

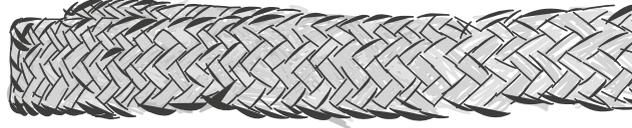


Capítulo 4

Consumo del Queso^o en Paipa una construcción cultural







CONSUMO DEL QUESO EN PAIPA. UNA CONSTRUCCIÓN CULTURAL

La necesidad de la alimentación como primera práctica de supervivencia en el mundo, desarrolló en el ser humano su capacidad de invención para traducir en comida la satisfacción de una exigencia biológica y construir, a la vez, saberes y sabores que nutren las conductas de los pueblos y permiten el intercambio de tradiciones entre estos. El oficio culinario como componente de la cultura se juzga a partir de sus operaciones (De Certeau et al., 1999). Es un proceso que implica desde la selección de los ingredientes y puntos de cocción hasta la combinación de los alimentos. La cocina, desde esta mirada cultural, se concibe como una suma de acciones comunicativas en que intervienen “palabras, ideas e informaciones con sus recetas y sus sutilezas, sus instrumentos auxiliares y sus efectos de vecindad, sus distorsiones y sus fracasos” (De Certeau et al., 1999, p. 262). Esto permite entrever un diálogo permanente entre la cultura y lo que esta dice sobre la cocina, el cual delimita las formas simbólicas de un alimento y, por ende, del acto mismo de su consumo.

En este orden de ideas, comprender el consumo alimentario como construcción cultural implica entender la existencia de diversos consumidores, de ofertas gastronómicas, de una diversidad de técnicas y formas de presentación de un mismo alimento. En este

caso, el queso hecho en Paipa y sus variedades (Paipa, doble crema y Vargas, entre otras), es consumido tanto en el ámbito familiar por los productores como por los compradores externos y de forma empresarial en restaurantes. Puede entonces considerarse que el uso de dicho producto perfila distinciones y motiva una producción diferenciada para distintas clases sociales.

Mediante las narrativas consideradas en este capítulo se reconocen las formas variadas de consumo del queso en Paipa, las cuales le otorgan valor social y transaccional al ser aplicadas en la cocina familiar y en la comercial. A través de seis acápites se aborda la cocina desde la cultura, el consumo alimenticio desde lo doméstico y lo empresarial y el valor sociocultural del producto como un bien de la región que aporta al desarrollo agroalimentario y turístico de esta.

La cultura y el arte de cocinar

Para Montanari (2006), el sentido del gusto forma parte del patrimonio de las sociedades humanas. La práctica alimenticia demanda una preocupación por enriquecer el paladar desde experiencias intersubjetivas que alientan el disfrute de la comida y se nutren de la riqueza cultural que las rodea. La cultura, precisamente, guía las valoraciones del individuo como reflejo de la sociedad a la cual pertenece. Por lo tanto, escudriñar sus concepciones o establecer sus alcances resulta una tarea desafiante, pues “como hecho social abarca un campo muy amplio cuya delimitación no siempre es fácil de precisar” (Ron, 1971, p. 5).

La tarea ya asumida desde Cicerón, pasando por Hegel (1969), Tylor (1975) y Lévi-Strauss (1971) –entre otros pensadores que han reflexionado sobre la materia– converge en el entendimiento de la cultura como un proceso humano que desemboca en la actividad misma de los grupos sociales, es decir, se trata de un conjunto de comportamientos, sentimientos y vivencias cuyo resultado redunda en la comprensión de estos elementos como experiencias afrontadas en el mundo. Clifford Geertz (2003, p. 20) da luces acerca del problema enunciado:



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

El concepto de cultura que propugno (...) es esencialmente un concepto semiótico. Creyendo con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser, por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones. Clifford Geertz (2003, p. 20).

Bajo esta mirada antropológica se asume que los sujetos producen los procesos culturales a través de su capacidad de significar. Esto evidencia una vez más la relación simbiótica entre los hechos percibidos y el efecto de sentido otorgado a estos, a partir del ser y el quehacer de los individuos en la sociedad. Por ende, como reflexiona Giménez (2007), la cultura se interioriza de un modo relativamente estable en forma de esquemas o de representaciones compartidas, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados.

Continuando con esta idea, para la Unesco (2012) la cultura se trata de inspirar visiones de mundo que generen y transformen representaciones significantes a partir de las conductas naturales del ser humano. Se habla entonces de rasgos diferenciadores: lenguaje, tradiciones, vestuario, creencias y valores, entre otros. Precisamente dentro de estos rasgos, la comida se consolida como elemento fundacional, no solo por su inherente valor en la supervivencia de la especie, sino porque de ella se desprenden normas de comportamiento y estilos que ayudan al individuo a vivir y sobrevivir en el vasto mundo social. Esta idea, apoyada en los aportes de Mead y Simmel (citados por Patiño, 2010), reafirma la fuerza adquirida por el hecho cultural cuando es experimentado, padecido y actuado.

Cultivar, recolectar, preparar, consumir y vender alimentos se conciben como actividades organizadoras del sujeto en la sociedad. En cada una se aprovechan los recursos de una región, sus condiciones territoriales y las particularidades de un grupo social. Al mismo tiempo, repercuten en la memoria y la salvaguarda de tradiciones, pues los alimentos, además de ser fuentes nutricionales, revelan correlatos, historias y valoraciones (Montecino, 2009) que a modo de prohibiciones y recomendaciones pueden generar estados eufóricos y disfóricos. La

producción quesera comparte elementos culturales que dan cuenta de hábitos y costumbres, como lo expone Adriana Rojas:

Esas partecitas del proceso que son ancestrales se puedan seguir manteniendo, lo de los moldes (...) por ejemplo, porque hoy en día casi todo es en acero inoxidable, pero no se pierde la esencia del saber hacer del queso en Paipa. Entonces eso es importante, cómo mostrar para que la gente sepa cómo es más o menos el proceso y les interesa mucho, porque muchos preguntan cuál es la diferencia de un campesino a un Paipa y no solo es la maduración, sino el proceso cambia totalmente; hasta un *mozzarella* que es un queso hilado, son quesos diferentes (comunicación personal, agosto 30 de 2021).

