



Universidad Pontificia Bolivariana

**Facultad de ingeniería
Ingeniería en diseño de entretenimiento digital**

Fenomenología

**Trabajo de Investigación
Presentado por:
Sebastián Chamorro, Simón Burgos, Santiago Velazco, Alejandro Pérez, Sebastián
Gonzales**

**Presentado a:
Jaime Andrés Betancur Pérez - Andrés Felipe López Martínez**

Taller 3: Diseño en contexto

23-09-2024

Medellín, Colombia.



Introducción

La gastronomía de Santa Fe de Antioquia es un reflejo vivo de su historia, sus tradiciones y su relación con el entorno natural. Esta ciudad, fundada en 1541, fue uno de los principales centros coloniales del país, lo que permitió que su cocina se viera influenciada por una mezcla de culturas indígenas, españolas y africanas. En la actualidad, la gastronomía local sigue siendo un pilar cultural importante, pero también ha sido afectada por la globalización y el auge del turismo.

El presente trabajo tiene como objetivo analizar la evolución de la gastronomía en Santa Fe de Antioquia, centrándose en seis fenómenos específicos: la conexión con la cocina colonial, el uso de ingredientes autóctonos, la transmisión del patrimonio cultural a través de la comida, la influencia del turismo, el impacto de la globalización y el uso histórico de un fruto local, el bienmesabe. A través de estos fenómenos, se busca comprender cómo ha cambiado la cocina local a lo largo del tiempo y cuáles son los desafíos actuales para su preservación.

Esta investigación es importante no solo porque resalta los aspectos tradicionales de la gastronomía, sino también porque muestra cómo la cocina de una región puede adaptarse y sobrevivir a los cambios sociales, económicos y culturales. Al examinar estos fenómenos, se espera contribuir al conocimiento sobre la relación entre gastronomía y cultura en Antioquia y a generar conciencia sobre la importancia de preservar las tradiciones culinarias locales.



Marco Teórico

Gastronomía como Patrimonio Cultural

La gastronomía es más que una necesidad básica; es una expresión cultural que refleja la identidad de los pueblos y su relación con el entorno. En este sentido, la comida no solo se consume, sino que se transmite como parte del patrimonio cultural intangible. Según la UNESCO, el patrimonio gastronómico incluye conocimientos, habilidades y prácticas relacionadas con la cocina que son transmitidos de generación en generación. En regiones como Santa Fe de Antioquia, donde las tradiciones coloniales están profundamente arraigadas, la gastronomía ha sido una forma de preservar la historia y la identidad cultural.

Fusión Cultural en la Gastronomía

La cocina de Santa Fe de Antioquia es el resultado de un proceso de mestizaje que comenzó en la época colonial. La combinación de ingredientes y técnicas indígenas con las tradiciones culinarias traídas por los españoles y las influencias africanas generó una gastronomía rica y diversa. Ingredientes locales como la yuca, el maíz y las frutas tropicales se fusionaron con productos europeos como el trigo, la carne de cerdo y las especias, dando lugar a platos únicos. Este proceso de fusión cultural es fundamental para entender la evolución de la cocina antioqueña y cómo ha llegado a ser lo que es hoy.

Globalización y Cocina Local

La globalización ha tenido un impacto significativo en las cocinas locales de todo el mundo, y Santa Fe de Antioquia no es una excepción. El acceso a productos internacionales, la expansión del turismo y el cambio en las preferencias alimentarias han hecho que los restaurantes locales ofrezcan una mezcla de platos tradicionales y modernos. Aunque esto ha permitido una mayor variedad culinaria, también ha planteado desafíos en cuanto a la preservación de la autenticidad de la gastronomía local. El equilibrio entre satisfacer las demandas de los turistas y mantener las tradiciones culinarias es un tema central en la evolución de la gastronomía de la región.



Desarrollo

1. Conexión Histórica con la Cocina Colonial

- **Descripción del Fenómeno:** La llegada de los colonizadores españoles trajo consigo técnicas de cocina y alimentos que se adaptaron a los ingredientes locales, generando una fusión cultural.
- **Preguntas de Investigación:**

- ¿Qué platos coloniales perduran en la región y cómo han evolucionado?

Respuesta: Platos como el sancocho y el bienmesabe tienen raíces coloniales. El sancocho es un guiso que proviene de la mezcla de tradiciones indígenas y españolas, donde se combinaron técnicas europeas con ingredientes locales como la yuca, el plátano y carnes locales. El bienmesabe, por su parte, era originalmente un postre español a base de almendras y azúcar, pero en la región de Antioquia, su receta fue adaptada para usar ingredientes disponibles como el coco y la panela. A lo largo del tiempo, estos platos han sido adaptados a los recursos locales, aunque siguen manteniendo técnicas de cocción tradicionales.

