ● ● *Pág. 26*

capítulo III   
La ciudad y los sabores
● ● ● *Pág. 40*

capítulo IV   
Itinerarios del sabor
● ● ● *Pág. 56*

capítulo V   
Expresiones visuales
● ● ● *Pág. 74*

Epílogo   
● ● ● *Pág. 88*





capítulo I

Sabor y percepción



Las percepciones del sabor están directamente ligadas con los sentidos del gusto y el olfato. Pensar en la ciudad como un mapa de sabores llevó a los ciudadanos a plantear aromas, alimentos y lugares destinados al consumo de los mismos; es así como se conformó un red de lugares unidos por recuerdos, experiencias y actividades de la cotidianidad.

Indagar por una percepción específica como el sabor, más allá de ser un estudio que reconozca los gustos gastronómicos de los ciudadanos, permitió hacer una lectura de la ciudad a partir de la ritualidad que históricamente ha estado asociada a la comida y a un sentido como el gusto. Pensar en el sabor, supone relacionar a la ciudad con acontecimientos festivos, con el acto de reunirse para comer, con la tradición y con aspectos como el clima y las características geográficas del lugar.

Asimismo el sentido del gusto es bastante cercano y se complementa con el del olfato, es por esto que los resultados permitieron no solo identificar sabores sino también aromas que transmiten recuerdos relacionados con este tipo de percepciones.

De esta manera, por medio del imaginario del sabor, se establecieron modos en los que los habitantes actúan y se relacionan con la ciudad. En general se vieron reflejados varios aspectos en el momento de asociar a la ciudad con un sabor, estos fueron el imaginario del clima frío, que se

relacionó con el sabor del tinto; el reconocimiento de sabores visualmente comunes a través de la trama urbana, aspecto en el que la referencia más común es el sabor a arepa y empanada; aquellos sabores considerados típicos o ancestrales en los que figuran sabores de Runta, papa y maíz y aquellos sabores que evocan recuerdos de eventos, experiencias y lugares, como el sabor a helado y a cerveza.

El primer acercamiento a la ciudadanía se produjo desde el planteamiento de la pregunta *¿Cuál es el sabor de Tunja?*, la cual enmarcó un panorama inicial con una gran variedad de respuestas, entre las que son notables diferentes tipos de asociaciones: en primer lugar, relacionadas a sabores (dulce, amargo, salado), asimismo a lugares (Runta, El Atrio, la Pila del Mono), a comidas (tinto, helado, arepa), a olores, a sensaciones y en general a recuerdos que muestran que las percepciones relacionadas con el sentido del gusto son también potenciadoras de imaginarios urbanos.

En medio de la gran variedad de respuestas que implica una pregunta abierta como la que fue planteada, en el imaginario colectivo se consideró que Tunja sabe

a **Tinto**², del mismo modo, calificativos como **Dulce** también fueron comparados con Tunja, generalmente con posturas positivas y buenos recuerdos que se develaron en expresiones como *“Mi hermosa ciudad de Tunja sabe a dulce que es un suave y refrescante sabor de transformación”*³.

Dicho esto, bajo el lente de las percepciones del sabor, Tunja es una ciudad que en su mayoría sabe a Tinto; referencia que se concentra en el centro histórico y se expande en todas las direcciones. Como se mencionó, esta asociación, está directamente relacionada con el imaginario de la ciudad fría, en la que el tinto es una bebida que actúa como catalizador de la sensación térmica del ambiente, es decir que:

En Tunja, entre más tinto, menos frío:

Tunja: $\frac{>\text{Tinto}}{<\text{Frío}}$

2 En Colombia, el café caliente oscuro, sin leche ni crema es popularmente conocido como Tinto.

3 Respuesta de ciudadano encuestado.



Tinto



Runta



Dulce



* Sabor con el que el ciudadano identifica a la ciudad de Tunja

Este tipo de asociaciones están ligadas a los imaginarios urbanos de la ciudad que permiten contextualizar los resultados, es así como se establece que el sabor del tinto está directamente relacionado al frío clima de Tunja y que el recuerdo de los establecimientos visualmente comunes a lo largo de la trama urbana hace pensar en sabores como la arepa, ligado también a la idea de lo típico y tradicional en la región.

De la misma manera, “Runta” es un lugar que recibió una cantidad importante de marcaciones, este es un lugar en el que el sabor adquiere dimensiones espaciales, ya que hace referencia a una zona geográfica específica en la ciudad, reconocida por ofrecer fritanga⁴ y cuchuco⁵ de trigo con espinazo (comidas típicas de la región). Este es un claro ejemplo de cómo los sabores pueden llegar a definir un lugar y ser la característica más importante del mismo. Pensar en Runta, antes de evocar en la mente de los ciudadanos aspectos visuales, generó sensaciones de tipo gustativo y olfativo.

4. Se dice de toda fritada o guiso en el que se ha abusado del aceite, generalmente incluye frituras de carne de cerdo y papa. (www.diccionariogastronomico.es).

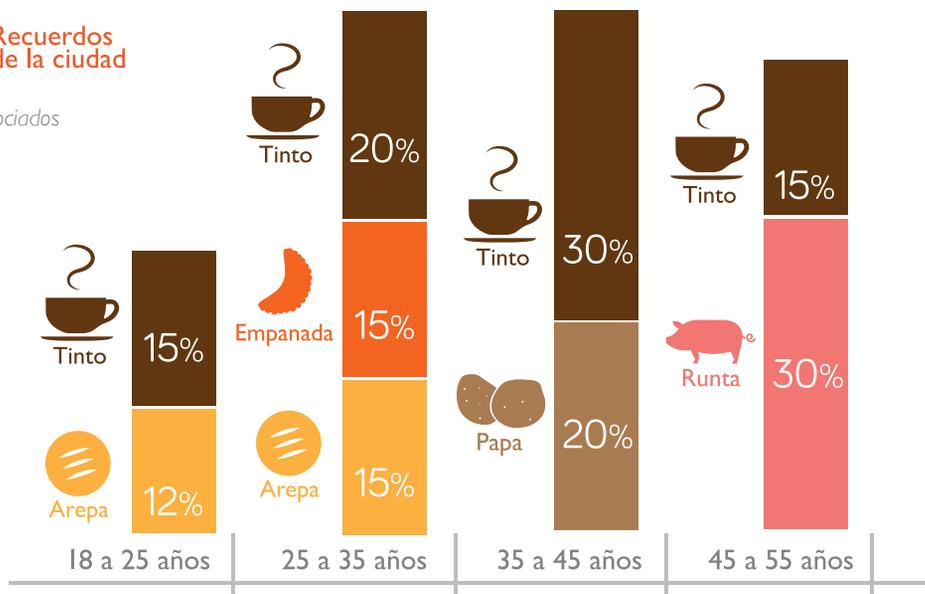
5. En *El Pueblo Boyacense y su Folclor*, se define al cuchuco como una sopa espesa, hecha de maíz, trigo y/o cebada molidos, mezclado con alverjas, zanahoria, papa picada y algunas hierbas (cilantro, guascas, laurel, paico, tomillo, etc.); puede ser cuchuco de trigo o cuchuco de cebada o de maíz; en 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. (Ocampo, 1997, <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/folclor/pueboy/indice.htm>).



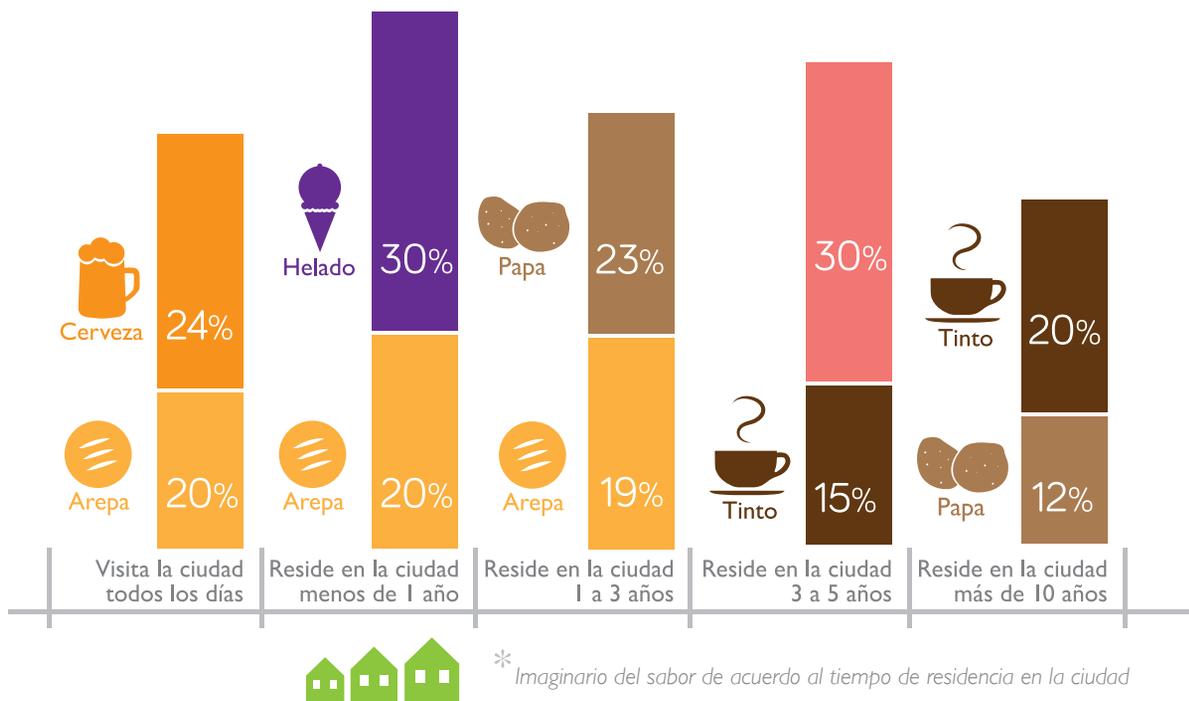
* Sabor con el que identifica a la ciudad de Tunja

Factores asociados al sabor

el sabor a tinto es una percepción que permea todas las generaciones



* Imaginario del sabor de acuerdo a la edad del ciudadano



Sin embargo, no todas las perspectivas respecto al sabor de la ciudad, son dadas a partir de las coincidencias colectivas, existen aspectos como la edad o el tiempo de residencia en los que es posible detectar percepciones comunes y diversas. En el caso de la edad de los habitantes de Tunja, nuevamente el sabor a tinto es una percepción que permea todas las generaciones, que sin excepción identificaron esta bebida como característica de la ciudad de Tunja; caso diferente ocurre con los sabores empanada, arepa, papa y Runta, que a pesar de ser también muy frecuentes si varían dependiendo de las edades de los ciudadanos, debido a que se relacionan al tipo de actividades y rutinas propias de cada generación, por ejemplo, los sabores correspondientes a Runta y papa, relacionados con comidas de carácter tradicional son frecuentes en los adultos de mediana edad, mientras que la identificación de sabores de arepa o empanada hacen parte del imaginario del ciudadano más jóvenes.



* Sabor que considera típico de la ciudad de Tunja

Como se ha comprobado en estudios realizados acerca de los imaginarios urbanos⁶, uno de los factores que más incide en las percepciones que tiene el ciudadano por la ciudad que habita, es el tiempo de residencia, que se traduce en el nivel de conocimiento que posee el habitante respecto a su entorno; en el cual los resultados permitieron ver cómo el arraigo que se gana con el transcurrir de los años y el nivel de conocimiento de la ciudad, equivalen a la asociación con sabores propios de la región y de la identidad tunjana.

En ese sentido, el imaginario de los habitantes con muy poco tiempo de residencia en Tunja describe los sabores de la ciudad a partir de percepciones como cerveza, helado y arepa; alimentos que si bien son populares no definen a la ciudad, por ser de carácter genérico y fácilmente relacionables con cualquier otro contexto; en esta categoría de habitantes que visitan la ciudad todos los días o residen hace poco

tiempo en ella, se puede identificar la población universitaria que habita Tunja, que en general pertenece a otros municipios y ciudades. Por otra parte, los habitantes con un gran tiempo de residencia, identifican sabores mucho más relacionados al contexto particular de la ciudad, de nuevo el sabor a tinto es una asociación con gran recurrencia, así como sabores relacionados con la región como papa y con las tradiciones de la ciudad como Runta.

Otro aspecto identificado, estuvo referido al imaginario de “lo típico” presente en la relación ciudad – sabor y enfocado a la identificación de aspectos que el ciudadano considera propios de su contexto.

En general la ciudadanía considera que no existe un sabor oriundo de la capital boyacense, por el contrario, se evidencia la idea de Tunja como una ciudad en la que convergen los sabores de los demás municipios de Boyacá, en los cuales sí se con-

sidera la existencia de sabores ancestrales y típicos; esta asociación está relacionada también al imaginario de Tunja como una ciudad moderna y en desarrollo frente a los demás municipios boyacenses asociados a tradiciones y costumbres regionales. Más allá de esto, comidas como el Cocido Boyacense⁷ y lugares como Runta son relacionados con la idea de lo típico o representativo de la ciudad.

6. El grupo de investigación Xisqua de la Universidad de Boyacá, adelanta estudios de imaginarios urbanos en ciudades y municipios de Boyacá como Tunja, Duitama, Sogamoso (Morcá), Tibasosa y Chiquinquirá.

7. El cocido boyacense es un plato proveniente de la gastronomía española, actualmente se prepara con una gran variedad de tubérculos propios de la región, como habas, ibias, cubios, chuguas y papa, contiene además tocino de cerdo y usualmente se cocina con leche y agua.





capítulo II

Cartografía del Sabor



La construcción de nuevas lecturas de ciudad, supone un acercamiento a la noción de territorio desde la perspectiva del habitante; de esta manera, se planteó un ejercicio con los ciudadanos, consistente en la elaboración de mapas cognoscitivos en los que se identificaron narraciones y representaciones de territorios subjetivos relacionados con la percepción del sabor.



Abordar el territorio de manera gráfica en el mapa, es una forma de ligar el conocimiento y apropiación del ciudadano por el territorio con la experiencia de habitar la ciudad, de esta manera, el planteamiento gráfico, se concibió como un espacio de expresión libre que además permitió identificar lugares, zonas o espacios, que se conectan bajo el hilo conductor de la percepción del sabor. Esto conllevó a la identificación de espacios físicos y al desarrollo de una red de lugares con asociaciones particulares que reflejaron las rutinas y diario discurrir del habitante. Los mapas reflejan las dinámicas frecuentes del ciudadano, es por esta razón que, en este caso, factores como el tiempo de residencia o la edad no fueron tan determinantes en los resultados ya que esta cartografía es cercana a las actividades que se llevan a cabo en la ciudad; por ejemplo, un habitante que ha vivido por un largo periodo de tiempo en la ciudad, puede simplificar el mapa a la relación de dos o tres puntos que frecuenta en sus actividades, mientras que un ciudadano que

ha vivido solamente un año en Tunja pero que por sus actividades diarias realiza diferentes recorridos o actividades menos rutinarias como el caso de los estudiantes, es capaz de reconocer muchos más lugares e incluso plantear varios recorridos. (*Ver galería de mapas realizados por ciudadanos de Tunja, pág. 32*).