La cultura de la comida vive en la cocina, en los platos allí preparados, y se extiende hasta la degustación de un paladar que saborea y es capaz de activar en el comensal una serie de sinestesias que otorgan torrentes de sentido. Esta realidad no es desconocida por el chef estadounidense Anthony Bourdain (2010):

No tenía planeado meterme a cocinero profesional. Pero con frecuencia miro atrás, en busca de ese tenedor en mi ruta, tratando de adivinar en qué momento tomé por mal camino y me convertí en buscador de sensaciones, en un sensual hambriento de placeres, siempre con el afán de provocar, divertir, aterrorizar y manipular. Siempre con el afán de llenar ese lugar vacío de mi alma con algo nuevo (p. 23).

La apreciación de Bourdain es una evidencia de sensibilidad, regocijo, y devoción a un juego permanente de atención, de cómo quiere el chef que los comensales lo perciban y valoren a través de las dinámicas sensoriales, que sus preparaciones buscan proyectar experiencias de por sí inalienables por la subjetividad de su carácter. Así ocurre con los productores de queso, quienes en la elaboración del alimento tienen vivencias y percepciones como las comentadas por G. Sánchez:

La producción del queso es muy agradable, pues en el momento que uno comienza a hacerlo, es un queso que a todo momento lo vivimos consumiendo, lo conocemos muy bien aquí. No hay como llegar



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

uno, en la cocina y estar puai cerquita del queso, estarlo probando, degustando, como ahorita. Digamos el queso se echa también a suasar y delicioso. En el caso mío, a mí me encanta mucho el queso de distintas formas, en platos, en comidas, en recetas, en todas esas cosas (comunicación personal, julio 30 de 2021).

La cultura se muestra entonces como un vehículo transportador de prácticas cotidianas, asumidas por el ser humano a partir de su condición como ente social dotado de capacidades afectivas, adaptación al medio y poder de cambio. El alimento, en este contexto, transita junto al hombre durante su existencia y le ayuda a comprender su responsabilidad en la construcción de la cultura. Por ello, cultura y alimento, que en principio parecen crecer en la distancia, se entrelazan en una dinámica dialógica e interdependiente. Volviendo a Montanari:

La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume porque el hombre, aun pudiendo comer de todo (...) elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida (2006, p. 32).

Consumo alimenticio

Adentrarse en este campo implica considerar desde lo general, como la teoría del consumo, hasta lo particular, como sucede con el propio consumo alimentario. Es posible retomar a Veblen (citado por Figueras y Moreno, 2013) para identificar que, en dicha teoría, basada en el trabajo eficaz, el consumo es una forma de distinción valorativa entre clases sociales y entre tareas, carácter que recibió en el marco de un fenómeno moderno, una vez que la clase obrera identificó la importancia del tiempo de ocio y del uso de bienes como muestras de capacidad pecuniaria. El ocio y el consumo conspicuos son igual de eficaces para demostrar la posesión de riqueza (Figueras & Moreno, 2013). Desde esta óptica, cuando es consumido, el queso no solo

cumple una función centrada en la alimentación: también se reviste de cualidades transformadoras de su valor, conectadas con el gusto y el deleite. Por ejemplo, al incluirse en un plato particular, traspasa su connotación de neta utilidad y pasa a ser un medio de reconocimiento social.

En el queso Paipa, su denominación de origen tiene un efecto en el consumidor, pues permite que quien lo adquiere valore las propiedades intrínsecas por sobre las extrínsecas (precio, garantía). En efecto, conocer la procedencia del producto brinda información sobre su calidad y el área geográfica donde se elabora, lo cual confiere cierta seguridad al comprador. El lugar de proveniencia juega, por lo tanto, un papel crítico y clave en la aceptación del alimento en distintos mercados (Concha et al., 2011). Además, dicha denominación demarca sus características, como son las prácticas artesanales involucradas en su elaboración y los factores determinantes de este proceso (clima, suelos, pastos y leche) (República de Colombia. Superintendencia de Industria y Comercio, 2011). De tal modo, ratifica ese carácter identitario que trasciende el dominio material y revela una dimensión simbólica, ligada al contexto histórico, patrimonial y territorial.

El consumo alimentario puede entonces entenderse como “una construcción cultural, definidora de sustancias materiales usadas en crear y mantener las relaciones sociales” (Sánchez, 2008, p. 18). Al ser un proceso cultural, se mueve no solo por la necesidad de calmar el hambre, sino también, en el caso del queso, por el deseo de nuevas experiencias y formas de distinción. Así sucede con su uso en la cocina *gourmet*. En este sentido, representa el disfrute de algo dotado de exclusividad e insinúa estilos de vida. Aquí entra a mediar el gusto como agente diferenciador que acerca a quienes comparten percepciones similares y les lleva a distinguirse de los demás por eso esencial que poseen (Rodríguez Díaz, 2012).

De acuerdo con Entrena y Jiménez (2013), la clase social y el nivel educativo inciden en la opinión de consumo. Por lo tanto, entre más elevadas sean estas variables se evidenciará una mayor preocupación por la calidad de los alimentos empleados. Esto conduce a la formación de hábitos que entrañan preferencias o aversiones fundamentadas



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjía | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

en las cualidades nutricionales de la comida y en los significados culturales atribuidos por las personas a esta, “a medida que se ha ido conformando su específico proceso de socialización alimentaria” (p. 684). Dichos hábitos actúan como medio de diferenciación social, de identificación con determinadas ideas y de demostración de estatus, tal como se ve en los platos *gourmet* que contienen queso Paipa, pues por sus cualidades de sabor, textura y composición, este ingrediente les otorga un valor distintivo. Quienes consumen tales recetas, a pesar de las diferencias entre sí y de constituir un colectivo heterogéneo con individualidades variadas, pueden encontrar un común denominador en su predilección por ese mismo producto gastronómico (Entrena Durán & Jiménez Díaz, 2013).