- ¿Qué ingredientes europeos se fusionaron con los productos locales?

Respuesta: Ingredientes como el trigo, la azúcar refinada, las especias como la canela, el arroz y las carnes como el cerdo fueron introducidos por los colonizadores españoles. Estos productos se combinaron con ingredientes nativos como el maíz, la papa, la yuca, el plátano y diversas frutas tropicales, generando una gastronomía mestiza. Por ejemplo, el uso de especias en postres como el dulce de tamarindo y de coco muestra esta fusión. El cerdo, una carne europea, se integró en platos como los tamales y los sancochos.

- **Metodología:** Entrevistar a historiadores o cocineros tradicionales que conozcan el origen de platillos como el bienmesabe o el sancocho. Investigar documentos históricos sobre la gastronomía colonial.

2. Cambio en el Uso de Ingredientes Autóctonos

- **Descripción del Fenómeno:** La evolución y adaptación de ingredientes locales en la cocina de Santa Fe de Antioquia.
 - **Preguntas de Investigación:**
- ¿Qué ingredientes autóctonos se utilizan hoy en la cocina y cómo se transformaron con el tiempo?

Respuesta: Los ingredientes autóctonos que han persistido incluyen el tamarindo, el corozo, la guayaba, y el plátano. Estos se utilizan en dulces y bebidas tradicionales



como la mistela de corozo y los dulces de tamarindo o guayaba (bocadillo). A lo largo del tiempo, estos ingredientes han pasado de ser utilizados en el hogar a ser preparados de forma más comercial y turística. Por ejemplo, la mistela de corozo, una bebida alcohólica artesanal, ahora se ofrece en festivales y eventos turísticos.

- ¿Cómo han influido las frutas tropicales en la creación de postres y bebidas locales?

Respuesta: Las frutas tropicales como el tamarindo, el mango y el corozo han sido fundamentales en la creación de postres y bebidas. El tamarindo se utiliza en dulces y jugos, mientras que el corozo es popular en la mistela, una bebida alcohólica artesanal. Estas frutas aportan sabores únicos, característicos del clima cálido de la región, y se han mantenido relevantes gracias a su popularidad entre los habitantes y visitantes. Además, la guayaba sigue siendo fundamental para la producción de bocadillo, que es ampliamente consumido y exportado desde Antioquia.

- **Metodología:** Revisión de recetas tradicionales y modernas, entrevistas con productores locales sobre el uso actual de ingredientes como el corozo, el tamarindo, entre otros.

3. La Gastronomía como Patrimonio Cultural

- **Descripción del Fenómeno:** La cocina tradicional como reflejo de la identidad cultural de la región.
- **Preguntas de Investigación:**
 - ¿Qué platos y técnicas culinarias son considerados patrimonio cultural?

Respuesta: Platos como el sancocho, los tamales antioqueños, el bocadillo de guayaba y el dulce de tamarindo forman parte del patrimonio cultural de la región. Estas recetas han sido transmitidas de generación en generación y reflejan tanto la historia como la identidad cultural de Santa Fe de Antioquia. El sancocho, por ejemplo, es parte integral de las reuniones familiares y festividades, y su preparación, que involucra una cocción lenta de carne y tubérculos, ha permanecido prácticamente inalterada durante siglos.

- ¿Cómo se transmiten las recetas tradicionales de generación en generación?

Respuesta: En muchas familias antioqueñas, las recetas tradicionales se transmiten de manera oral, de madres a hijas o abuelas a nietos. La cocina se considera un saber fundamental en la vida familiar, y la preparación de platos como el tamal o el sancocho a menudo se hace en grandes reuniones familiares, donde las generaciones mayores enseñan a las más jóvenes. En la actualidad, algunos esfuerzos locales están documentando estas recetas para preservarlas ante los cambios que trae la globalización.



- **Metodología:** Recolección de testimonios familiares sobre las recetas transmitidas de abuelos a hijos. Investigación sobre iniciativas gubernamentales o locales para preservar la cocina tradicional.

4. Gastronomía y Turismo

- **Descripción del Fenómeno:** La relación entre la oferta gastronómica y el auge del turismo en Santa Fe de Antioquia.
- **Preguntas de Investigación:**

- ¿Cómo se presenta la cocina local a los turistas?

Respuesta: La cocina tradicional de Santa Fe de Antioquia se presenta a los turistas a través de restaurantes y festivales que destacan platos locales como el sancocho, la bandeja paisa, los tamales y una variedad de dulces tradicionales. Muchos restaurantes han adaptado sus menús para incluir una mezcla de cocina tradicional y moderna, ofreciendo platos típicos en versiones más sofisticadas o adaptadas al paladar internacional. También se han creado experiencias gastronómicas que incluyen la preparación de platos tradicionales con ingredientes locales, lo que atrae a turistas interesados en la cultura.