La intervención sobre los mapas, mostró una clara sectorización dada a partir de la división de la ciudad en tres zonas: sur, centro y norte, en estrecha relación con la estructura vial y con los polos de desarrollo de la ciudad. En ese sentido, el sur está conectado a sabores como empanada y Runta, mientras que el centro de la ciudad, que es el sector con la mayor cantidad de asociaciones fue relacionado con sabores como tinto y empanada, por otra parte, el sector norte fue comparado con sabores como helado y almuerzo.

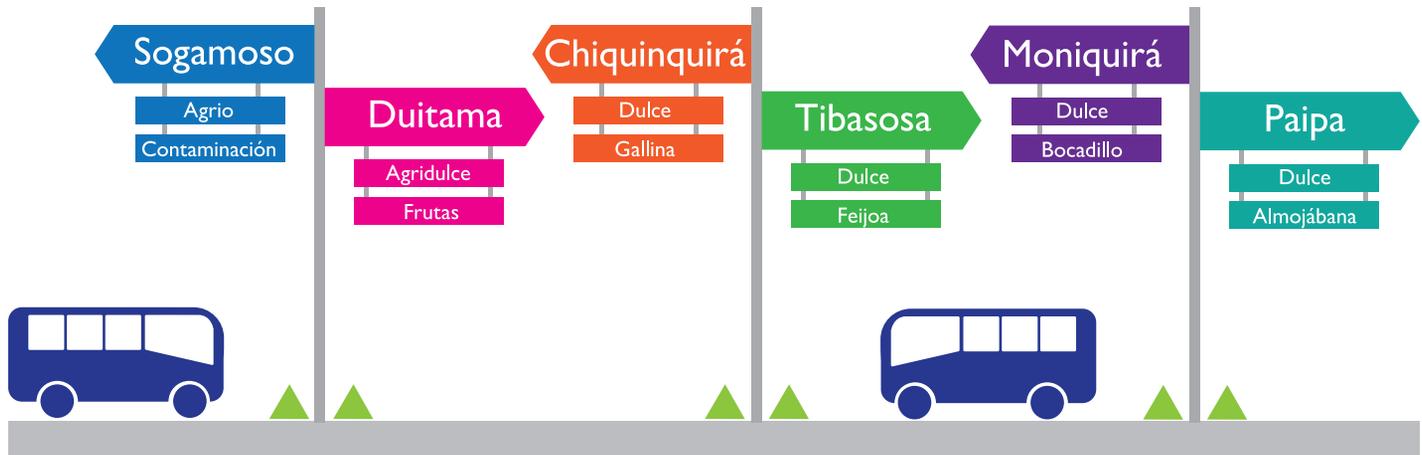
La asociación de sabores con lugares permitió identificar sectores asociados al

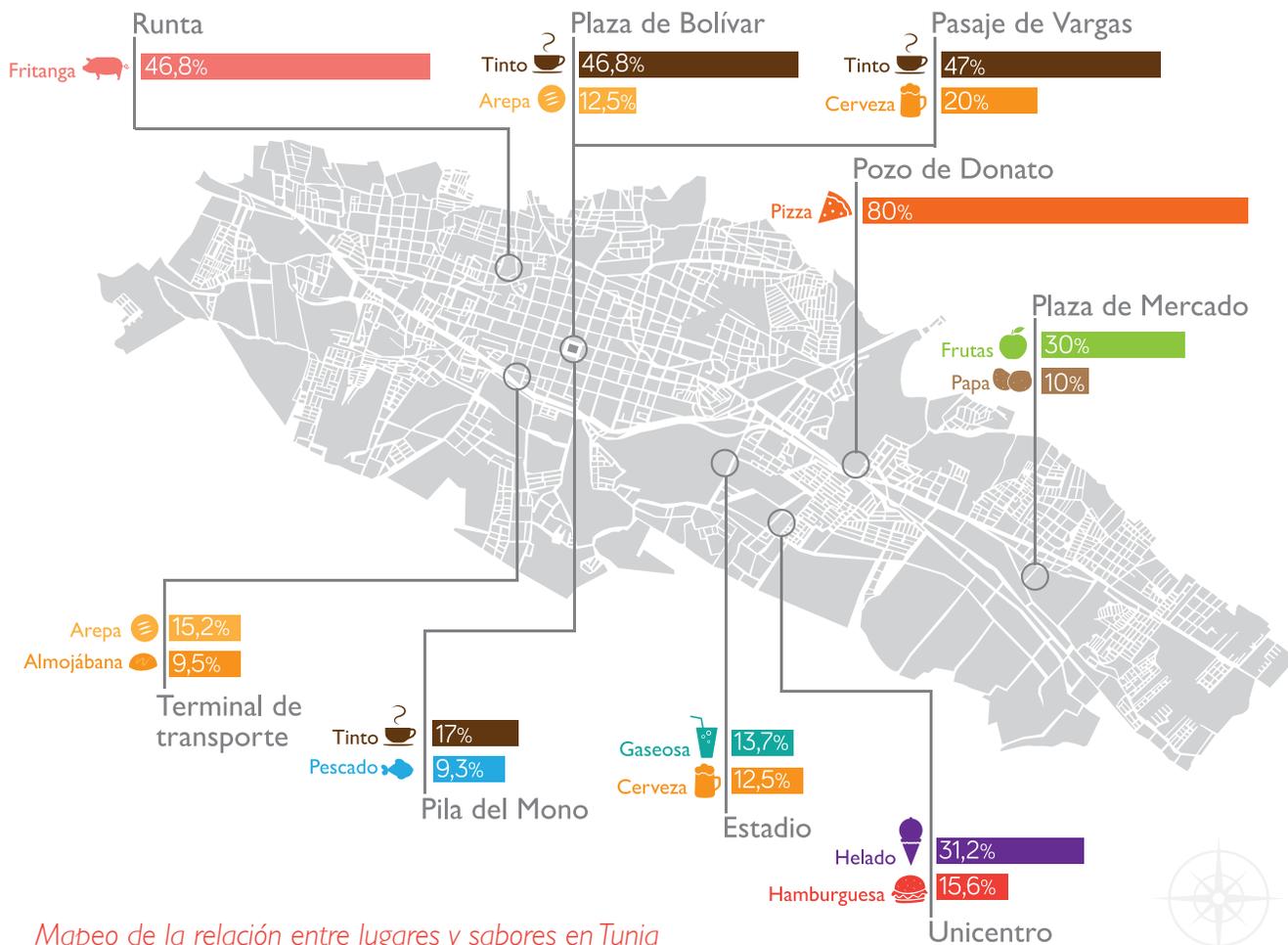
imaginario del sabor y a los recorridos y rutinas que siguen los ciudadanos en Tunja. Los lugares contemplados corresponden a sitios significativos para la población, de esta manera, la Plaza de Bolívar, el Pasaje de Vargas, la Pila del Mono, el Pozo de Donato, la Plaza de Mercado, Runta, el Terminal de Transporte, el Estadio y el centro comercial Unicentro fueron asociados a sabores particulares que permitieron un acercamiento a la naturaleza de dichos sitios y a su relación con el imaginario del ciudadano. La Plaza de Bolívar es un lugar con significados similares a los de la ciudad en general, ya que es en su mayoría asociada al sabor del tinto; de la misma manera, lugares como la Pila del Mono y el Pasaje de Vargas evocaron sabores y aromas de café en el imaginario de los ciudadanos, lo que demuestra que dicho sabor es el predominante en el sector del centro de la ciudad.

En el sur de Tunja, se incluyeron lugares como el sector de Runta y el Terminal de Transporte; en el primer caso, el sabor

predominante es la fritanga, que además es identificada en gran parte del sur y que da cuenta del reconocimiento de los restaurantes ubicados en el lugar. Por su parte, la naturaleza de un espacio como el terminal, mostró sabores provenientes de otros municipios de Boyacá, de esta manera, se obtuvieron percepciones que permiten un acercamiento a la perspectiva del tunjano hacia su alrededor, en ese sentido, los municipios fueron relacionados con características y alimentos propios de cada lugar.

En el caso de Sogamoso, la ciudad fue relacionada con el sabor agrio correspondiente al imaginario de “ciudad contaminada”, por otra parte, Duitama recibió asociaciones al sabor agridulce relacionado especialmente a aromas de frutas y humo de vehículos. Los otros municipios contemplados fueron asociados al sabor dulce, en el caso de Tibasosa, relacionado al sabor de la Feijoa, en Moniquirá al sabor del bocadillo y en Paipa al sabor de la Almojábana, por su parte en Chiquinquirá, aunque fue identificada como una ciudad dulce, se reconoció como predominante el sabor de la Gallina.





Mapeo de la relación entre lugares y sabores en Tunja



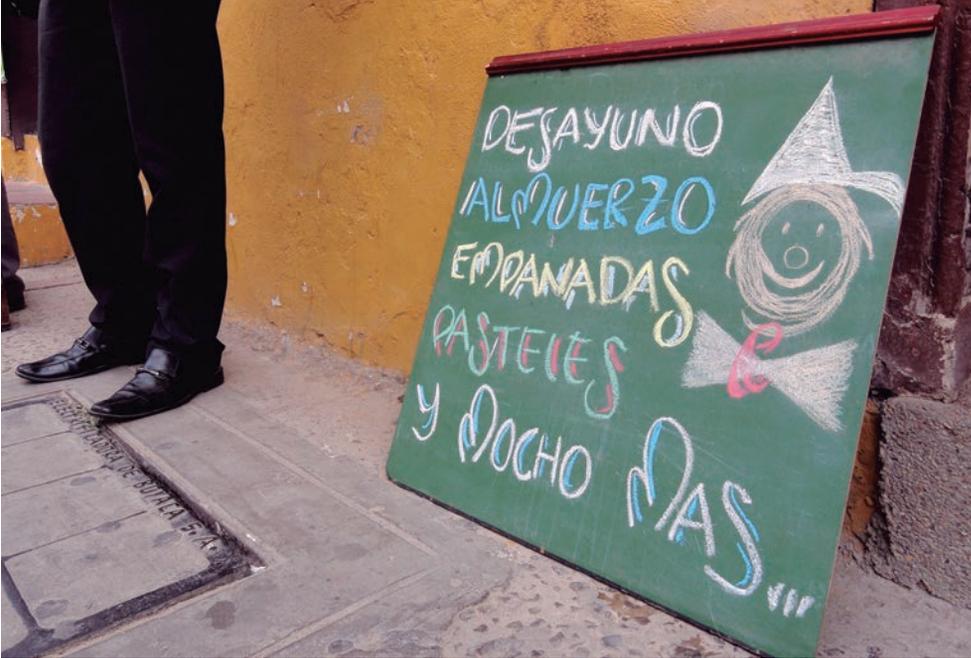
Respecto al norte de la ciudad, de nuevo los sabores son el reflejo de los usos y relación del ciudadano con los lugares, un ejemplo de ello es el centro comercial Uni-centro, sitio que fue identificado como dulce y en el que asociaciones a sabores como helado y hamburguesa fueron los más recurrentes; de manera similar ocurre en el estadio La Independencia, lugar que fue relacionado a sabores como gaseosa y cerveza.

Un caso distinto lo ocupa el Pozo de Donato, lugar de gran reconocimiento histórico e hito de la ciudad y cuya leyenda hace parte del acervo cultural de la región; sin embargo, la existencia de un reconocido restaurante de pizza en el lugar ha cambiado en gran parte la percepción que se tiene del sitio, en este caso, el sabor a pizza es el imaginario que define al Pozo, por encima de otro tipo de asociaciones.

Finalmente, la Plaza de Mercado (en este caso la que se ubica en el norte de la ciudad), fue identificada con sabores como frutas y papa, así mismo fue asociada a características como la frescura y los sabores de la tierra, el sector en general evocó aromas de frutas y verduras.

Con relación a las rutinas, recorridos e itinerarios del ciudadano, existe una estrecha relación de sabores con los días de la semana en la ciudad de Tunja, ya que existen algunos días que definitivamente implican actividades reconocidas por la ciudadanía, como el caso del día jueves, que tiene dos grandes connotaciones relacionadas con el sabor: el “jueves de Runta” y “día de rumba”. Este día es asociado con los sabores de los restaurantes de Runta, que tradicionalmente abren sus puertas los días jueves y con actividades nocturnas como la rumba, que debido a la población estudiantil proveniente de otros municipios se realiza este día de la semana.

Por otra parte, el día lunes fue asociado al sabor amargo y al consumo del tinto durante la actividad laboral, el día sábado a sabores dulces ubicados en municipios como Paipa, Villa de Leyva y Moniquirá y el día domingo a sabores dulces como el helado de la ciclovia y del centro comercial y a aromas de tamal con chocolate, asado y almuerzos familiares.





Mapas de sabores ●●●●

Relacionar los puntos cardinales o los días de la semana con percepciones del sabor, y plantear una traducción sensorial de algunos de los lugares más relevantes de la ciudad, solamente se hace posible desde la perspectiva de los ciudadanos, como se mencionó, uno de los mecanismos aplicados para lograr dicha interpretación del territorio desde el imaginario del sabor, consistió en un ejercicio de mapeo desarrollado con grupos de ciudadanos que implicó el trazo de una ruta para relacionar zonas e itinerarios con recuerdos del sabor sobre un croquis de Tunja.