En una línea semejante de análisis, Viola (2008) propone varios puntos para comprender los modos de alimentación de una población: particularizar los rasgos de los productos disponibles, reconocer las prácticas aplicadas en su selección, identificar sus técnicas de preparación, precisar sus reglas de consumo y advertir las influencias de la oferta. En general, es preciso considerar gustos, producción y características de los alimentos, aspectos que resultan claros en el queso Paipa, favorecen su consumo y han quedado plasmados en su denominación de origen. Adicionalmente, estos atributos pueden conducirlo a ser parte de la identidad de grupos o sectores sociales, pues esta se extiende al conjunto de preferencias que contribuyen a la formación de estilos de vida, modos de conducta, pensamiento y habla, todo lo cual define actitudes comunes y sirve como modelo de conducta para quienes aspiran a ser miembros de dichos colectivos (Rodríguez Díaz, 2012).

Resulta entonces evidente que un alimento es seleccionado para su uso no solo por sus propiedades sensoriales (textura, olor, color) sino también por las culturales. Este variado espectro determina sus formas de consumo que, en el queso Paipa, se materializan en el contexto familiar y en el empresarial, donde además se experimenta con su preparación, por ejemplo, en los restaurantes.



Valor social y cultural

El consumo alimentario como construcción cultural contribuye, según Sánchez (2008), a legitimar relaciones sociales y a transmitir conocimientos tecnológicos, sociales e ideológicos. En el caso del queso producido en Paipa, entre estos se encuentran aquellos que justifican su denominación de origen, reconocimiento que como resalta Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 20 de 2019), abre oportunidades para los pequeños productores siempre y cuando se respeten sus propias habilidades, prácticas y saberes entre los componentes de ese cuerpo epistémico. Justamente, para todos los tipos queseros de la región, su elaboración sustentada en tradiciones arraigadas, heredadas de los antepasados, representa el valor social más estimado por los campesinos. Así lo acentúa Fanny Cárdenas (comunicación personal, agosto 30 de 2021) al referirse a la riqueza de la variedad Paipa: “Es tradición, es amor familiar, todos somos productores en familia, somos un queso de desarrollo, de conocimiento ancestral (...) aunque haya otros quesos madurados, no tiene ningún queso el sabor como el Paipa”. Luis Sandoval comparte una apreciación afín:

El queso Paipa tiene muchas definiciones, pero una muy nuestra es sangre, es el ancestro, es nuestra familia, es nuestra región, es un queso único por ser el queso al que se le dio la denominación de origen, por ser artesanal y producido en el campo, producido de las vacas y con las mismas manos de los campesinos (comunicación personal, febrero 14 de 2020).

En el queso Vargas, la inveterada conexión entre el terruño donde se elabora, propicio para la actividad láctea, y las personas que allí ejercen este oficio, lo ha llevado a ser representativo de su vereda y a diferenciarse de los productos de otras. John García, al delinear la herencia cultural contenida en su hacienda y en su rol a cargo de ella, ilustra a su vez esas virtudes del espacio donde realiza su trabajo:

Es una zona tradicional lechera por la gran riqueza de sus pastos, de sus fuentes hídricas. Es una lechería que ha sido de tradición, ha sido una lechería de familia. En este momento es una finca de más



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

de 40 años de tradición. Comenzó mi señor padre, en el momento yo llevo ya 20 años al frente de la finca (comunicación personal, septiembre 20 de 2019).

John García (comunicación personal, septiembre 20 de 2019) subraya que, junto a las cualidades ambientales, el reconocimiento ganado por este queso es también fruto del enraizamiento de su preparación entre los residentes del lugar, desde antaño dedicados a tal labor y a transmitir sus saberes: “La fabricación del queso era de distintas familias del Pantano de Vargas. Había una familia de los señores Serna que también producían queso, don Josué Medrano, como lo nombraba”.

Por su parte, el queso doble crema de Palermo se caracteriza por su empleo de larga data en amasijos, galletas y colaciones. De ahí que Fernando Velázquez (comunicación personal, agosto 28 de 2019), quien por décadas ha recorrido los mercados regionales, recuerde haberlo visto permanentemente en estos sitios: “Anteriormente había una plaza en Duitama, los sábados, frente al cementerio, ahí era donde llegaban los ‘palermanos’, los famosos quesos de mantequilla”.

Al ser un bien que permite evocar referentes del pasado local, a través del cual se reproducen prácticas aún vigentes replicadas a lo largo de generaciones, que activa en el campesinado un sentido de pertenencia hacia un territorio y de identificación con un quehacer artesanal vernáculo, es posible ver en el queso paipano un patrimonio culinario. Desde esta perspectiva, además de aportar a la cultura alimentaria, se presenta como un potencial recurso para la gestión turística y para ser diversificado como generador de ingresos. “La promoción de productos locales y elaboraciones culinarias forma parte de las estrategias de impulso de las economías locales y regionales”(Medina, 2017, p. 112).

Ya se ha examinado cómo ese acervo patrimonial, sedimentado en un territorio y entre una población, ha entrado en contradicción con la tecnificación y las medidas de salubridad establecidas como un manifiesto de institucionalización modernista de la producción, más aún tras la denominación de origen. En medio de esta realidad, si bien el valor cultural del queso y de su procesamiento tradicional puede permanecer casi intacto para los actores sociales que vivifican

la actividad, buena parte de estos se han visto obligados a sortear tensiones resultantes de esa oposición. Tal es el caso de los obstáculos enfrentados por pequeños productores, cooperativas y empresas para acogerse a la normatividad y efectuar ventas directas e incluso a mayor escala, como se infiere de la reflexión hecha por Fernando Buitrago:

El Invima ha llegado con su normativa a tergiversar todo este ambiente cultural, entonces se ha encargado de cambiarle, digamos que la forma, el costumbrismo que tiene la gente, pero de una manera obligatoria, o se somete a las normas o les cerramos. Entonces qué ha hecho la gente, pues para subsistir y continuar en el negocio tiene que someterse a determinadas normas; ahora, tengo entendido que (...) en épocas anteriores la leche no se pasteurizaba, hoy en día tiene que pasteurizarse obligatoriamente y si no es un queso que no puede salir al mercado, o si sale tiene que ser por debajo de cuerda, sin registros sanitarios, porque el Invima no lo permite, entonces, pienso que se tergiversó mucho el costumbrismo (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Desde el sector oficial, las disposiciones técnicas son defendidas como un imperativo para el desarrollo del producto y el aseguramiento de su calidad. De forma paralela, según se ha apreciado en los relatos de los campesinos, ciertas exigencias enrarecen la tradición y pueden, por ende, terminar por alterar propiedades del queso que le han otorgado valor en diferentes contextos. Algunos productores, como Luis Sandoval, al terciar en el debate encuentran un punto equidistante entre una y otra orilla:

El queso Paipa realmente no se ha tecnificado, lo que se ha hecho es mejorarlo un poco, es un queso artesanal, de ancestro y por eso el gobierno nacional le dio ese mote o ese título de denominación de origen. Pero la tecnificación ha sido una cosa muy relativa porque una de las cosas que nosotros pensamos y queremos y que yo he estudiado es que al tecnificarlo mucho, el queso pierde su esencia, puede perder sus olores, sus sabores sensoriales, no quiere decir con eso que no se sofistique un poco el queso, pero industrializarlo no; es un queso artesanal esencialmente, eso no quiere decir y repito que el queso no se haya mejorado desde hace cien, ciento cincuenta años y más y que ahora se haya producido un queso de algunas condiciones



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albeseano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

mucho mejores y especialmente fisicoquímica y organolépticamente (comunicación personal, febrero 14 de 2020).

Asimismo, hay quienes invitan a cumplir los requisitos sanitarios desde una posición sectorial que abarque a la integridad de productores. De este modo, es más factible multiplicar las opciones de ofertar el queso en los mercados y posicionarlo ante consumidores preocupados por la idoneidad de sus alimentos. Así lo sugiere Fanny Cárdenas:

Entonces, yo si estoy de acuerdo con que se debe tener en cuenta a todos esos productores pequeños, todos somos pequeños porque no somos industriales grandes, así como por ejemplo, Fernando, como doña Lilia, como todos estos productores que lo elaboran muy muy artesanalmente; pero, yo si digo que de todas formas debemos darle un estatus al producto, cierto, y debemos a ellos irles enseñando que hay que darle, así como le damos el lugar de la cocina a nuestra comida, que el queso Paipa también tenga un lugarcito (...) no es muy grande, pero que sea específico para la producción de queso y eso tenemos que ir enseñándoles poco a poco a nuestros campesinos. ¿Para qué? Para que el queso tenga el valor y no sea rechazado en ningún momento porque digan, no, pero ese lo hacen de tal forma, no es que mejor no comamos eso porque no sé qué (comunicación personal, agosto 30 de 2021).

En esta misma dirección, varias personas admiten la importancia de obtener las certificaciones de calidad para garantizar condiciones óptimas de producción desde la misma materia prima. Por consiguiente, trabajan de manera conjunta en aras de equilibrar la tradición con la tecnificación y, como relata John García, ingresan a iniciativas de agencias estatales que se orientan a facilitar la observancia de las regulaciones:

Estamos trabajando con nuestros pequeños productores y en esta misma finca en el programa del ICA [Instituto Colombiano Agropecuario] de Hatos libres de *Brucella* y tuberculosis. Si bien es cierto que el queso Paipa tiene unas condiciones (...) y que el Invima nos está pidiendo otras condiciones, estamos buscando tener una leche de óptima calidad para hacer un proceso de concertación con el Invima que nos permita mantener el queso Paipa lo más fiel

a su denominación de origen (comunicación personal, septiembre 20 de 2019).

Gracias a la aplicación de métodos artesanales en su preparación, el queso de Paipa recibe esas propiedades que lo revisten de unicidad, le otorgan valor patrimonial y económico y le han abierto las puertas de la cocina tradicional y la *gourmet*. Según expone Elianeth Gómez (comunicación personal, septiembre 29 de 2020), el reconocimiento de esa condición como bien cultural regional acrecienta su potencial para fortalecer a empresas de diversa magnitud que lo elaboran y comercializan y, de este modo, contribuir al desarrollo local. En consecuencia, aunque tal vez resulte impostergable el cumplimiento formal de la normatividad y del registro sanitario como garantía de producción específica en Paipa bajo criterios de calidad, la complementariedad con los saberes ancestrales involucrados en este oficio –en lugar de su negación– puede demarcar el camino para atender los deseos de las comunidades en el sentido de construir, de manera conjunta, estrategias que lleven a superar la dualidad tradición - tecnificación.



Figura 37. Representación de la tradición familiar quesera en un dibujo infantil

Fuente: equipo de investigación (trabajo de Emanuel Díaz, vereda Peña Amarilla, febrero 19 de 2020)

Consumo doméstico tradicional

Los tipos de alimentos y los cambios que se dieron en la nutrición con la conquista del Nuevo Mundo, transformaron el sistema cultural desde la inclusión de animales y plantas entre ellos, el vacuno (Martínez & Otálora, 2020), lo que contribuyó a la tradición láctea y quesera de

la región de Paipa. Así, “los sistemas agrícolas fueron reemplazados en América, incluido el Altiplano cundiboyacense, notándose un paso de la agricultura al pastoreo, lo que aceleró los cambios ambientales, y su muy variada cultura alimentaria” (Martínez & Manrique, 2014, p. 106), cambios que continúan en la independencia y modernidad.

Entonces, las construcciones simbólicas alrededor de los alimentos nos permiten reconocer sus usos y aplicaciones donde, para comprender el consumo tradicional es pertinente recurrir al concepto de cultura del consumo que según Martínez Díaz (2009) citando a Kozinets es

Un particular sistema interconectado de imágenes, textos y objetos producidos comercialmente que ciertos grupos usan a través de la construcción de (...) prácticas, identidades y significados, para darle sentido colectivo a sus ambientes y para orientar la experiencia y la vida de sus miembros (p. 562).