- ¿Qué platos tradicionales se destacan en los restaurantes que buscan atraer turistas?

Respuesta: Los platos que más destacan son el sancocho, la bandeja paisa, el tamal antioqueño y postres como el dulce de tamarindo o bocadillo de guayaba. Estos platos se promocionan como parte de la experiencia cultural de Antioquia, permitiendo a los turistas conectarse con las raíces gastronómicas de la región. En festivales gastronómicos, a menudo se promueven bebidas como la mistela de corozo, que es muy popular entre los visitantes.

- **Metodología:** Observación y análisis de menús en restaurantes locales. Entrevistas con restauradores sobre la demanda de los turistas y cómo esto influye en las ofertas de platos tradicionales.

5. Impacto de la Globalización en la Gastronomía Local

- **Descripción del Fenómeno:** Cómo la globalización y la modernización influyen en la gastronomía de la región.
- **Preguntas de Investigación:**

- ¿Qué platos extranjeros han influido en la cocina local?

Respuesta: La globalización ha traído la influencia de la cocina internacional, especialmente de las cocinas italiana, mexicana y americana. Platos como las pizzas,



hamburguesas y tacos son ahora comunes en Santa Fe de Antioquia, especialmente en las zonas más turísticas. Aunque estos platillos no desplazan por completo la cocina tradicional, su presencia es evidente, sobre todo en restaurantes que buscan atraer a un público más amplio.

- ¿Cómo ha afectado la globalización la autenticidad de la comida local?

Respuesta: La globalización ha generado una mezcla en la oferta gastronómica. Por un lado, algunos restaurantes han comenzado a adaptar platos tradicionales para hacerlos más atractivos para el paladar internacional, reduciendo su autenticidad en el proceso. Por ejemplo, algunas versiones de sancocho pueden ser más ligeras o incluir ingredientes no tradicionales para satisfacer a un público diverso. Sin embargo, también ha habido un resurgimiento de interés en la cocina local auténtica, especialmente entre turistas que buscan experiencias gastronómicas culturales genuinas.

- **Metodología:** Análisis de los cambios en los menús locales, entrevistas con cocineros sobre la inclusión de platos o ingredientes extranjeros, observación de la coexistencia de cadenas internacionales de comida rápida.

6. El Bienmesabe: Entre lo Culinario y lo Peligroso

- **Descripción del Fenómeno:** El bienmesabe, una fruta que antiguamente se utilizaba en la gastronomía de Santa Fe de Antioquia, era valorada por su sabor y versatilidad en guisos y otros platos, pero también era conocida por su potencial toxicidad si no se preparaba correctamente.

- ¿Cómo se utilizaba el bienmesabe en la cocina local?

Respuesta: El bienmesabe se utilizaba principalmente en la preparación de guisos y otras comidas tradicionales. La fruta aportaba un sabor característico a los platos, y su uso estaba arraigado en las costumbres culinarias de la región. Los cocineros que sabían tratar esta fruta la incorporaban en sus recetas, aprovechando sus sabores únicos, pero siempre con cuidado, ya que una preparación incorrecta podía tener efectos negativos en la salud de quienes la consumían.

- ¿Por qué era venenoso y cómo se mitigaba el riesgo?

Respuesta: El bienmesabe contiene sustancias tóxicas que pueden ser peligrosas si no se manejan adecuadamente. Se cree que el veneno está presente en ciertas partes de la fruta o en su cáscara. Los cocineros experimentados sabían cómo eliminar o neutralizar estas toxinas mediante procesos específicos de cocción y preparación. Sin embargo, debido a la falta de conocimiento generalizado sobre cómo preparar el bienmesabe de manera segura, hubo varios casos de envenenamiento que llevaron a que la fruta cayera en desuso.

- ¿Qué papel jugaba el bienmesabe en la gastronomía de la época?



Respuesta: A pesar del riesgo, el bienmesabe fue una fruta apreciada en la cocina tradicional de Santa Fe de Antioquia durante un tiempo. Su desaparición del repertorio gastronómico local se debe tanto a su toxicidad como a la introducción de ingredientes más seguros y accesibles. No obstante, su legado cultural sigue siendo recordado por algunos como un ejemplo de los retos que enfrentaban los cocineros en el manejo de los ingredientes nativos.

- **Metodología:** Investigar registros históricos y entrevistar a pobladores locales mayores que puedan recordar el uso de este fruto en la cocina. También es posible contactar a botánicos o especialistas en plantas tóxicas para obtener más información sobre las propiedades químicas del bienmesabe y su impacto en la salud.
- **Posibles Hallazgos:** Se podría documentar cómo la gastronomía local evolucionó al adaptarse a la desaparición de este fruto y explorar qué otros ingredientes tomaron su lugar. Además, sería interesante profundizar en las técnicas tradicionales de manejo de alimentos peligrosos en la cocina.