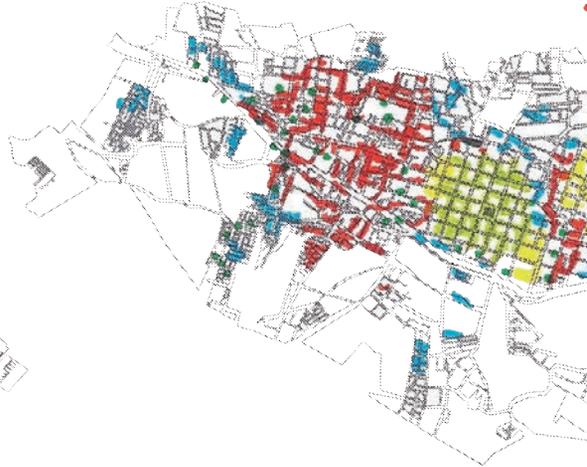
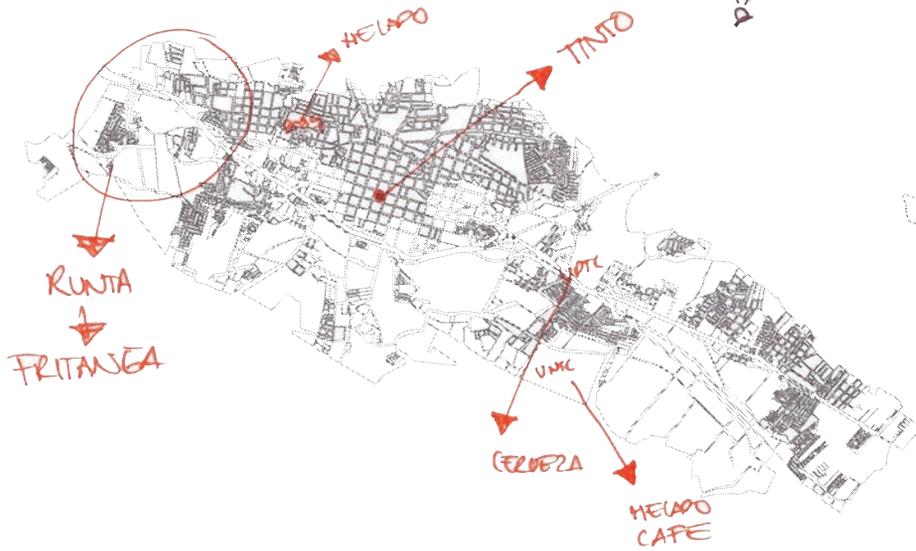
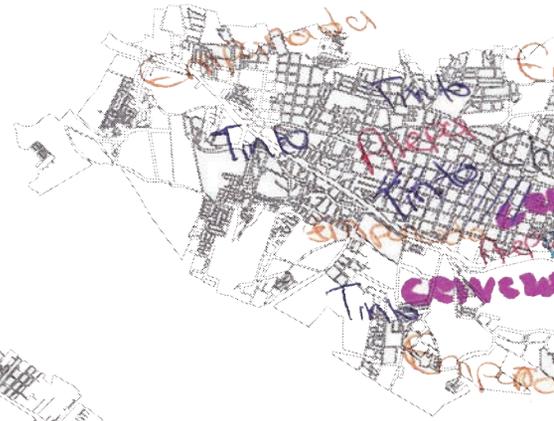
A continuación, se presenta una selección de mapas cognoscitivos⁸ del sabor, con percepciones particulares que permiten entretejer una idea del imaginario de la ciudad:

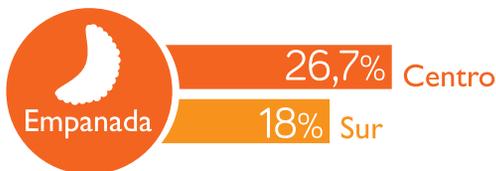
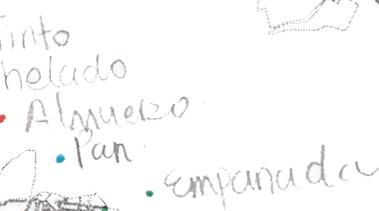
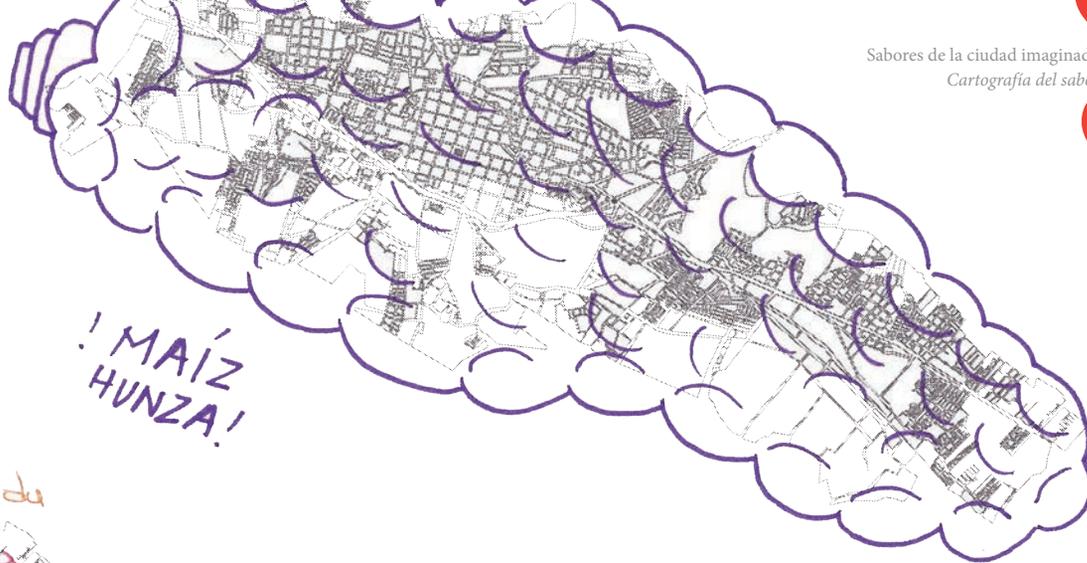


8. Los mapas cognoscitivos son una versión simplificada del espacio que refleja la percepción del individuo y su conocimiento del entorno que habita. Estos surgen de la cotidianidad del ciudadano, son una mezcla de realidad, memoria y experiencia, y hacen parte de la capacidad que tienen las personas para entender el entorno y adaptarse a él.

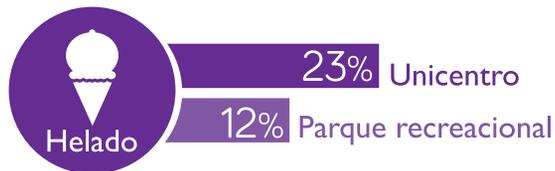


* El sabor más identificado en los mapas cognoscitivos es El Tinto, especialmente en la Plaza de Bolívar y en el Centro de la ciudad





* El sabor a Empanada, es asociado con el sector del centro y con el sur de la ciudad



* El sabor a Helado, es asociado lugares como centros comerciales y parques





FRIANGA .

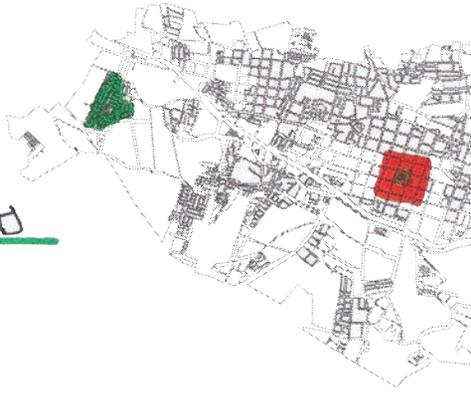
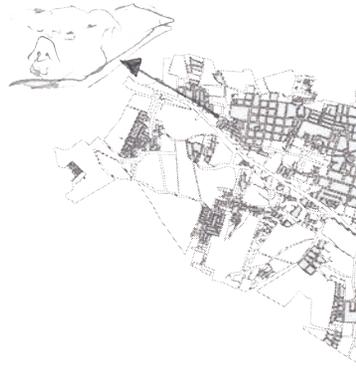
DULCE

TINTO

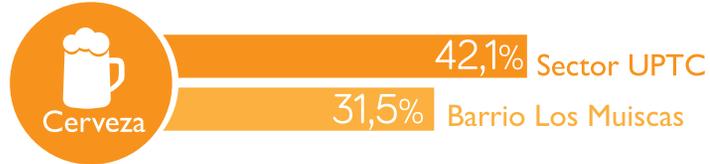
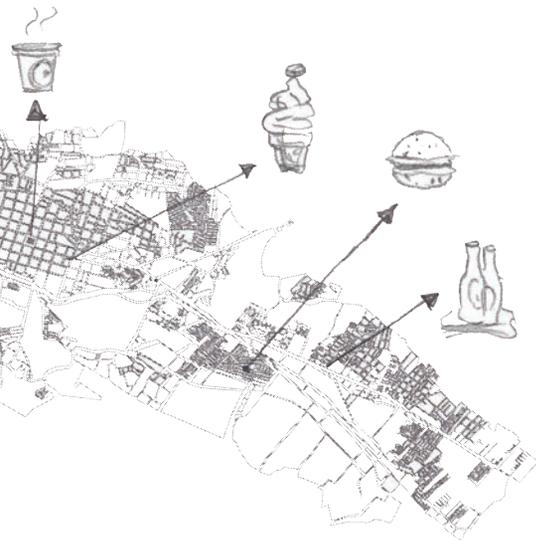
GUERRASCO

MAZORCA .

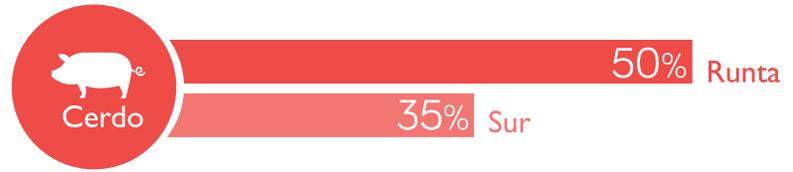
CHICHA .



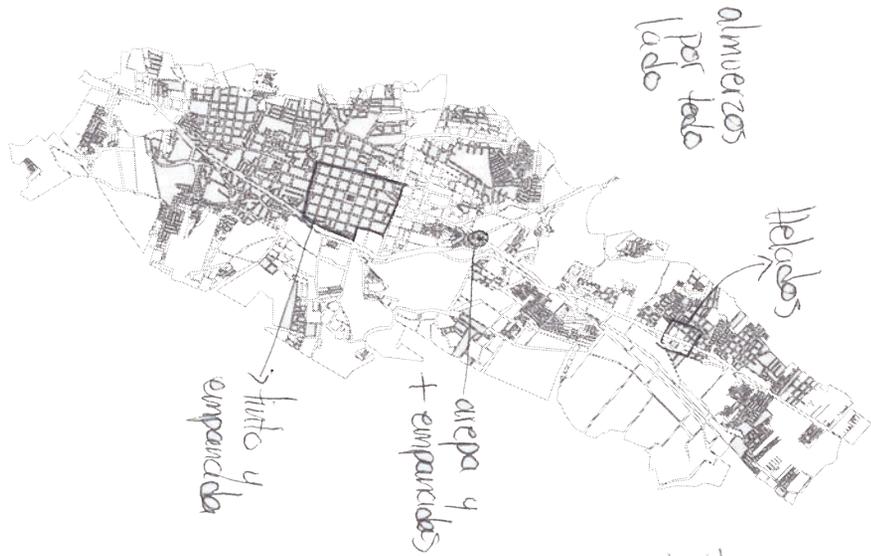
 Frutas y Verduras
 Carne
 Papa
 Chuletas
Chompa
Empanadas



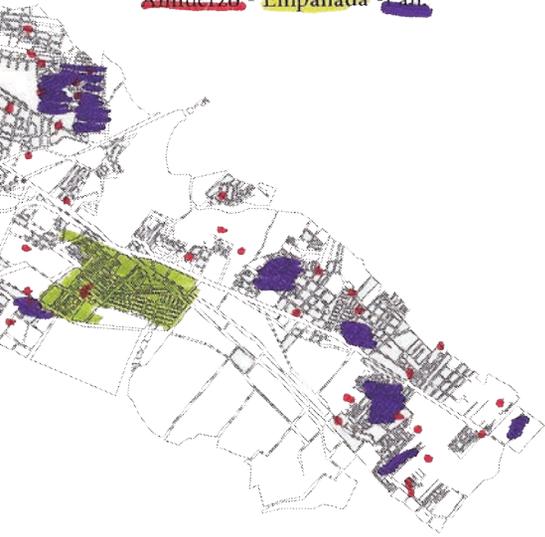
* El sabor a Cerveza, es asociado con sectores cercanos a las Universidades de la ciudad



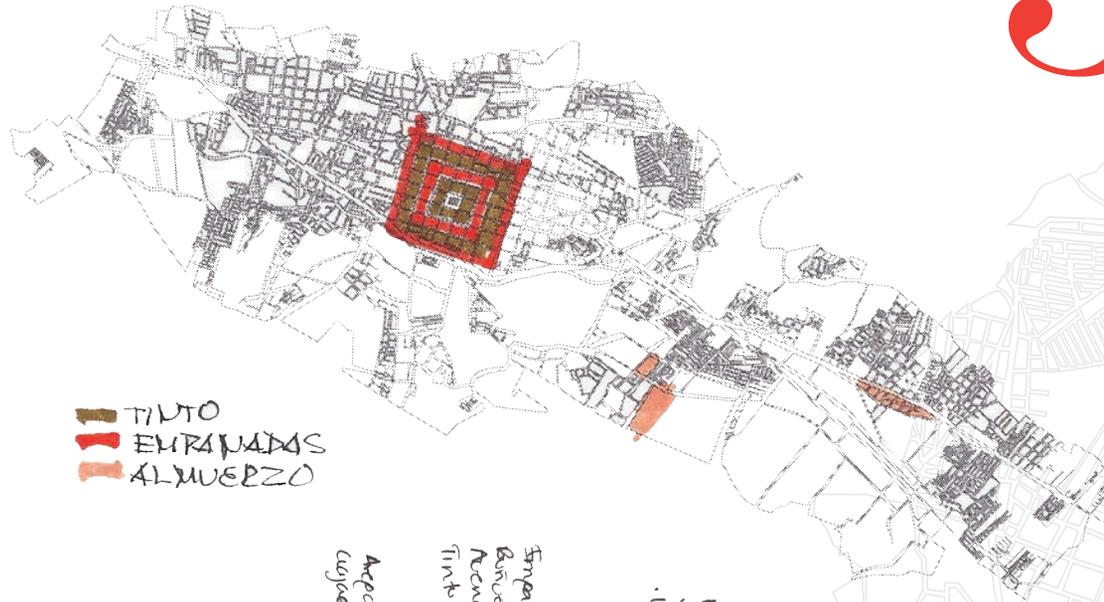
* El sabor del Cerdo fue identificado en los mapas en sectores como Runta y el Sur de la ciudad