La alimentación se enmarca dentro de esa cultura, pues más allá de ser una práctica que cubre una necesidad humana básica, es objeto de dinámicas comerciales e industriales y a través de ella se revelan variables simbólicas, funcionales y estructurales de la vida de las sociedades, al ser común a todas. Cada grupo humano, según sus necesidades y condiciones culturales, sociales y medioambientales, conforma un “sistema alimentario particular con una dinámica procesual propia, susceptible de ser reconocido y comprendido con y desde distintas dimensiones y perspectivas disciplinarias” (Aguilar Piña, 2014, p. 29).

En Paipa, el queso es un pilar de ese sistema ya que, junto a su significativo valor sociocultural, es un componente principal de la dieta de las familias, en especial aquellas del campo. Servido de diversas formas, se acostumbra comerlo solo o sirve de acompañante e ingrediente central de distintos platos. Se le aprovecha al máximo, difícilmente se desperdicia e incluso aquel destinado a la venta, si sufre algún percance que lo inhabilite para este propósito, es llevado a la mesa casera, según revela Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020): “si llegan con algún incidente, que algún queso

se dañó en el prensado, quedó muy defectuoso para vender, entonces es para el consumo”.

Adicionalmente, su empleo doméstico evidencia un carácter de la gastronomía expresado por Fusté-Forné (2016), como “una fórmula de transmisión cultural y comunicación” (p. 2). Al respecto, el testimonio de Pedro Antonio Fonseca (comunicación personal, octubre 3 de 2019) refleja que, como ocurre con su elaboración, en este consumo se descubren hábitos con raíces en el pasado y conservados entre generaciones: “eso aquí mi mamá en ese tiempo, nos hacía una manotada de cuajada con salecita y ella nos daba como una almojábana, pero en sola cuajada”. A su vez, Ligia Sánchez, quien ayudaba a su abuela a distribuir queso en almacenes de cadena de Paipa y Duitama, recuerda dinámicas familiares todavía vigentes al consumirlo:

Mi abuelita hacía el masato de maíz y esa mezcla con queso campesino con cuajada era deliciosa, aunque es mucho más rica consumirla con un masato de arroz y la verdad que es muy rico, y esta es una de las tradiciones como boyacenses, como paipanos, consumir todo lo de la tierrita, a base de maíz y pues a base de leche (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Igualmente, en torno al acto de comer queso suelen darse otros de índole comunicativa, en particular la conversación y la reunión familiar, según lo examina Martínez Díaz (2009) al investigar creencias y valores sobre la comida en hogares barranquilleros. En Paipa, las experiencias de los productores con el queso son, junto a los hechos cotidianos, temas frecuentes de esos diálogos.

Entre las familias existe la costumbre de consumir más queso campesino debido a su sabor dulce y fresca, pues se piensa que al escurrir suero se torna fresco. Desde la perspectiva de los niños, es el que se usa en panaderías y pastelerías para preparar envueltos y arepas de mazorca, “las arepas esas de chόcolo”, como las califican María Helena Monroy y Álvaro Ochoa (comunicación personal, septiembre 12 de 2019). Con frecuencia es acompañado de agua de panela, tinto, masato y chocolate a cualquier hora del día o se incluye en sopas como las de guarapo y de queso. El tipo Paipa también se come con estas bebidas y platos elaborados, al igual que con mazamorra. Aunque no es el preferido por los campesinos, hay quienes, como Omar, lo



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

privilegian sobre otros tipos: “es muy agradable, me gusta más que el queso Vargas (...) parece un aperitivo, en cambio, el Vargas es un queso fresco” (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

En general, el queso es aprovechado de diversas formas, de acuerdo con los gustos y el ingenio de las personas. Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020) enumera algunas de esas alternativas: “tajadito con bocadillo, picado en el chocolate, harto cocinado en la papa, con una papa chorreada que se dice”. Desde la infancia se aprende pronto a reconocer esta polifuncionalidad culinaria del producto. Así, los niños Y. Camargo, M. Granados y L. Espinel (comunicación personal, octubre 17 de 2019), saben bien que sirve para “elaborar o podría ir incluido en buñuelos, arepas y envueltos”.

Es posible encontrarlo presente en el desayuno, la media mañana o la media tarde. Se le usa como pasabocas, con bocadillo y conserva y sirve de ingrediente en diferentes recetas: amasijos, las sopas, la mazamorra de dulce con el queso Vargas y las arepas. En cuanto a estas últimas, frecuentes en la dieta de los habitantes, Gabriela (comunicación personal, febrero 21 de 2020) describe cómo prepara las “carisecas”: “esas de maíz, moler la harina y hacer las arepitas; se hace una arepita delgadita y le echa el centro de quesito y luego hace otra arepita y se le echa encima, como hacer una arepa de mazorca, con queso”.

Las arepas producidas en puente La Balsa, en el Pantano de Vargas, son de maíz tierno (mazorca). Cuentan con considerable demanda, principalmente por parte de deportistas que los fines de semana llegan a buscarlas a dicho sitio. Para darles consistencia, en su preparación se utiliza queso campesino fresco, sin embargo, la obligación de elaborar esta variedad con leche pasteurizada, como se ha visto, ha modificado el proceso y causado descontento entre varios productores.



Figura 38. Arepa de maíz

Fuente: equipo de investigación (vereda Pantano de Vargas, agosto 14 de 2021)

En una región de tradición agrícola, ponderada como despensa alimentaria, el queso es un componente infaltable de varias preparaciones. Es frecuente su venta en las panaderías para cocinar en casa amasijos tradicionales, tales como almojábanas, galletas, envueltos y pan de yuca. Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) hornea una torta con azúcar, huevos, “un poquito de harina para que seque” y, por supuesto, en su mayoría queso, “por mis hijas que a ellas les gusta mucho”. Rosa Helena (comunicación personal, diciembre 19 de 2019) hace “quesito cuadrado para sándwich, quesito cuadrado de tres libras, queda como en forma de ladrillo, ese se corta y exacto, exacto, queda como pa’ tajar”. Incluso cuando la leche destinada a su elaboración presenta alteraciones y no se usa para esta finalidad, se aprovecha en la producción de arequipe.