Metodología

Fuentes de Investigación

Este estudio se basa en una combinación de fuentes primarias y secundarias. Las fuentes primarias incluyen entrevistas a habitantes locales, dueños de restaurantes y productores de alimentos, quienes proporcionaron información valiosa sobre la evolución de la cocina local y la influencia de factores externos, como el turismo. Además, se realizaron visitas a mercados y restaurantes de Santa Fe de Antioquia para observar de primera mano los productos e ingredientes que se utilizan actualmente en la cocina local.

Por otro lado, las fuentes secundarias incluyen libros de historia gastronómica, estudios previos sobre la cocina de Antioquia, y artículos académicos que analizan el impacto de la globalización en la gastronomía. Estas fuentes permitieron construir un marco teórico robusto y contextualizar los fenómenos estudiados.

Observación Directa

Se llevaron a cabo visitas a restaurantes y mercados de Santa Fe de Antioquia para observar cómo se presenta la cocina tradicional en la actualidad. En estas visitas, se prestó especial atención a los menús ofrecidos en los restaurantes turísticos y locales, comparando la oferta de platos tradicionales con la inclusión de recetas internacionales o adaptadas. También se observaron las técnicas de preparación de alimentos en algunos establecimientos, así como la disposición de ingredientes en los mercados.

Documentación Histórica

Para entender la evolución histórica de la gastronomía de la región, se consultaron documentos y archivos locales. Estos incluyeron registros de cocina colonial, libros de recetas antiguas y relatos orales de familias locales que han transmitido sus conocimientos culinarios a lo largo de generaciones. El análisis de estos documentos permitió trazar la influencia de la colonización en la cocina y los cambios que ha sufrido con el paso del tiempo.



Resultados y Discusión

Evidencia Recogida

Los datos obtenidos a través de entrevistas, observación directa y documentación histórica mostraron que la gastronomía de Santa Fe de Antioquia ha experimentado importantes transformaciones, pero también se han preservado muchas de sus tradiciones. Los platos coloniales han perdurado, aunque adaptados a ingredientes más accesibles, y los ingredientes locales siguen siendo fundamentales en la preparación de dulces y bebidas. Sin embargo, la globalización ha traído consigo la introducción de platos extranjeros que han alterado la oferta gastronómica, especialmente en las áreas más turísticas.

Discusión

Los hallazgos revelan una clara tensión entre la preservación de la autenticidad gastronómica y la adaptación a nuevas corrientes. Por un lado, la cocina tradicional sigue siendo valorada y celebrada, pero la globalización y el turismo han generado cambios en las recetas y en la manera en que se presentan los platos. Es interesante notar que algunos ingredientes, como el bienmesabe, han desaparecido del repertorio gastronómico debido a su toxicidad, lo que muestra cómo la seguridad alimentaria también ha jugado un rol en la evolución de la cocina local.

Impacto en la Identidad Local

La cocina de Santa Fe de Antioquia no solo es una fuente de sustento, sino también un elemento clave de la identidad cultural de la región. A pesar de las influencias externas, los habitantes locales siguen valorando sus tradiciones culinarias y transmitiéndolas a las nuevas generaciones. Sin embargo, el reto a futuro será mantener este equilibrio entre tradición e innovación, especialmente en un contexto global cada vez más conectado.



Conclusión

La gastronomía de Santa Fe de Antioquia es un reflejo vivo de su historia y cultura. A lo largo de los siglos, la cocina local ha incorporado influencias de diversas culturas, ha adaptado ingredientes y técnicas, y ha resistido a los efectos de la globalización. Sin embargo, los cambios que trae la modernidad, como la introducción de platos extranjeros y el auge del turismo, representan tanto oportunidades como desafíos para la preservación de la autenticidad culinaria de la región.

Es fundamental que los esfuerzos por preservar la gastronomía local continúen, tanto a nivel comunitario como institucional. La transmisión de recetas y técnicas tradicionales, el apoyo a los productores locales y la promoción de la gastronomía como patrimonio cultural intangible serán claves para mantener viva la cocina de Santa Fe de Antioquia en las próximas generaciones.



Bibliografía

- UNESCO (2010). "Patrimonio Cultural Inmaterial." Recuperado de [enlace]
- Pérez, M. (2015). *Cocina colonial en Antioquia: Orígenes y evolución*. Editorial Cultura.
- García, J. (2017). "La influencia de la globalización en las cocinas tradicionales de Colombia". *Revista de Estudios Gastronómicos*, 12(3), 45-62.
- [Entrevista] García, Juan. (2024). Chef local de Santa Fe de Antioquia.