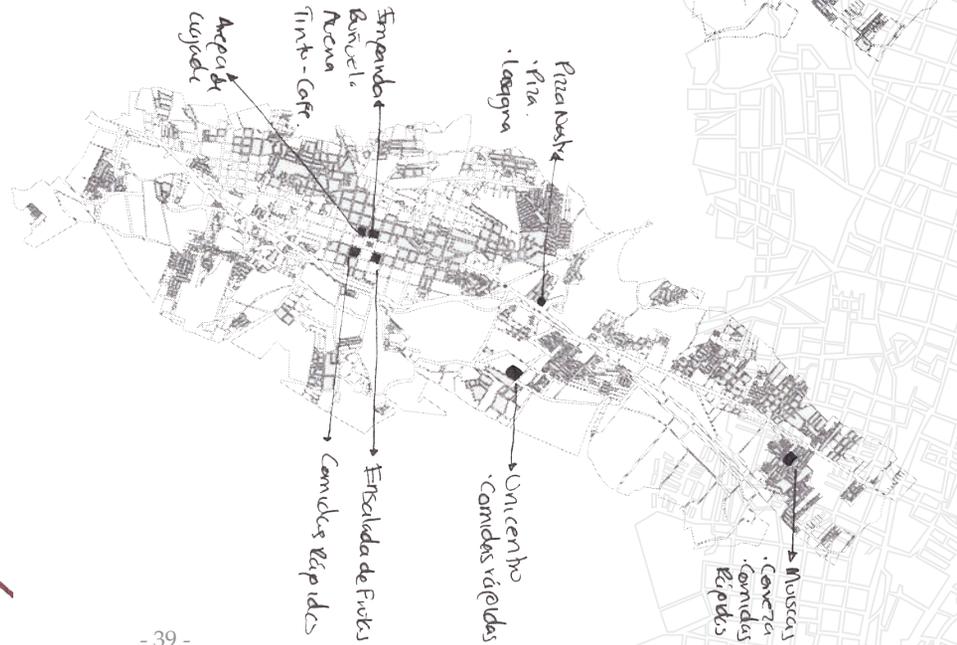
Tinto - Helado -
Almuerzo - Empanada - Pan



TINTO
EMPAÑADAS
ALMUERZO



Salado
Acido
Dulce
Amargo



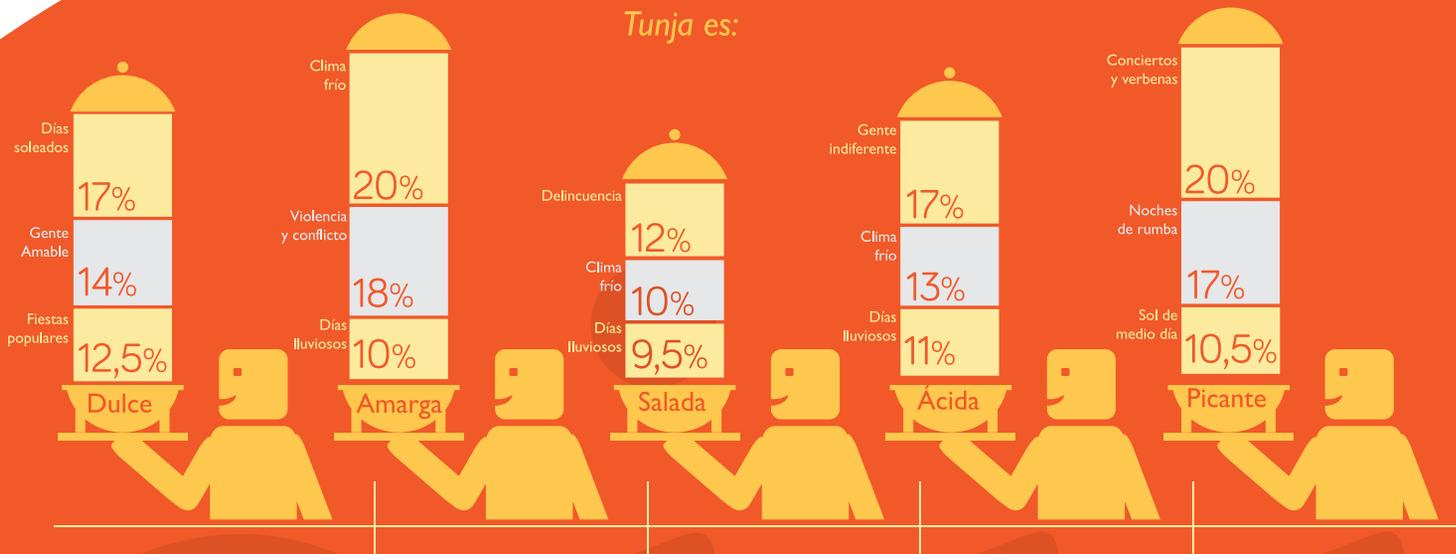


capítulo III

La ciudad y los sabores



Más allá de la relación espacial que se produce entre sabores, lugares y espacios, abordar la ciudad desde una perspectiva relacionada con las percepciones sensoriales, conllevó a lecturas en las que los sabores se convirtieron en un pretexto para describir diferentes dimensiones del entorno urbano; miradas personales que se enlazan y conforman otra mirada del ciudadano por la ciudad.



Aspectos urbanos asociados al sabor de la ciudad

Existen dos formas en las que el ciudadano aborda la idea del sabor, en primer lugar aquella en la que dicho concepto es relacionado con alimentos y comidas o con los lugares en los que usualmente se encuentran dichos alimentos, y la segunda, que de forma más abstracta reconoce los sabores popularmente conocidos y los antepone a características de la ciudad. Desde este tipo de percepciones se derivó una lectura de la ciudad que la describe a partir de cinco sabores: Dulce, amargo, salado,

ácido y picante. De esta manera, al asociar el imaginario del sabor con características de la ciudad se identificaron representaciones de los sabores expresadas en aspectos urbanos, que permitieron conocer situaciones y características de Tunja expresadas por los ciudadanos.

Los sabores Dulce y Picante fueron asociados a una postura positiva frente a la ciudad, por ejemplo, Tunja es dulce en los días soleados y una ciudad picante en

las noches de verbenas y rumba. Naturalmente, los sabores Amargo, Salado y Ácido fueron relacionados con aspectos negativos, relacionados con el clima de la ciudad y con situaciones de inseguridad; es así como se caracteriza a Tunja como una ciudad amarga por cuenta del clima frío, una ciudad salada por la delincuencia y ácida por la indiferencia de la gente.





Tunja dulce

* *Ingredientes:*

- ½ taza de buenos recuerdos
- 1 Litro de risas de niños
- 1 cucharadita de amabilidad
- 100 gramos de optimismo

* *Preparación:*

Mezcle los buenos recuerdos, las risas y la amabilidad preferiblemente durante una festividad, adicione el optimismo y conserve la preparación en un ambiente soleado y seco.



The page features a large, stylized graphic on the left side consisting of the letters 'T' and 'C' in a bold, rounded font. The letters are filled with a gradient of warm colors, from light yellow at the top to deep red at the bottom. The 'C' is partially filled with a photograph of a person's face. At the bottom of the page, there is a silhouette of a cityscape in a dark orange color, featuring a prominent church with a cross on its roof. The background is white with a decorative orange swirl in the top right corner.

Pensar en una ciudad dulce conlleva a asumir el entorno desde una postura positiva, en esta categoría de percepción, se identificó a Tunja como una ciudad dulce cuando se llevan a cabo eventos como el Festival de la Cultura y el Aguinaldo Boyacense; de la misma manera, los tunjanos expresaron que la ciudad es dulce gracias a los ciudadanos amables que habitan en ella y en general se asoció la idea de lo dulce a estados de ánimo alegres y a la niñez tunjana.

Se consideran días dulces especialmente aquellos que son soleados y secos.



Tunja amarga

* *Ingredientes:*

- 5 tazas de gotas de lluvia
- 1 cucharada de nubes negras
- 2 tazas de viento helado
- Aburrimiento al gusto

* *Preparación:*

A las gotas de lluvia y las nubes negras, agregue las tazas de viento helado, mezcle hasta punto de nieve y congele durante varios días, tardes y noches, adicione aburrimiento al gusto y sirva con melancolía.





La asociación de la ciudad con el sabor amargo fue la que más referencias recibió en comparación con los otros sabores, si bien el sabor dulce fue asociado a posturas positivas, en el caso del sabor amargo se presentó lo contrario, ya que fue relacionado a aspectos negativos de la ciudad en los que el principal es el clima frío,

de esta manera se identificó que los días más amargos son los lluviosos.



Tunja salada

* *Ingredientes:*

- 20 gramos de congestión vial
- 1 taza de inseguridad
- 4 cucharadas de violencia
- 1 pizca de temor

* *Preparación:*

Mezcle la violencia y la inseguridad hasta alcanzar grandes niveles de delincuencia, adicione con estrés la congestión vial y sirva con una pizca de temor





La idea de “lo salado” tiene una relación contextual con la mala suerte, es bastante popular la expresión “estoy salado” como referencia a un mal día o a un infortunio. Es así como la metáfora de la ciudad salada evidenció asociaciones negativas que mostraron posturas de rechazo a situaciones como la inseguridad. Por esta razón, ser víctima de la delincuencia, de la congestión vial y de la violencia es asociado a la mala suerte,

*a estar salado,
a vivir en una ciudad salada.*



Tunja ácida

* *Ingredientes:*

- 2 cucharaditas de indiferencia
- ¼ de intolerancia
- 30 gramos de malas miradas
- 1 taza de afán

* *Preparación:*

Al afán diario, adicione la indiferencia y la intolerancia, mezcle con las malas miradas en recipientes aislados y desiguales, deje reposar hasta obtener una masa deteriorada y acompañe con muy poco sentido de pertenencia.



Las percepciones relacionadas con el sabor ácido se produjeron desde una perspectiva negativa de la ciudad, en las cuales, de nuevo el clima y la sensación térmica en la ciudad de Tunja, así como los días lluviosos fueron identificados como factores que hacen percibir a la ciudad como ácida.

Sin embargo, la acidez de la ciudad fue relacionada en su mayoría con el carácter indiferente de algunos habitantes; es así como los adjetivos envidiosos, chismosos y mezquinos, describieron percepciones negativas con las que los habitantes de Tunja hicieron un auto reconocimiento,

*de su forma de actuar
y relacionarse en la ciudad.*



Tunja picante

* *Ingredientes:*

- 20 gramos de espíritu fiestero
- 5 tazas de juventud
- 1 cucharada de alegría
- 6 gotas de desenfreno

* *Preparación:*

Al espíritu fiestero adicione rápidamente la juventud y la alegría, mezcle siguiendo el ritmo de la salsa, el reggaetón y el vallenato, agregue las gotas de desenfreno, lleve al fuego y suba el volumen, sirva el jueves en la noche con un buen número de amigos.





A diferencia de los sabores amargo, ácido y salado, pensar en Tunja como una ciudad picante produjo percepciones de tipo positivo, en este caso, el día jueves, así como las noches de rumba, los conciertos y verbenas caracterizaron a la ciudad picante. Esta percepción fue frecuente entre los estudiantes universitarios y entre los habitantes más jóvenes, quienes identificaron como un aspecto positivo

la vida nocturna de la ciudad.



El sabor es una metáfora para expresar lecturas particulares de la ciudad

Sabores ideados

En esta instancia, es posible identificar varias dimensiones que se derivan del vínculo entre las percepciones gustativas y el contexto urbano, inicialmente relacionadas con lugares y sabores; más allá, se identifica la relación entre sabores y aspectos que definen las características de Tunja y finalmente, una lectura de la ciudad que se agrupó bajo el nombre de “Sabores Ideados”. En esta categoría, los ciudadanos idearon sabores que si bien no corresponden a percepciones de carácter gustativo, si permiten ver diferentes opiniones y puntos de vista respecto de la ciudad, como respuesta a la pregunta *¿cuál es el sabor que viene a su mente cuando piensa en Tunja?*, las cuales fueron agrupadas de acuerdo a la intención, carácter y tipo de información que transmiten.

Sabores asociados a sensaciones ambientales de la ciudad:

Si bien Tunja es una ciudad de clima frío, esta característica ambiental es claramente magnificada por el imaginario, en el que los habitantes de la ciudad perciben su entorno como gris, frío y húmedo, a lo cual asocian también características como la calma y la tranquilidad:

“Es un sabor frío, aterciopelado, con chispas de luminosidad, un poco agrio y gris”

“Sabor a frescura y tranquilidad”

“Tunja sabe a calma”

“Tunja sabe a granizado de cielo”

Sabores asociados a aspectos histórico-culturales de la ciudad:

El protagonismo del departamento de Boyacá en la historia de Colombia, así como el vestigio y conservación de casas

y edificios coloniales en la ciudad, son algunos de los factores que influyen en la representación de Tunja bajo el imaginario de ciudad histórica y de tradición.:

“Tunja sabe a historia y tradición”

“Sabe a cultura, tradición, a compañía, a chicha y a guarapo”

“Tunja sabe a campesino”

Sabores asociados a sentimientos de rechazo y estados de ánimo negativos:

En general, las asociaciones de carácter negativo se presentaron con relación a una imagen de ciudad aburrida, peligrosa y fea, que comparada con otras ciudades no ofrece opciones de entretenimiento.

“No hay nada que hacer, faltan lugares entretenidos, es aburrida”

“Mucha delincuencia y mucha rumba”

“A feo, a podrido”

“Tunja me sabe a cacho”



Sabores asociados a sentimientos de afecto y estados de ánimo positivos:

A diferencia de las asociaciones negativas, las marcaciones positivas, con una visión optimista de ciudad, identificaron a Tunja como una ciudad alegre, en la que se vive bien.

“El sabor de Tunja es como un mar de ilusiones”

“Es un sabor sabroso y alegre”

“A mi me sabe a felicidad”

“Tunja sabe a un ambiente festivo, frío pero fabuloso”

Sabores asociados a los habitantes de la ciudad:

Una característica recurrente de los sabores ideados, se trata de la cantidad de asociaciones que hacen referencia a los habitantes de la ciudad como portadores del sabor o esencia de la misma, estas marcaciones fueron en general positivas y resaltaron valores y cualidades de los tunjanos.

“A la gente amable de Tunja”

“El sabor de Tunja es el sabor de la gente”

“Sabe a la alegría y hospitalidad de la gente”

“Tunja sabe a calor humano”



Los sabores ideados, resultaron ser una nueva mirada a las características que el ciudadano considera relevantes de su ciudad que se interpretan por el carácter desde el que son percibidas y llevadas a la consolidación de imaginarios urbanos.