Con el guarapo (jugo de la caña dulce) se cocina una sopa que lleva el nombre de este zumo, como explica Gabriela:

conseguir el guarapo, la panela y la canela y se pone al fogón y hace uno la ollada de sopa, ojalá con harina de maíz y si no, puede ser con harina de trigo y alista uno después el calado y un buen trozo de queso y hágale (...) toca es conseguir el guarapo y hacer uno mismo la sopa, pero es fácil, por eso le digo a sumercé cómo se hace; también se puede hacer esa sopa, si no hay guarapo, se puede hacer con un poquito de vinagre y, ojalá, deja un quesito que se tire como a curar, lo deja en una partecita, lo saca de la bolsa y lo deja y él empieza como a curarse, a poquitos (comunicación personal, febrero 21 de 2021).

Gabriela (comunicación personal, febrero 21 de 2021) destaca que esta sopa posee una virtud adicional, como es su capacidad para curar una delicada enfermedad: “aparte que es de alimento le saca a uno mucho la anemia porque se toma uno la totumada de sopa y empieza uno a sudar uno como un caballo”.

Otro plato, ubicado entre lo tradicional y las nuevas apuestas culinarias, es la cazuela paipana, antes llamada caldo teñido. Se elabora con leche, almojábanas, calados, sal, cebolla, cilantro, huevo, queso Vargas y Paipa, cuyas rodajas cortadas en cuñas se funden con el calor y cuando



se incorpora brócolis y coliflor, quedan adheridas a estas coles. Para Rodrigo Vázquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) “nos da energía, nos aporta buena cantidad de carbohidratos. Si desayunamos este plato, el almuerzo puede esperar un poquito más”.



Figura 39. Cazuela paipana

Fuente: equipo de investigación
(casa de Rodrigo Vázquez,
enero de 2020)

Luz Marina Patarroyo (comunicación personal, agosto 19 de 2021) menciona que en muchos lugares el queso sustituye la carne en las comidas y enumera otras posibilidades para combinar con este producto: pizza casera, mute, cocido boyacense, cuchuco de maíz, mazamorra, sopa chiquita y caldo de papa. Sobre este último, Luis Fernando (comunicación personal, agosto 19 de 2021) comenta: “como buen boyacense, no sé si alguien ya lo ha hecho, pero me parece muy, muy rico y es que hagan el caldo de papa y le echen queso y me cuentan”.

Otra receta es descrita por G. Sánchez:

El queso suasado, digamos, como hablamos en el campo, tenemos nuestra estufa de carbón, entonces muchas veces se saca uno un recorte que sale del queso y se echa dentro de ese horno a suasar, y esa vaina, digamos ahorita, con una panelita se ralla y es un plato muy especial, delicioso (comunicación personal, julio 30 de 2021).

La variedad doble crema de Palermo no solo es apreciada como pasabocas, por ejemplo, junto al bocadillo, sino que también es empleada en la alimentación de trabajadores de fincas con una función de suministro proteínico. Al respecto explica Fernando Velázquez:

Cuando no hay carnes se parte el queso, se divide un queso en cuatro pa' racionar los obreros...Por eso va acompañado con la papa, la yuquita, el arroz. Y le pone el pedacito de queso... Su pedazo de queso, o sea en la bandeja, en lugar de carne (comunicación personal, octubre 19 de 2019).

Así, es evidente que el queso, si bien su fin primario es ser destinado a la venta, es también ampliamente consumido en el contexto familiar como parte de una dieta y de costumbres alimenticias basadas en la tradición y, a la vez, articuladas con nuevas formas de aplicación. Se combina con distintos productos, salados y dulces, se ha diversificado en numerosas recetas y puede remplazar otros ingredientes, lo cual da cuenta de su versatilidad en la cocina. Estas propiedades certifican su lugar dentro de ese “sistema alimentario”, conceptualizado por Aguilar (2014), tan dinámico en la región de Paipa. Es un producto de fácil consumo, manejado tanto en el ambiente doméstico como en el comercial.

Uso en restaurantes

La cocina como actividad objetivada e interiorizada (Bourdieu, 1988) brinda posibilidades simbólicas que incrementan su valor social tanto en la preparación como en la degustación de los alimentos. Desde esta óptica, las dinámicas culinarias parecen proyectar lazos afectivos cuando de cocinar para otros se trata. En el caso de los restaurantes de la región, puede decirse que su trabajo es movilizad por la generosidad de quienes cocinan para el paladar de otros.

En Paipa, el común denominador de estos establecimientos es brindar variedad en el menú y preservar como base el uso de productos locales, en especial el queso. Este alimento, de fácil acceso y gran oferta, es puesto al servicio de la cocina comercial para preparar diferentes platos y según sean sus características, se toman decisiones frente a su uso. Así, los tipos frescos, como el Vargas o el campesino, por su suavidad, humedad y consistencia, son apetecidos para acompañar todo tipo de ensaladas y pasabocas dulces. El doble crema de Palermo, por su parte, se usa en salsas, relleno de carnes y postres. Claro está



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

que, debido a su tiempo de vida útil, el empleo de estas variedades en los restaurantes se reduce, de ahí que los menús ofrezcan otras preparaciones caseras y artesanales.

En contraste, los quesos madurados, al tener un tratamiento diferente en cuanto al tiempo de curado posterior a la elaboración, son empleados privilegiadamente y con mayor recurrencia en las cocinas comerciales. Entre estos, el tipo Paipa, por su sello de originalidad derivado de su producción artesanal, ha ganado popularidad como atractivo gastronómico, toda vez que su composición orgánica facilita su consumo individual o al complementar distintos platos. Para José Vidal Coronado (comunicación personal, febrero 7 de 2020), propietario del restaurante La Estación Paipa, “nada tiene que envidiarle a los quesos europeos”.