En este caso, el sabor de la ciudad es una metáfora que funcionó como espacio para expresar miradas de la ciudad de Tunja.





capítulo IV

Itinerarios de sabor



Las percepciones que se producen a partir de la relación sabor - ciudad, mostraron cómo el ciudadano jerarquiza lugares en distintos niveles de importancia y diferentes tipos de significación, de acuerdo a esto, se plantearon una serie de recorridos que enlazan sendas y lugares desde la Plaza de Bolívar; el Pozo de Donato, el sector de Runta, el centro comercial Unicentro y el terminal de transporte, sitios que por su naturaleza particular; usos y condiciones permitieron establecer lecturas en torno a la percepción del sabor y establecer los siguientes itinerarios:

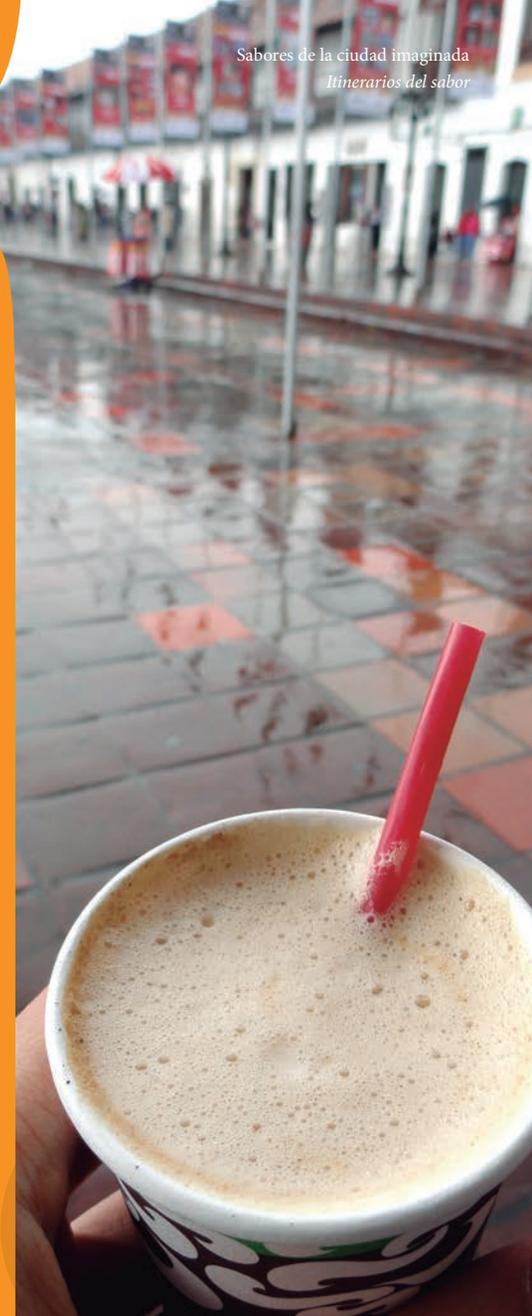
El tinto es el combustible que mueve la ciudad:

No es una casualidad que Tunja tenga *sabor a tinto*, esta popular bebida que fue relacionada con la ciudad por habitantes de todas las edades y de ambos géneros, es considerada por los ciudadanos como el sabor que identifica su contexto urbano; según esto, **Tunja sabe a tinto**.

Es por esta razón, que la usual sensación térmica de frío en la ciudad y las conocidas propiedades energéticas y térmicas de la bebida han constituido al tinto como el sabor que impregna cafeterías, oficinas, salas de espera, hogares y calles. Porque más allá de ser adicción o afición, el tinto es una costumbre que traspasa las generaciones, tomarse un buen café en Tunja es casi un rito, es el acto de reunirse, es la pausa activa en el trabajo, las onces o el brake, en Tunja el tinto es ideal a cualquier hora, eso sí en compañía, porque la taza de café invita a la reunión en torno a ella, propicia la charla, el cotilleo y la tertulia, tomando tinto se discuten chismes y asuntos serios, se disierne sobre las noticias y nacen las mejores ideas.

El tinto no es exclusivo de un sector de la ciudad, su provocativo aroma se extiende a lo largo de la trama urbana que a través de las abundantes cafeterías permite encontrar un tinto en cualquier parte de Tunja, sin embargo, en los croquis los ciudadanos identificaron a la Plaza de Bolívar y al Pasaje Vargas, como los sitios con mayor relación con este sabor.

La Plaza, como principal nodo de Tunja, sitio de encuentro y referencia y lugar que concentra al sector gubernamental y administrativo de la capital, está enmarcada por cafeterías, grandes, pequeñas, antiguas y nuevas, para todos los gustos y siempre llenas; estos establecimientos son los más frecuentes del contorno de la Plaza, se concentran en el costado opuesto a la catedral y se extienden a lo largo del Pasaje de Vargas, lugar con aromas de café y cigarrillo en donde se ubican algunas de las cafeterías más antiguas de la ciudad, y en donde durante todo el día se sirven tintos. El Pasaje, es un sitio tradicionalmente conocido por ser un punto de encuentro y lugar





... el tinto es la fuente de energía,
el lazo que une amistades
y el combustible que mueve a la ciudad...

de reuniones informales, es frecuentado por visitantes en cuyas rutinas está implícito el paso por el Pasaje de Vargas para disfrutar de la charla que implica beber un tinto en Tunja, porque ya sea clarito, perico, cargado, sin azúcar o endulzado con panela, esta bebida siempre implica el acto de conversar.

La relación del tinto con la ciudad de Tunja, alcanzó posiblemente su máxima popularidad en octubre del 2013, cuando no fue nada difícil alcanzar el record que se propuso la Gobernación de Boyacá de posicionar a Tunja como la ciudad en la que se reunió la mayor cantidad de personas tomando café en un mismo escenario: La Plaza de Bolívar.

Aquel viernes de octubre, el frío y la insinuación de lluvia sobre la ciudad fueron la disculpa perfecta para la asistencia masiva de 13.567 tunjanos que con trajes típicos y música festejaron la existencia de la preciada bebida. Dicha hazaña, permitió escribir el nombre de Tunja en la historia de los *Record Guinness*, un reconocimiento mundial que antes ostentaba una ciudad Alemana y que posicionó a Boyacá no solo como consumidor de café sino como departamento productor de una excelente variedad de grano.

Tunja es una ciudad que sabe a tinto, que tiene aroma a café caliente recién servido; en el imaginario del sabor de los habitantes de la ciudad, esta bebida, es el arma para combatir el frío, es la fuente de energía, el lazo que une amistades y el combustible que mueve a la ciudad.

De la chicha a la pizza, el sabor de los lugares:

A partir del estudio de los imaginarios, es posible identificar relaciones entre los lugares y los sabores; dicha relación se presenta debido a los usos de cada sitio y a la incidencia que los lugares tienen en las rutinas y recorridos de los ciudadanos, de esta manera, en las construcciones mentales de los habitantes, los lugares son asociados a ciertas características y a marcaciones de carácter positivo o negativo que se vieron reflejadas en el imaginario del sabor.

Uno de los lugares en los que dicha asociación se presentó de forma más estrecha es en el Pozo de Donato o Hunzahúa, sitio de la ciudad de Tunja, que a pesar de ser un espacio con una importante historia y cuyo mito hace parte del acervo cultural de la ciudad, recibió en su mayoría asociaciones relacionadas con el sabor a pizza, es decir que en el imaginario de los habitantes, **el Pozo de Donato sabe a pizza.**

Hace varios años, en el lugar se encuentra ubicado el restaurante *Pizza Nostra*, que hace parte de una prestigiosa cadena de

pizzerías de las cuales la filial del Pozo es una de las más reconocidas. Dicho establecimiento, ha cambiado el perfil del lugar debido a los usos que le da el ciudadano al sitio y a los motivos por los que lo frecuenta, en ese sentido, ha perdido relevancia la imagen relacionada con el contexto histórico y patrimonial que tuvo el sitio en décadas pasadas, frente a la imagen del restaurante. En la actualidad, las asociaciones que el ciudadano establece respecto al pozo tienen que ver, en un gran porcentaje, con la pizzería, ese es el primer recuerdo y la asociación automática del ciudadano, es decir que cuando se preguntó por el Pozo de Donato fue frecuente descubrir frases como “sabor y olor a pizza”, “cena especial” y “platos a la carta”, en este lugar la percepción relacionada con el sabor ha cobrado mayor importancia que aquellas relacionadas con la historia y el mito del lugar.

Son varias las historias que se tejen en torno al lugar, según el mito, el pozo fue formado por la furia de Faravita, la madre del Zaque Hunzahúa quien al enterarse de





la relación incestuosa de sus dos hijos, rompió una olla de barro llena de chicha que al regarse formó el pozo; posteriores relatos hablan de los tesoros que los muiscas escondieron en el pozo con la llegada de los españoles y del intento fallido del capitán Donato quien en la época de la colonia trató sin éxito de desocupar el pozo para extraer dichos tesoros, con lo cual se reforzó el mito con la mágica conclusión de que el pozo no tiene fondo. En el presente, cuando existe una desconexión entre el mito y el lugar, lejos de ser un espacio reconocido por sabores como la chicha, referido este a la identidad y significado cultural del sitio, es un pozo que evoca el italiano sabor de la pizza, en el que la población ya no reconoce la belleza del lugar en aspectos como la naturaleza sino en nuevos aditamentos como la iluminación navideña.

Algunas iniciativas en la ciudad han luchado por la conservación del patrimonio y la recuperación del Pozo de su actual vocación comercial, “*Chicha Nostra, el sabor ancestral*”⁹⁵ es una iniciativa de estudiantes universitarios, que bajo una sátira del nombre y eslogan del restaurante realizó en 2007 intervenciones urbanas en las que se hizo un llamado a la población, para que conociera el valor patrimonial y la importante herencia precolombina de lugares como el Pozo de Hunzahúa, a partir de la comparación de las actividades que se realizaban en el pozo en décadas pasadas y las que se llevan a cabo en la actualidad, que dan cuenta del deterioro ambiental, de los cambios a los que

<http://chichanostra.blogspot.com.co>

ha sido sometido el emblemático escenario y de los diferentes usos que ha tenido con el paso de los años.

El Pozo de Donato, es un ejemplo de cómo el imaginario de ciertos lugares es definido por los usos que se les da y por las actividades que implican. Los imaginarios del sabor permiten visualizar escenarios conformados por las rutinas y prácticas de los habitantes, que en este caso dieron lugar a una lectura del lugar que a pesar de no ser poseedor de los significados que tuvo en otros momentos históricos, sigue siendo un importante mojón de Tunja, que en este caso relacionado a los sabores que evoca un restaurante, es un punto de referencia, un sitio de encuentro y un lugar querido por la población. Esto permite establecer que los imaginarios urbanos son semejantes a radiografías del momento, por esta razón la caracterización de los lugares corresponde al uso actual de los mismos, seguramente, si una investigación con propósitos similares a ésta se hubiera desarrollado en los años cuarenta y cincuenta,

la ciudad entera habría sido vinculada al sabor del trigo, que incluso fue honrado con la construcción del “Monumento al Trigo” en el barrio La Fuente, y que reflejaba la economía de la época; actualmente, y a pesar de que en 2013 fue reconstruido, el espacio ya no posee el mismo significado para la población en la medida en que ha dejado de hacer parte de las rutinas y dinámicas del ciudadano, por lo cual deja de existir en el imaginario y ya no hace parte de la configuración mental de la ciudad.

En algunos barrios de la ciudad también se pudieron establecer este tipo de lecturas, en este caso los barrios fueron definidos más que por características, por sabores magnificados en el imaginario, que como se presentó anteriormente están relacionados con actividades y rutinas comúnmente realizadas, de esta manera, El Barrio Los Muiscas y el sector de la Avenida norte contiguo a la UPTC, son lugares asociados a los sabores de la cerveza, la arepa y la empanada, estos dos sectores tiene en común la cercanía con instituciones de educación

superior, en las que el segmento de población universitaria tiene tal impacto sobre los lugares que propicia la proliferación de sitios en los que se vende este tipo de comida y bajo los cuales finalmente es asociado el barrio entero, otros barrios de la ciudad como el barrio Maldonado es asociado al sabor del helado y el barrio Santa Inés al aroma del pan.

De la misma manera, otro ejemplo de lugar en el que la percepción gustativa es más fuerte incluso que la percepción visual es el sector de Runta, popularmente conocido por los restaurantes tradicionales de la ciudad, la venta de cerdo, fritanga y cuchuco de trigo con espinazo; en las encuestas realizadas, la palabra Runta más que designar un lugar, es una palabra utilizada para asociar un sabor, sabor a Runta; el nombre de este sitio es en el imaginario de la ciudad significado de sabores específicos y está fuertemente ligado a ellos en la construcción mental de la ciudad.



Los jueves, todos los caminos conducen a Runta:

La relación del imaginario del sabor con las prácticas que realiza el ciudadano en la urbe, llevaron a indagar por las actividades propias de los días de la semana, cuyos resultados arrojaron un gran número de asociaciones especialmente relacionadas con el día jueves que resultó ser una ventana para observar el lado más salvaje y divertido de la ciudad.

Como se mencionó en capítulos anteriores, el día jueves tiene dos características principales en la ciudad de Tunja, en primer lugar es denominado como “el día de rumba” y en segundo lugar, es popularmente conocido como “**el jueves de Runta**”.

Tunja, es una ciudad con una importante actividad nocturna debido especialmente a su vocación universitaria que ha conllevado a la proliferación de bares y clubes en el norte y en las cercanías a las universidades; en los imaginarios del sabor, estas asociaciones, se presentaron cuando se indagó por las percepciones relacionadas con el sabor picante en Tunja, en este ejercicio, la mayoría de los ciudadanos primordialmente en los segmentos de edades más jóvenes, relacionaron a las noches de rumba y a las verbenas como el picante de la ciudad. La misma población universitaria, ha sido la que ha establecido al día jueves como el día de la semana con mayor actividad nocturna, esto se ha dado debido a la procedencia de gran parte de la población universitaria, perteneciente a municipios cercanos como Monquirá, Duitama o Sogamoso, que reside en Tunja de lunes a viernes y regresa a sus lugares de origen el fin de semana.

De acuerdo a esto, por ser el viernes el día de regreso a casa, la noche del jueves es para muchos la última noche de la semana en la ciudad y por tanto el espacio en el

que se organizan las fiestas universitarias, los bares están a tope y los karaokes con su máximo volumen, el jueves es el día de la *Tunja picante*, es el día de la rumba y los excesos, el día para festejar y reunirse con los amigos.

Pero si de excesos se trata, el jueves no es solamente *picante* en las noches, durante el medio día, la ciudad se impregna de los sabores del cuchucho de trigo con espinazo, de la fritanga, el chicharrón, la papa criolla, la morcilla, la cerveza y el ají, porque en Tunja el jueves sabe a Runta.

Runta es un popular sector ubicado en el suroccidente de la ciudad, caracterizado por ser un espacio en el que la ruralidad se encuentra con el desarrollo urbano, si bien el sector en su mayoría corresponde al Barrio Libertador, en las marcaciones de los ciudadanos es notable que se considera al lugar como *una vereda dentro de la ciudad* que en muy pocos casos es nombrada como Barrio Libertador, generalmente Runta es el nombre que denomina al lugar, por esta

razón, en el presente libro éste será el nombre empleado para referirse al sector.

Tradicionalmente Runta ha sido reconocido por la existencia de restaurantes en los que especialmente el jueves se vende carne de cerdo, preparada en la sopa de cuchuco de trigo con espinazo y en la fritanga, que es una bandeja compuesta por papa criolla, longaniza, rellena, chicharrón y lomito; estos dos platos gozan de gran popularidad incluso en otras ciudades de Colombia, en las que se reconoce a Runta como el lugar para degustar estas dos delicias gastronómicas.

En los resultados de los sondeos realizados, se pudo comprobar la gran popularidad y las marcaciones de carácter positivo que recibe este sector por parte de los habitantes de Tunja (generalmente en las generaciones más adultas), que incluso identifican a todo el sur de la ciudad con las percepciones y recuerdos de Runta, de hecho, la palabra Runta en muchas ocasiones no fue utilizada para referirse al lugar

sino para denotar un tipo de sabor, en este caso, las percepciones relacionadas con el gusto son mucho más fuertes que las de carácter visual, cuando se piensa en Runta, la imagen del primer recuerdo es superada por el recuerdo del sabor.

Por otra parte, el sector de Runta es también reconocido como un lugar de tradición e historia, respuestas como “Runta sabe a tradición” o “el sabor de Runta es añejo” muestran que este tipo de comidas son asociadas a la idea de lo típico y de la identidad tunjana, sin embargo es de notar que cuando se preguntó directamente por un sabor típico de la ciudad, una de las respuestas más citadas es “ninguno”, seguido de “Runta” y “Cocido Boyacense”, esto permitió analizar que a pesar de considerar que este tipo de alimentos son propios de la ciudad, los habitantes no los relacionan necesariamente con sabores típicos o de antaño, para un gran segmento de la población son platos actuales y vigentes.



... un espacio en el que el
imaginario del sabor es
el puente entre la relación
de ciudadano y la ciudad...

En un diálogo con el señor José Humberto Moreno, propietario de uno de los restaurantes más antiguos de Runta, se obtuvo un relato en el que entre otras cosas, se reconoció que la tradición del día jueves es herencia de los restaurantes del sector y está relacionada con las reuniones políticas que se atendían en el lugar, las cuales propiciaron que además de la venta de carne de cerdo, se prepararan platos como el cuchuco de trigo que se mantienen actualmente vigentes (Ver epílogo de la publicación). De esta manera, Runta es un lugar que guarda una tradición que ha pasado de generación en generación, representa la herencia del campo y del trigo como sabor de antaño y a pesar de que se ha extendido en otros sitios de la ciudad e incluso en otros municipios de Boyacá en los que el jueves también se ofrece la “bandeja runtana”, restaurantes como *Los Helechos*, siguen siendo lugares de congregación el día jueves y sitios de visita obligada para los turistas, es un lugar que despierta recuerdos de olores y sabores positivos, un espacio en el que el imaginario del sabor es el puente entre la relación de ciudadano y la ciudad.





Unicentro sabe a Bogotá:

El norte de la ciudad, es uno de los sectores con más asociaciones a la idea del desarrollo y modernismo, especialmente la zona que se ubica a lo largo de la avenida universitaria que parte del viaducto y conecta al centro con el norte de Tunja. Durante las últimas décadas, este sector ha sido testigo de la construcción de instituciones educativas, clínicas y modernas torres de apartamentos y oficinas, todo ello se ha configurado en el imaginario de los habitantes como la Tunja que se proyecta hacia el futuro, pero sin duda la obra más significativa y que ha ocupado los primeros lugares en los sondeos realizados es el centro comercial Unicentro, lugar que solamente es superado por la Plaza de Bolívar en nivel de importancia y que constituye un relevante nodo y lugar de referencia con asociaciones generalmente de carácter positivo.

Unicentro es un lugar relacionado con el sabor dulce y con sentimientos como la felicidad, los ciudadanos lo recuerdan con aroma de fresas con chocolate y palomitas de maíz y con sabores de helado y hamburguesa. Este lugar, es visto como 'otra Tunja', con las características de ciudad cosmopolita que le dan almacenes, marcas y restaurantes que antes sólo se podían encontrar en Bogotá; un sitio con un ambiente distinto, en el que las palmeras y flores tropicales prosperan, el clima es cálido y siempre festivo y en donde incluso se utilizan ventiladores para refrescar el ambiente.

Durante el proceso de comparación y sistematización de la información, se pudo constatar que la bebida del tinto, recibió dos nombres diferentes, mientras en la Plaza de Bolívar, el ciudadano describe al sabor de la popular bebida con el nombre de Tinto, en el centro comercial lo hace con el nombre Café. Esta curiosidad es ejemplo del tipo de marcaciones que recibe el lugar, como traducción de la tradición de la ciudad a un nuevo contexto, relacionado con los estratos sociales más altos y con la tendencia por alejarse de las características populares de Tunja.

Este fenómeno en el que el ciudadano idealiza a la ciudad en los centros comerciales, es frecuente sobretudo en ciudades latinoamericanas en las que la inseguridad de espacios abiertos como parques y plazas otorga a los centros comerciales un valor agregado relacionado con la seguridad y bienestar del ciudadano. Autores como Armado Silva (2003) en *Bogotá imaginada*, reflexionan respecto al tema, sobre la tendencia del ciudadano de cada día encerrarse más en centros comerciales y parques cerrados, a diferencia de prácticas realizadas por generaciones anteriores que encontraban en espacios abiertos, lugares para el esparcimiento y la diversión. De la misma manera, Jordi Borja (1998) se refiere al término “Agorafobia Urbana”.

consistente en la aversión a los espacios públicos, los cuales se han tornado en ambientes peligrosos en razón a su pérdida de valor como lugares representativos y funcionales de la ciudad y su concepción como áreas residuales, frecuente-

mente ocupadas por las clases peligrosas de la ciudad: los pobres o marginados que no pueden permitirse el lujo de prescindir del espacio público; el espacio de socialización, menciona el mismo Borja, es suplido por los centros comerciales, ghettos residenciales con policías privados y otras zonas de acceso reservado. (Dueñas, p. 43).

Lo anterior, podría explicar la preferencia del ciudadano por este tipo de establecimientos y la importancia otorgada con respecto a espacios de otra naturaleza, como el Bosque de La República, escasamente mencionado por los habitantes en los resultados de las encuestas. En ese sentido, Unicentro y el sector que lo circunda, cuentan la historia reciente de la ciudad, son el nuevo centro de la Tunja joven y optimista que se proyecta hacia el futuro. Esta zona

es también asociada a los días festivos, al sábado y a sabores de bebidas refrescantes y helado, eventos como partidos de fútbol, conciertos de artistas internacionales y la ciclovía de los fines de semana refuerzan las asociaciones positivas del sector relacionadas con la idea del “desarrollo y la valorización”, de hecho, ya se construye el edificio más alto de la ciudad y un hotel internacional de cinco estrellas y se prevé la construcción de cerca de seis nuevos centros comerciales, entre los que se promete la que será la primera zona G de Tunja, con comida internacional y escenarios que seguramente deslumbrarán pero que sin duda constituyen un desarrollo que encamina a la ciudad a la homogenización y pérdida de características que la hacen única, seguramente, serán las prácticas de los ciudadanos y las formas de apropiarse del espacio y asumirlo, las que harán tunjana esta nueva ciudad.



*“Tunja sin frío” Valla publicitaria ubicada en el Centro Comercial.



Habas, maní, patacón, quesadillo, *los sabores del terminal:*

El recorrido por los lugares de la ciudad que se planteó desde la identificación de los imaginarios urbanos relacionados con el sabor, condujo al abordaje de un sitio que no se esperaba que tuviera relación con la percepción del sabor, este lugar es El Terminal¹² de Transporte, un espacio en el que dos tendencias fueron identificadas, una de ellas relacionada con percepciones negativas y otra que señaló al lugar como un punto de convergencia de sabores.

El terminal, se encuentra ubicado en el sur, en la salida hacia Bogotá, su infraestructura, deteriorada y con condiciones insuficientes para la ciudad hacen del mismo un lugar incómodo para peatones y vehículos, esto condujo a la identificación de marcaciones de carácter negativo, relacionadas con malos olores de humo de carros y mugre, así como a percepciones asociadas a la inseguridad; de acuerdo a Silva (2003), “los escenarios relacionados con malos olores tienden a asociarse con el peligro: El cartucho, la zona industrial, el centro, la avenida Caracas, los puentes, los paraderos, los buses y las plazas de mercado”, que en el caso de Bogotá reciben también este tipo de referencias.

Sin embargo, más allá de los olores, el terminal es un lugar que ofrece una gran variedad de sabores, su contorno está enmarcado por puestos de venta de comida,

12. De acuerdo a las normas de ortografía y correcta escritura, la palabra terminal, debe ir precedida preferiblemente del artículo la, sin embargo en la ciudad de Tunja es común referirse a este lugar con el artículo el, por esta razón en el documento se nombrará como *el terminal*.

que disponen de una amplia variedad de alimentos que desde una bebida energética, una gaseosa, arepas o incluso caldo de costilla y gallina campesina suplen cualquier antojo de los viajeros que a diario visitan el terminal, asimismo, el lugar es recorrido constantemente por vendedores ambulantes, que ofrecen sus productos directamente en los puestos de los buses, estas personas suben y bajan de los vehículos pregonando el incesante estribillo de *habas, maní, patacón, quesadillo... habas maní, patacón, quesadillo*, que casi se confunde con la insistente pregunta de los ayudantes de los buses: *¿va para Bogotá?*

La ciudadanía tunjana relaciona el terminal especialmente con sabores de Arepa y Almojábana¹³, del mismo modo, identifica sabores provenientes de diferentes municipios de Boyacá y Cundinamarca, este escenario urbano, fue reconocido como un lugar de convergencia de sabores, en el que se reconocieron por ejemplo municipios como Ventaquemada y Ramiriquí en las arepas, Paipa en las almojábanas, Moniqui-

rá y Arcabuco en las golosinas, entre otros. Este tipo de asociaciones llevó a la indagación por la visión de los ciudadanos de Tunja respecto a sus municipios aledaños, siguiendo la temática de los sabores; en ese sentido, Moniquirá, Chiquinquirá, Paipa y Tibasosa fueron asociadas al sabor dulce y a recuerdos positivos, en el caso de Moniquirá relacionados con el sabor del bocadillo, Paipa con el sabor de las Almojábanas y el Pandeyuca, Tibasosa con el sabor de la Feijoa y Chiquinquirá con sabor a Gallina Campesina.

Por otra parte, ciudades como Sogamoso y Duitama fueron relacionadas con sabor agrio, en el caso de Sogamoso en lugar de nombrar un sabor, en general predominó el imaginario de ciudad contaminada por lo que la mayoría de las respuestas coincidieron en que Sogamoso sabe a contaminación; un resultado similar se obtuvo en Duitama en donde se identificaron dos sabores, a humo de autos y a frutas, por lo que se deduce una percepción de Duitama como ciudad agridulce.

Este tipo de comparaciones, fueron identificadas en su mayoría por la población flotante de la ciudad, conformada especialmente por los estudiantes universitarios que como ya se mencionó anteriormente, durante la temporada escolar residen en Tunja de lunes a viernes y el fin de semana regresan a sus lugares de origen que en general son los municipios más cercanos a Tunja. Este fenómeno, se ve reflejado en el terminal, que el día viernes sufre una transformación por cuenta del aumento en la demanda de pasajeros, los viernes el lugar se encuentra a tope, y en las horas de la tarde, parece que se extendiera de forma lineal sobre la avenida norte hasta la glorieta, luego al puente peatonal de la UPTC y hasta el paradero del barrio Los Muiscas, en una sucesiva serie de pequeños terminales informales. Este evento de los viernes, contagia de terminal a gran

13. En Boyacá, la almojábana es una torta o pan dulce hecho de harina de maíz, cuajada, mantequilla, huevo y azúcar.



parte de la ciudad y extiende la congestión vehicular, los pasajeros y sus maletas, así como a los vendedores que llevan sus productos incluso hasta los peajes en donde se siguen percibiendo los sabores del terminal.

*... parece que se
extendiera de forma
lineal, en una sucesiva
serie de pequeños
terminales informales...*

Ante esta necesidad de la ciudad, el Gobierno Departamental y la Alcaldía Municipal, presentaron en octubre de 2013 el diseño de un nuevo terminal para Tunja, que comenzó a ser construido en el primer trimestre de 2014 y que promete traer a la ciudadanía la comodidad de unas instalaciones con gran amplitud, conformes a los requerimientos de movilidad de la capital. Este nuevo espacio, ubicado en la zona norte de la variante de Tunja, en la salida a Siachoque, constituye la realización de uno de los anhelos de los habitantes, que se pudo constatar no solamente en los sondeos de la presente investigación sino en los realizados en años anteriores, con seguridad la obra cambiará las dinámicas actuales y fenómenos urbanos como el ocurrido el día viernes, sin embargo, las formas de relacionarse y asumir el espacio seguramente permitirán seguir escuchando las sonoras palabras de *habas, maní, patacón, quesadillo...* retumbando ahora en impecables paredes de vidrio, acero y fórmica.

La calle sabe a empanada:

Caminar la ciudad tras la ruta que trazan los sabores, implica imbuirse en aromas diversos, deleitarse con colores y formas llamativas, visitar recintos grandes y pequeños, recorrer cafeterías, panaderías, ventas ambulantes, carros de frutas y asaderos; porque la calle es generadora de un sinnúmero de percepciones que en el caso del sentido del gusto están directamente relacionadas con lo que el transeúnte ve y huele. Es así como la publicidad exterior de los negocios de venta de comida, por medio de tipografías, colores, ilustraciones y aromas que se cuelan por ventanas y puertas, generan en el ciudadano imaginarios de asociación entre los lugares y zonas del entorno urbano, con características específicas, que por ejemplo, en casos como el Barrio Maldonado muestran cómo a este sector se le reconoce con sabor a cono de helado.

Si bien, la mayoría de los sabores identificados están ligados a un lugar de la ciudad, ocurre un caso distinto con el sa-

bor a Empanada, una respuesta con gran frecuencia entre los encuestados pero que no se asocia con un punto en especial, la popular empanada es identificada en el sur, en el norte y en el centro, en todos los días de la semana y a cualquier hora del día, esto llevó a la conclusión de que dicho alimento no corresponde a ningún lugar porque es de la calle, la empanada está en todas partes: la calle sabe a empanada.

Las empanadas, son pasteles de harina de maíz o trigo, cocinadas al horno o fritas y cuyo gran atractivo está en el relleno que contienen pues básicamente pueden ser de cualquier cosa. En Tunja, como en la mayoría de las ciudades colombianas, se consiguen empanadas de todo tipo y para todos los gustos, existen de carne, de arroz, de pollo, de queso, de huevo, de bocadillo, de jamón, de piña, de champiñones, que combinados en las más extraordinarias formas producen una variedad casi infinita de sabores, que se refleja también en sus precios, que van desde las increíblemente





... El sabor a empanada, es un reflejo de la
diversidad de sabores urbanos...



económicas empanadas a 200 pesos hasta las más refinadas que rozan los 5000 pesos, este aperitivo urbano pareciera estar diseñado para complacer todo tipo de gustos y ser el deleite de cualquier persona.