Pastas y pizzas

La pasta, mundialmente reconocida e incluso más consumida que el pan, posee atributos gustativos que le permiten dialogar con varios alimentos y sobresalir por la variedad de combinaciones resultantes. Por consiguiente, ha logrado posicionarse en los menús predilectos de los cocineros. Según cuenta J. H. Arévalo (comunicación personal, noviembre 5 de 2020), en Italia –referente universal en su elaboración– se acostumbra decir: “un buen plato de pasta no está completo si no lleva queso”. Tal afirmación enfatiza la relación interdependiente de estos dos productos en la cocina. El tipo parmesano es el más utilizado para esta función, pues sus toques ácidos y herbáceos enaltecen el sabor de su compañera como protagonista de un plato. Ahora bien, en los restaurantes regionales es recurrente remplazar ingredientes en aras de dinamizar las recetas y volverlas más deseables para los comensales locales. Una de estas variaciones, en Paipa, es presentada por el cocinero de Sogamoso Marco Moreno Turmequé (comunicación personal, enero 7 de 2021): “El queso Paipa siempre lo he trabajado como si fuera un parmesano, rayándolo, por ejemplo, para las pastas”.

Ciertamente, la comida se adecuaba a las circunstancias. Dada su gran volubilidad, el queso Paipa posee las cualidades para ser usado como sustituto del parmesano en la pasta –ambas variedades cuentan además

con propiedades similares– y en numerosas recetas. Al respecto, Luz Marina Mora (comunicación personal, septiembre 29 de 2020) corrobora que un atributo notable del tipo Paipa es justamente su versatilidad, pues es posible combinarlo con facilidad.

La gastronomía de la región, aunque ha experimentado una apertura hacia otras cocinas, entre ellas la italiana, se ha cuidado de preservar, a la vez, lo propio. Con relación a esto, De Certeau et al., (1999) comentan: “El peso que tienen la tradición y la innovación en los comportamientos alimentarios –y en aquellos que comprende cada estilo de cocina–, es esencial para entender cómo han sido estructurados y transformados a lo largo del tiempo” (p. 134).

En La Estación Paipa se insinúa esa confluencia entre la gastronomía autóctona y la foránea. Allí se ofrece una variedad de pastas, entre las que sobresalen: *fetuccinis*, espaguetis, *penne rigatti* y tallarines combinados. Uno de los platos principales del establecimiento es la pasta tres quesos, la cual combina el crema, el parmesano y el Paipa. José Vidal Coronado (comunicación personal, febrero 7 de 2020) opina sobre las virtudes de este último: “tiene unas características innatas que le dan un realce y un sabor excelente a todas las pastas”.

Un menú semejante al de La Estación es el propuesto por el restaurante La Pietra Calda de Tunja, donde entre otras alternativas, también se brindan al visitante platos provenientes de la cocina italiana. Para su administrador y dueño, Juan Carlos Israel (comunicación personal, febrero 5 de 2021), “el queso es la base de este tipo de cocina y, en efecto, se usa para diversificarla, de ahí que sea utilizado para un sinfín de platillos”. Dentro de esa multiplicidad se encuentran: lasañas, macarrones, raviolis, canelones y pasta en salsa de quesos.

Sumado a la pasta, otro clásico de la comida italiana es la pizza. Desde su concepción napolitana, esta ha sido una conjunción entre pan, tomate y queso. Este último puede ser un componente de variada importancia según sea la receta, aunque en realidad se usa más como una especie de “engrudo” cuya finalidad es la de unir todos los ingredientes y realzar los sabores. Andrés Cárdenas administrador de la pizzería Mazza ubicada en Tunja, describe cómo la preparan allí habitualmente:



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

La base la ponemos de queso *mozzarella* como en todas las pizzas y la rociamos con queso Paipa o queso parmesano, a veces la gente no nota el sabor. Escogemos el queso Paipa para darle un toque diferente a la pizza, por eso dentro del menú se llama “boyacense”, porque se relaciona temáticamente. También tenemos pizza de papa criolla, con maíz, longaniza y, por supuesto, con queso Paipa (comunicación personal, septiembre 1 de 2017).

El eslogan de Mazza es “pizzería artesanal”, reflejo de un intento por seducir el paladar de los comensales a partir de una combinación de ingredientes bajo el principio de mantener las raíces culinarias de una cultura regional. Esta orientación puede considerarse como la incorporación de una porción de “territorio” en cada alimento (Camacho et al., 2019). De hecho, el queso de Paipa proyecta esta intención en quienes lo degustan, sobre todo cuando están en familia, cada vez que es utilizado en una preparación.

Según Andrés Cárdenas (comunicación personal, noviembre 19 de 2019), las pizzas boyacenses se venden más los fines de semana junto a la “cuatro quesos”, que incluye parmesano, *mozzarella* y queso crema, además del Paipa. Se les reconoce por el sabor maduro proporcionado por este producto: “Uno sabe identificar que es un queso fuerte porque cuando lo rayamos se nota, es evidente que tiene buena consistencia y textura, buen ‘corte’ como le decimos nosotros”.

La pasta y la pizza se destacan por su capacidad de acoger cómodamente, con ingredientes variados y propios de la región anfitriona. Por ende, el sabor de estos alimentos adquiere diversas relaciones de significado, dependientes a su vez del contexto específico de preparación y consumo. En ambos, al igual que en muchos otros, su “mundialización no rima con una uniformización del gusto” (Duhart, Haid y Tellström, 2006, p. 68).



Figura 40. Pizza elaborada con queso Paipa
Fuente: equipo de investigación (noviembre de 2019)

Maridaje y postres

Comer es un placer íntimamente ligado con todos los sentidos y el maridaje otorga experiencias armónicas que ayudan a lograr este cometido. Acompañar con vino las comidas, además de maximizar los sabores en la boca, consolida las dinámicas de algunos procesos sociales. Asimismo, como también sucede con el pan, esta bebida puede ir de la mano con cualquier plato de principio a fin. Su presencia en la mesa es lo que De Certeau, Giard y Mayol (1999) llaman consonantes de la comida. Tal denominación se basa en que, debido a su dureza sustancial, el resto del menú pasa por el lado de las vocales, es decir, desde un valor accidental.