Una de las características que hace tan popular este pasa bocas, es el hecho de que es visualmente frecuente a lo largo y ancho de la ciudad, de acuerdo al diario local *Extra*, en el año 2012 existían en Tunja cerca de 650 establecimientos que comercializaban este producto, que se encuentra tanto en establecimientos de grandes superficies como en cafeterías, tiendas de barrio y puestos informales, esto demuestra que es un alimento que traspasa fronteras de posición social, de edades y distribución geográfica, la empanada está al alcance de todos y ello se traduce en el imaginario de los habitantes como un sabor omnipresente y accesible. A diferencia de otro tipo de asociaciones como el tinto, que es una bebida que implica sentarse y conversar, la empanada hace parte de los alimentos que particularmente se consumen en la calle, para comer una empanada solamente hace falta una servilleta y una taza compartida de ají, la empanada se consume caminando, al borde de una barra o de pie, es el *snack* de la urbe, su existencia está contagiada de la vitalidad de la calle, hace parte del movimiento del transeúnte, es una breve pausa, una recarga de energía o un deleite pasajero.



La empanada es un reflejo de la diversidad de sabores urbanos, las calles de Tunja están impregnadas por el aroma y sabor de *las empanadas de Doña Inés, de La Empanada Mecánica, de Las Empanadas Típicas del Valle, de las del Tío Tom, las del Atrio o las de La Cigarrería California*, porque la calle es como un *buffete* de sabores informales y a pesar de no ser precisamente un lugar, está ligada a todo tipo de construcciones mentales y percepciones que en general configuran la imagen mental de la ciudad.



* Foto: Johana Melizza Velandia
jmvlandia@uniboyaca.edu.co

Es así como el tejido de sabores imaginados se entrelaza con el carro que recorre los barrios el domingo por la mañana vendiendo tamales y con los envueltos calientes de las 5:00 de la tarde en la esquina del barrio Los Muiscas, con el jugo de naranja y el yogurt de frutas de las 7:00 de la mañana en la entrada de la UPTC, con los flotantes algodones de azúcar en la Plaza de Bolívar y las rimbombantes vitrinas

giratorias con pasteles de colores, con el pan caliente, las galletas de panadería, las ciruelas, los duraznos, las chirimollas y los aguacates de los carritos ambulantes, con los chicharrones, las génovas, las obleas, los churros, los chuzos y las arepas, con las vitrinas llenas de buñuelos calientes, con la esquina de *Wimpy*, con *La Arepa Cuadrada*, *El piqueteadero de la novena*, *las empabuenas del Lumol*, *el Hojaldre*, *Kokorichino*, *Mi Panci-*

to Samaquense, *el Guayabito*, *el Portal Muisca*, *La Cigarra*, *Taboré*, *La Gran Vía*, *Popeye's* y *la heladería de Los Simpsons*. Si en algo se parecen las multifacéticas empanadas a la personalidad de la ciudad, es en la diversidad de pensamientos y ópticas de los habitantes de la misma, son casi una metáfora de los pensamientos colectivos de los gustos y preferencias de los habitantes.





capítulo V

Expresiones visuales del sabor



Con el propósito de hacer tangibles y visuales las ideas abstractas del sabor; se llevó a cabo un ejercicio experimental, que permitió *poner sobre la mesa* sabores de memorias, experiencias y sensaciones para tener un acercamiento a un nuevo nivel de percepción, mucho más íntimo y particular.

... memoria, experiencia, sensación

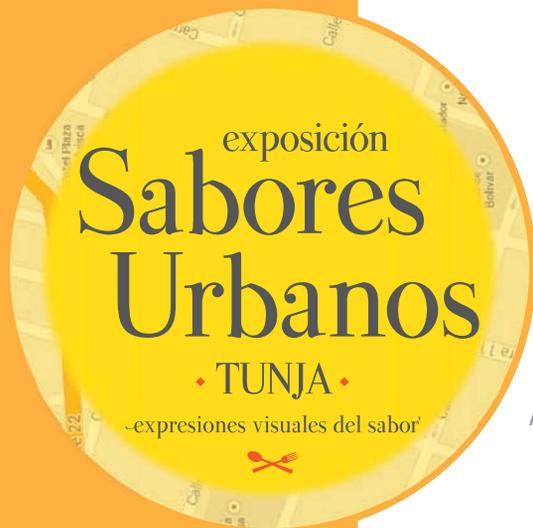
Bajo el título de “Sabores Urbanos” se planteó una convocatoria que reunió a participantes de diversas profesiones como artistas, diseñadores, arquitectos y comunicadores quienes fueron invitados a responder a la pregunta *¿A qué sabe Tunja?* a partir de una intervención artística o gráfica de carácter personal.

De esta manera, se solicitó al participante recurrir a los recuerdos, experiencias y sensaciones que evocaba en ellos el sentido del gusto en la ciudad de Tunja, para de esta forma hacer tangible y visual los imaginarios relacionados con las percepciones del sabor. El objeto seleccionado para tal fin, fueron platos de barro, contextualmente familiares por ser fabricados artesanalmente en el municipio de Ráquira – Boyacá, dichas piezas, de aproximadamente 26 centímetros de diámetro, fueron entregadas a las personas que voluntariamente se sumaron a la convocatoria y se otorgó libertad en técnica y estilo en el desarrollo de la intervención.

En las piezas intervenidas, se desatacaron tres tipos de abordaje empleados por los participantes, a partir de la ilustración, del collage y desde la escritura, esta última, mostró la necesidad de describir por medio de las palabras las sensaciones que evocan los sabores y de explicar más allá de la imagen la percepción generada como respuesta a la pregunta planteada a los participantes.

Los resultados obtenidos, permitieron la organización de una exposición, en la que predominaron las asociaciones respecto a sabores ancestrales (con referencias a alimentos como la papa o el maíz), a los sabores de la casa y los recuerdos de la familia, al tinto con relación al clima frío de la ciudad y situaciones de la cotidianidad, así como a dichos de la jerga popular. Las coincidencias y equivalencias halladas en los objetos intervenidos permitieron establecer tres categorías de piezas intervenidas a partir de los conceptos de *memoria, experiencia y sensación*.





La Exposición Sabores Urbanos tuvo lugar del 19 al 21 de febrero de 2014 en el Hall de Artes de la Universidad de Boyacá e hizo parte de la exposición Década Proyecto Tesis II en el Museo de Arte Contemporáneo de Bogotá en Octubre de 2014.

Galería completa en el siguiente enlace:



Memoria

Piezas que recurrieron a la memoria o los recuerdos, estuvieron relacionados con percepciones de sabores ligados a imágenes mentales de la ciudad, que en general recurrieron a la identificación de lugares y su relación con los sabores que evocan, un sitio especialmente mencionado fue La Plaza de Bolívar, de igual forma, se plantearon relaciones con sabores ancestrales o que se consideran parte de la historia y cultura de la ciudad.

Experiencia

Intervenciones cercanas a percepciones personales, en estos platos, se observan puntos de vista y formas de sentir la ciudad relacionadas con vivencias particulares; en esta categoría, se visualiza un gran conocimiento de la ciudad, así como una observación detallista de la misma. Nuevamente bebidas calientes, especialmente el tinto, son señaladas como el sabor que identifica la ciudad.

Sensación

Metáforas de la idea del sabor a partir de las experiencias sensoriales que ofrece un contexto como la ciudad, en este caso no solo se identificaron los sabores convencionales o sabores de alimentos, en su lugar, se optó por plantear sabores relacionados con el clima de la ciudad, con sentimientos que genera la misma y con percepciones ligadas a eventos como la victoria del ciclista boyacense Nairo Quintana en el Tour de Francia, que de acuerdo a uno de los participantes, contagió del sabor de la victoria a la ciudad de Tunja.





● ● ●
"Cubios"

Oscar Ayala

{Cera de Abejas,
parafina y pigmento}

"San Pascual Bailón"

Sandra Yaneth Chaparro

{Acrílico y tinta china}





“Papa: semilla nativa”
Santiago González Rodríguez
{Acrílico sobre madera}

¡Y me congelé!
Nancy Consuelo Quiroga
{Acrílico y tejido}





“Tunja: La ciudad donde se toma más tinto por metro cuadrado”

Yulieth Guerrero

{Vinilo}

“Desde siempre,
Tunja huele y sabe a tinto”

Nestor Ruíz

{Vinilo y micropunta}





“En la Plaza de Bolívar el viento
sabe a Algodón de Azúcar”

Carlos Mario Rodríguez R.

{Acrílico}

“f+c+v+h”

Lorena Castillo Vargas

{Acrílico y tinta}





“Tunja Pop”

Nancy Patricia García

{Collage}

“Papanatas”

Ricardo Garzón Bello

{Acrílico}





"Sin título"

Édgar Humberto Barrera

{Mixta}

"La miel no se hizo..."

Wilman Zabala

{Acrílico}





“Tengo tu mismo color y tu misma
procedencia, somos aroma y esencia...”

Adriana Cristina Melo

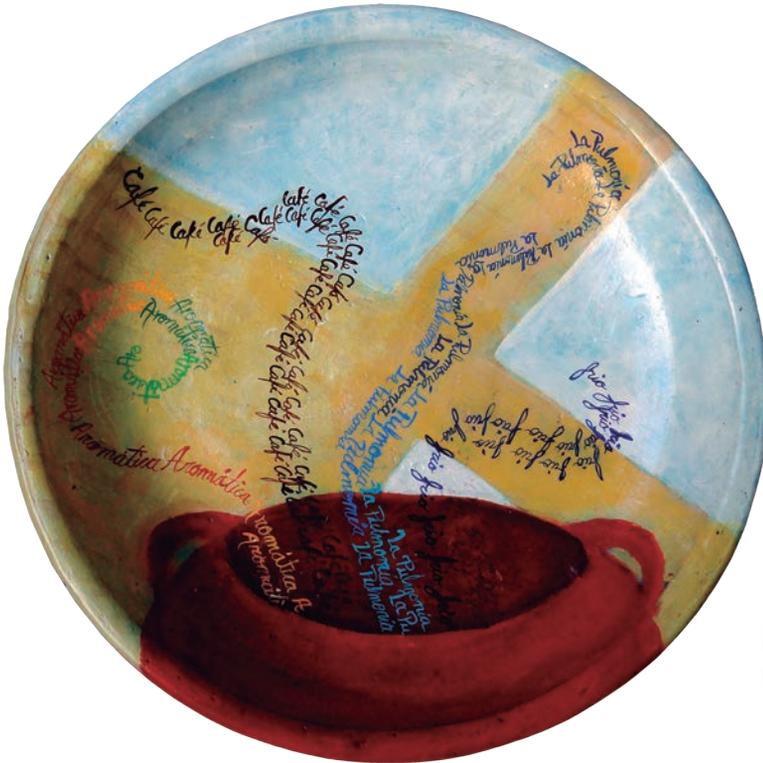
{Collage}



“A comida de casa, a café
y en las noches a anís”

Ana Milena Castro

{Collage}



“Limonaria, manzanilla,
cidrón y albahaca”

Rosnery Pineda Cubides

{Acrílico}

“Nairo Guiando al pueblo
El Sabor de la Victoria”

Roberto Carlos Jiménez “Cheibol”

{Acrílico}





En la época de cuando los partidos conservador y liberal eran los únicos partidos que habían en Colombia, en esta región, en Tunja había un sitio donde se concentraban esos políticos, ¿cuál era ese sitio?, pues Runta, esta vereda se llama así, aunque hoy en día está dividida, en Runta arriba y Runta abajo.

En esa época, los políticos venían para hablar de todas sus cuestiones y a la vez degustar de un pedazo de chicharrón, de un pedazo de carne de cerdo y del cuchuco de trigo, (estamos hablando de hace muchos años) entonces a ellos les quedaba gustando y la cita era todos los jueves para hacer sus debates y siempre pedían su pedacito de chicharrón o su cuchuco.

Se reunían exclusivamente ese día, por esa razón el jueves era el único día en que se preparaban los platos, ni el viernes, ni el domingo, porque no había a quién atender, el día de congregación era los jueves, y esa tradición se mantiene.



Relato de José Humberto Moreno
Restaurante Los Helechos Tunja



“Tunja sabe a maíz”

Marcela Natalia Arango

{Collage}



Sabores de la ciudad imaginada
Expresiones visuales del sabor

✿ Participación de los asistentes a la exposición

Materializar y expresar de forma visual una percepción abstracta como lo es el sabor, llevó a los participantes a la necesidad de ser en general bastante específicos y figurativos en sus propuestas, en muy pocos casos las intervenciones fueron abstractas, por el contrario fue notable la necesidad de expresar de forma clara las ideas, la mayoría de los participantes recurrieron

al uso de la escritura como parte de sus composiciones, de esta manera, se presentaron frases, sabores, dichos y palabras que mostraron que en cierta medida asociar a la ciudad con un sabor no se da de forma automática, como en el caso del color, para el sabor se requiere un breve pensamiento, recurrir a un recuerdo o asociarlo a algo. La experiencia constituyó un espacio de inte-

racción con el habitante, para encontrarse, reconocer y pensar en la ciudad.

La intervención artística, permitió cerrar un ciclo que comenzó con la indagación al ciudadano y que de manera ideal finalizó con un diálogo similar.





Runta
(Barrio Libertador)



Terminal



Plaza
de Bolívar



Carrera Novena



Barrio
Maldonado

Una ciudad de sabores

●
●
●
● Finalmente, esta lectura urbana, resume una mirada a la ciudad intangible, que se construye a partir de las percepciones sensoriales que evoca el entorno en los habitantes. El camino trazado por el abordaje a cada sentido, ha permitido durante el desarrollo de este recorrido así como de estudios previos, reconocer en el mismo objeto de estudio (la ciudad de Tunja) diversas interpretaciones, puntos de vista y formas de relacionarse con el espacio, todo ello ha estado encaminado al reconocimiento de la identidad local así como a la valoración del gran potencial que ofrecen contextos locales para el desarrollo de este tipo de estudios. Igualmente, se afirma el papel del diseñador investigador como agente traductor de procesos semióticos, que ya sea desde la escritura y descripción de la ciudad imaginada o a partir de propuestas gráficas o visuales hace posible la materialización de conceptos abstractos como lo son las percepciones sensoriales y los imaginarios.



Sector UPTC

Pozo de Donato

Unicentro



BEAVER BRAND
PORK

Coca-Cola

copartidarios



epílogo

El restaurante Los Helechos está ubicado en la calle primera de Tunja, que actualmente es la calle 13, todavía existe la placa de la calle primera, está en una casa esquinera muy antigua, siempre le digo a los turistas que le tomen una foto antes de que la tumben, lo que esperamos es que no lo hagan, que la arreglen porque es el patrimonio y la historia de la ciudad.

Aquí se prepara el cuchuco de trigo con espinazo que es el plato típico de Tunja, la gente cree que es el cocido boyacense y no señor, ese es el plato típico de Boyacá porque uno lo encuentra en los pueblos, pero si hablamos de la ciudad, es el cuchuco de trigo con espinazo y la bandeja típica, que viene desde hace muchos años y como es una comida que da calorías y aquí hace tanto frío, es ideal.

La bandeja típica trae papita criolla, longaniza, rellena, chicharrón y lomito. Eso y el cuchuco, es lo que se ofrece en el restaurante Los Helechos, son platos que no varían porque tienen su historia. Primero, el trigo que está desde la época de los muiscas, ellos habitaron en esta región y los españoles les trajeron el trigo y los indígenas lo cultivaron (ellos lo trajeron pero se llevaron las riquezas) y con el pasar de los tiempos se unió con el espinazo de cerdo para hacer un buen cuchuco; ahora, el espinazo de cerdo, también tiene su historia, antes se vendía la carne de cerdo cruda, pero la gente



Jueves 28 de Noviembre de 2013

Relato de José Humberto Moreno,
Propietario del Restaurante Los Helechos

HELECHOS



venía aquí y decía: “¿mientras me despacha la carne, me puede regalar un pedacito de chicharrón o me puede preparar un pedacito de carne?”, y claro con mucho gusto se hacía, esa misma gente volvía a los ocho días y otra vez pedían que les prepararan la carne, entonces se fue volviendo costumbre, generalmente eran de Bogotá y traían más gente para llevar carne pero también para comer y así fue abundando y abundando la clientela, hasta que esto se convirtió en un restaurante.

Los Helechos, fue el segundo restaurante que nació en la ciudad, realmente no se tenía la idea de crear el restaurante, sino que la gente que venía y les quedaba gustando, decían “Uyy no, pero aquí preparan muy rico”, entonces después ya no venían por carne sino traían a la familia de Bogotá, y pedían cinco cuchucos o una picadita, en esa época nosotros iniciamos con una piccita en donde se servía la comida, luego se fue expandiendo y así, todo el mundo se fue enterando y abrimos las puertas del restaurante.

Hay mucha gente que en esa época venía y era también tradicional tomarse un refojo que se llamaba *Las Tres Flores*, las personas de edad siempre lo recuerdan, porque estaba hecho con cerveza, colombiana y chicha, la gente siempre pedía Tres Flores y eso impactó en esa época.

Se quitó, porque las nuevas políticas nos fueron retirando la chicha... y se luchó, porque como era un restaurante típico queríamos conservarla pero la quitaron, duramos más de 20 años vendiendo *Tres Flores* que era exclusivo de los Helechos, y llegó a ser famoso entre los turistas que no eran de por acá, hoy es un mito entre cualquiera que haya venido hace veinte años, porque seguro sabrá qué son *Las Tres Flores*.

Este restaurante tiene casi ochenta años de existir, por eso es un patrimonio de la ciudad, ha venido de generación en generación, ahora lo tenemos nosotros y esperamos que de aquí a mañana sigan otras generaciones. Hoy en día hay muchísimos

restaurantes pero no es lo mismo, porque mi mamá es la que prepara el cuchuco de trigo, ella tiene setenta años y cogió este restaurante cuando tenía dieciocho años, entonces ¿cómo van a comparar un cuchuco de trigo de unas personas que montaron un restaurantes a una persona que lleva más de cincuenta años preparando cuchuco?, puede que sean los mismo ingredientes, pero la mano y el genio de quien lo hace es lo que da el sabor, la diferencia está en que no podemos comparar una experiencia de cincuenta años y ella es aún la que está haciendo los cuchucos.

El día tradicional de Runta es el jueves, porque desde la época cuando existían los partidos conservador y liberal, vamos a hablar de hace unos ciento veinte años más o menos, cuando esos eran los únicos partidos que habían en Colombia, en esta región, en Tunja había un sitio donde se concentraban esos políticos, ¿cuál era ese sitio?, pues Runta, esta vereda se llama así aunque hoy en día está dividida, en Runta arriba y Runta abajo. En esa época, los políticos se concentraban en esta vereda para hablar de todas sus cuestiones y a la vez degustar de un pedazo de chicharrón, de

un pedazo de carne de cerdo y también se vendía el cuchuco de trigo, (estamos hablando de hace muchos años) entonces a ellos les quedaba gustando y la cita era todos los miércoles o jueves exclusivamente para hacer sus debates y siempre pedir un pedacito de chicharrón y cuchuco.

Entonces el jueves era el día de reunión de los políticos, en esa época se reunían exclusivamente ese día, por esa razón era el único día en que se preparaban los platos, ni el viernes ni el domingo, porque no había a quién atender, el día de congregación era los jueves, y esa tradición se mantiene.

Al espinazo en esa época entre chiste y chanza le decían *copartidario*, entonces los liberales cuando llegaban a visitar a los conservadores o al revés, les decían *copartidarios*, eso significaba cerdo o marrano... decían “*llegaron los copartidarios*” y eso se popularizó porque después la gente empezó a entrar a este restaurante a preguntar *¿hay copartidario?*, entonces uno ya entendía que era cerdo. En esa época lo tomaban por chiste y chanza pero de todas maneras ya se quedó entre liberales y conservadores llamarse copartidarios,

- ¡Vamos a comer copartidario!
- Claro ¿a dónde vamos?
- A Runta

Osea a un buen pedazo de cerdo y desde esa época se ha venido cultivando y sosteniendo la tradición.

La comida también es muy apetecida por los turistas, aquí nos han venido a grabar de Señal Colombia, del Canal Local, de RCN, de Bancolombia y han venido a hacer pequeños documentales de 1 o 2 minuticos y los sacan por televisión. Han venido personajes como el Pibe Valderrama, Senadores de la República, Ministros de la República, como el actual Ministro de Defensa, el Boyacá Chicó, ciclistas como Rafael Antonio Niño y José Patrocinio Jiménez, cantantes como Pipe bueno y su mamá, San Miguelito y concejales, alcaldes, en fin, no se puede contar la cantidad de personajes que han venido al restaurante, porque también han venido japoneses, españoles, hondureños y alemanes.

A la gente nunca se le olvida que aquí están siempre las puertas abiertas.





Barbosa, L. J., Velázquez Osorio, J., & Suárez Quintero, S. (2012). Entre lo Puro e Impuro: Representaciones Iconográficas en Bogotá. En L. J. Barbosa , J. Velázquez Osorio , S. Suárez Quintero, P. Carvajal, P. Cervantes, S. Rueda Fajardo, y otros, *Conversaciones acerca de la fotografía* (págs. 12-16). Tunja: Ediciones Universidad de Boyacá.

Bazant, J. (2008). *Espacios Urbanos, historia, teoría y diseño*. México: Limusa.

Colectivo Cultura Ambiental . (2005). *Representaciones sociales y mapas mentales del campus universitario*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Dueñas Gómez, L. (2013). *El Desarrollo: De la economía al territorio*. Tunja, Boyacá, Colombia: Ediciones Universidad de Boyacá.

Echeverri Arango, N. (2007). *Expresiones estéticas del hábitat dentro una comunidad barrial en transformación: La piel del Morro*. Medellín, Colombia: Universidad Nacional de Colombia Sede Medellín.

García Canclini, N. (Agosto de 2007). ¿Qué son los imaginarios y cómo actúan en la ciudad? *Revista Eure*, Vol. XXXIII. (A. L. publicación:, Entrevistador)

García Canclini, N. (2010). *www.nestorgarciacanclini.net*. Recuperado el 9 de julio de 2013, de De la comida al monumento: lo intercultural más allá de los rituales: http://nestorgarciacanclini.net/index.php?option=com_content&view=article&id=130:de-la-comidanc&catid=36:estetica-y-antropologia&Itemid=56

García, F. E., Guerrero, Y., Cano, G., & Mejía, Ó. (2008). *Fenómenos de ocupación del espacio público en Tunja*. Tunja, Colombia: Universiad Santo Tomás Tunja.

González Vergara, P. (2001). *Imágenes de Ciudad: percepción y cognición en niños de Bogotá*. Bogotá, Colombia: Alcaldía Mayor de Bogotá.

Guerrero, Y. (2011). *De la ciudad me sé su olor: Aproximaciones visulaes y otros sentidos | Tunja*. Tunja: Ediciones Universidad de Boyacá.

_____ (2013). *Expresión Exposiciones “Un Bosque Para Regar”*. Nº 7 [catálogo impreso]. Tunja: Ediciones Universidad de Boyacá.

Hiernaux, D. (2007). Los imaginarios urbanos: de la teoría y los aterrizajes en los estudios urbanos. *Eure*, págs. 17 - 30.

Lynch, K. (1984). *La imagen de la ciudad*. Barcelona, España: Gustavo Gilli.

Meléndez, M. (2012). Análisis iconográfico del almuerzo popular “corrientazo” en la ciudad de Bogotá a partir de los conceptos percepto y afecto de Gilles Deleuze. En S. i. Unitec, *Memorias 2º Encuentro interdisciplinario de grupos de investigación. Arte, ciencia, tecnología e innovación* (págs. 41 - 64). Bogotá, Colombia: Centro de publicaciones académicas Unitec.

Miralda, A., & Guillén, M. (2011). *www.foodcultura.org*. Recuperado el 9 de julio de 2013, de <http://www.foodcultura.org/>

Risler, J. & Ares, P. (2013). *Iconoclasistas: Manual de mapeo colectivo: recursos cartográficos críticos para procesos territoriales de creación colaborativa*. Buenos Aires, Argentina: Tinta Alimón.

Rodríguez, C. M. (2012). *Atlas de la ciudad imaginada | Tunja*. Tunja, Colombia: Ediciones Universidad de Boyacá.

_____ (2013). *Cromatología de la ciudad imaginada | Tunja*. Tunja, Colombia: Ediciones Universidad de Boyacá.

Salas Silva, C., Ávila, J., & Quiroz, F. (2003). *Bogotá, cinco sentidos*. Bogotá, Colombia: Fuga editores.

Silva, A. (2003). *Bogotá Imaginada*. Bogotá, Colombia: Taurus.

Sonema. (2013). *Bogotá Fonográfica*. Bogotá, Colombia: Laguna Libros.

Valencia Palacios, M. (2009). Cartografías urbanas. Imaginarios, huellas, mapas. *Revista electrónica DU&P. Diseño Urbano y Paisaje*, V (16), 1 – 17.

Villegas Asociados S.A. (1994). *El Sabor de Colombia*. Bogotá: Villegas Editores.

Velázquez Osorio, J. (octubre de 2010). *www.julianvelasquez.com*. Recuperado el 5 de julio de 2013, de Metáforas e íconos de la carne en Bogotá: www.julianvelasquez.com/wp-content/uploads/2010/09/METÁFORAS-E-ICÓNOS-DE-LA-CARNE-EN-BOGOTA.pdf

**Investigación Sabores de la ciudad imaginada | Tunja**

Beca Jóvenes Investigadores e Innovadores 2014

Entidades gestoras:

Universidad de Boyacá

Departamento Administrativo de Ciencia Tecnología e Investigación – Colciencias

Grupo de investigación:

Grupo Xisqua

Facultad de Arquitectura y Bellas Artes – Universidad de Boyacá

www.grupoxisqua.wordpress.com

Investigador:

D.G. Carlos Mario Rodríguez Rodríguez

carlosmariorodriguez@icloud.com

www.cartografiasimaginadas.wordpress.com

Asesora de la investigación:

Arq. Yulieth Guerrero Nieto

yuliguerreronieto@gmail.com

Corrección de estilo de la publicación:

Alexandra Pardo Moreno

Estudiante de Comunicación Social de la Universidad de Boyacá

Estudiantes de Diseño Gráfico Universidad de Boyacá que apoyaron el proceso de recolección de datos:

Lilia Carolina Solórzano Pulido

Adriana Cristina Melo Herrera

Grupos encuestados:

Universidad de Boyacá

Cuerpo docente de la Facultad de Arquitectura y Bellas Artes.

Taller de diseño de vivienda, Arquitectura. Docente Arq. Julián Bonilla

Taller de diseño de espacio público y medio ambiente, Arquitectura. Docente Arq. Luis Hair Dueñas

Clase de urbanismo, Arquitectura. Docente Arq. Julián Bonilla



Taller de vivienda de interés social, Arquitectura. Docente Arq. Néstor Ruíz
Taller de diseño de cartel, Diseño Gráfico. Docente D.G. Marcela Arango
Taller de diseño editorial, Diseño Gráfico. Docente D.G. Marcela Arango
Clase de e-bussines, Diseño Gráfico. Docente Pub. Nancy Patricia García
Clase de expresión oral y escrita. Psicología. Docente Ireni Milena Corredor

Universidad Santo Tomás Tunja

Taller de unidades funcionales sencillas. Docente Arq. Diego Aristizábal

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Clase de dibujo anatómico. Docente Mtro. Óscar Ayala

Participantes de la convocatoria Sabores Urbanos:

Universidad de Boyacá

Marcela Natalia Arango, Rosnery Pineda Cubides, Ana Milena Castro, Adriana Cristina Melo, Ricardo Garzón Bello, Nancy Patricia García, Lorena Castillo Vargas, Néstor Ruíz, Yulieth Guerrero, Nancy Quiroga, Sandra Yaneth Chaparro

Plataforma 14 Estudio de Arte

Óscar Ayala, Santiago González Rodríguez, Édgar Humberto Barrera, Wilman Zabala, Roberto Carlos Jiménez (Cheiboll)

Agradecimiento especial:

Biblioteca Alfonso Patiño Roselli
Óscar Ayala – Plataforma 14 Estudio de arte
Nancy Camacho - Fundación Escuela Taller de Boyacá
Rafael Cortés - Restaurante Pizza Nostra
José Humberto Moreno – Restaurante Los Helechos
Martha Galindo - Museo Casa Cultural Gustavo Rojas Pinilla
Enrique Pereira – Universidad de Boyacá

Apoyo en la sistematización estadística:

Luz Elena Noreña Vargas

Fotografía página 18: Sofía Herrera - Estudiante de Diseño Gráfico de la Universidad de Boyacá

Fotografía página 73: Johanna Melizza Velandia - Estudiante de Diseño Gráfico de la Universidad de Boyacá

Tipografías empleadas en el diseño del libro: Platino Linotype, Gill Sans, Valentina (Pedro Arilla)



Esta receta urbana de imaginarios, sensaciones y recuerdos, se terminó de preparar el 4 de mayo de 2016, en la Universidad de Boyacá en Tunja Colombia, como cierre de la investigación Sabores de la ciudad imaginada.

Impreso en julio de 2016

Panamericana Formas e Impresos S.A.



de Tuijas?
¿Cuál es el sabor

nombre es:

¿Cuál es el sabor
de Tuijas?

¡Gracias por
su opinión!
Miguel

¿Cuál es el sabor
de Tuijas?

¡Gracias por
su opinión!
Dora

Mi primer nombre
Diana

¿Cuál es el sabor
de Tuijas?

¡Gracias por
su opinión!
Diana

Mi primer nombre es:
Diana

¿Cuál es el sabor
de Tuijas?

de Tuijas?
¿Cuál es el sabor