Si bien el vino es la bebida más usada para acompañar el queso, no es la única. En Boyacá se ha incursionado en otras posibilidades de mayor cercanía con el contexto regional al hacer maridaje con cerveza y café, pues la finalidad de este proceso es lograr ritmos de sabor por combinación. En este sentido, el experto Diego Alejandro Benavidez, quien en una tesis doctoral realizó el perfil sensorial del queso Paipa, señala:

Lo bonito del maridaje es que cada persona debe ir encontrando sus preferencias, con qué producto le combinan mejor los sabores de acuerdo a sus patrones de consumo. Para mí, la cerveza negra con alto contenido de alcohol como la Bruder, que también es de

Boyacá, o la Imperial Stout, sigue siendo mi maridaje preferido (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Estas variantes gastronómicas se asumen como resultado de las transformaciones del alimento que es posible lograr mediante su correcto proceso de maduración y salado. Para el cocinero Leonel Jaramillo, tales opciones se dan al comprender su composición gustativa:

El queso Paipa es un alimento muy frutal. Al tener notas de almendra y nuez tostada iría muy bien con alimentos tostados, por ejemplo, con una cerveza negra, siguiendo un maridaje por similitud. También tenemos maridaje por oposición, por ejemplo, mezclar el queso Paipa con una cerveza de sabores herbales potentes como la rubia. Además, este tipo de queso al ser rico en lactosa, conserva picos dulces que le permiten combinarse agradablemente también con cervezas rojas (comunicación personal, febrero 1 de 2021).

Así como las cervezas de alta graduación alcohólica se complementan con el fermento láctico, el tipo Paipa y su característico sabor se impone para sopesar las notas amargas del café. Leonel no es optimista acerca de esta combinación pues desde su gusto personal resulta poco apetecible, aunque sí valida esa única particularidad del boyacense de “echarle queso al tinto”, acción que en suma se entiende mejor como una mezcla que como un maridaje. Este chef del restaurante Ata de Cómbita prefiere la conjunción con licor: “el Paipa siempre sabrá mejor con vinos blancos o rosados” (comunicación personal, febrero 1 de 2021). Juan Carlos Israel (comunicación personal, febrero 5 de 2021) tiene una opinión similar: “la cerveza es la mejor aliada de este tipo de queso, aunque también se puede degustar con hidromiel”. Esta última es una bebida resultante de la fermentación de agua y miel, sabores contrastantes con el poder láctico del queso.

Al ampliarse la comprensión de la personalidad del queso Paipa, más se reconoce su capacidad de provocar adherencia por sí solo y de generar mayores contrastes gastronómicos cuando hace sinergia con otros ingredientes. En el mundo de las preparaciones dulces esta es una ley. Así, junto a su recurrente presencia en platos fuertes y aperitivos,

también se sirve y es agradable como postre. En esta dirección, Leonel revela que, para la sobrecomida, Ata ofrece “canastillas hechas con queso Paipa rellenas de frutas en almíbar bañadas de un poco de chocolate. Otro de los platos son galletas a base de este queso con *mousse* de chocolate amargo y confitura de naranja” (comunicación personal, febrero 1 de 2021).

Estas recetas aluden a una combinación ancestral, más común en la cocina de lo que se cree. La reunión de texturas, sabores y colores provenientes del queso brindan el equilibrio necesario requerido por los platos dulces, ya que a veces la presencia azucarada alcanza un punto causante de hastío en el comensal. La búsqueda de esa balanza en la cocina debe ser prioridad, más aún cuando la industrialización se ha propuesto entregar una cantidad robusta de alimentos, pero sacrifica los elementos de sabor en estos. Postres como los mencionados previamente, además de regirse por ese eclecticismo, proponen alternativas innovadoras para la cocina del queso Paipa. Juan Carlos Israel relata:

Nosotros como restaurante Pietra Calda habíamos venido trabajando todo el tema de sal y queríamos complementarlo con recetas dulces. Teníamos nuestro queso Paipa, lo estábamos incorporando en diferentes posibilidades, pero siempre terminábamos en platos de sal. Entonces dijimos ¡queremos hacer algo diferente! y resultaron nuevas ideas. Queríamos mirar como este queso se comportaba ya en una transformación de un helado y ahí fue donde empezamos a hacer esa serie de ensayos (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Este helado es una de las apuestas más audaces en cuanto a preparaciones dulces derivadas de la variedad Paipa. Los cocineros se permitieron desarrollar una idea singular y apuntar hacia la creatividad para lograr una receta vanguardista como respuesta a las necesidades de consumo impuestas por las particularidades del mercado y de la cultura que las recoge. Los ensayos consolidaron un postre artesanal que siendo cremoso deja entrever el sabor característico de un queso madurado a medida que se come, con la amargura y acidez propias de la leche. Asimismo, para brindar una variante más de uso del producto



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

en la cocina dulce, puede convertirse en malteada, desde la apreciación de sus creadores.

Adicional a este plato, Pietra Calda también ofrece alfajores de queso Paipa, como describe Juan Carlos Israel.

Bueno, la preparación de este tipo de postre que es como el que todos conocemos, es una propuesta mitad de queso Paipa y la otra de queso de vino, que también es una receta que hemos estado trabajando. Este alfajor se recubre de chocolate, lo que da ciertas posibilidades de sabor para que la gente en su degustación aprenda, conozca y, lo más importante, le dé el valor agregado al queso de la región (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Claro está que, para generaciones mayores ceñidas a lo tradicional, las cuales preponderan sus raíces alimentarias por encima de la novedad, pueden ser poco atractivas algunas combinaciones. “Mis papás siguen prefiriendo el queso con dulce normal, les gusta mucho las panelitas y el bocadillo”. De este modo ilustra Diego Alejandro Benavídez (comunicación personal, septiembre 29 de 2020) la predilección de una parte de la población por lo conocido y aceptado. Se trata de un proceso socioafectivo, unido a la memoria, en el que según Meléndez y Cañez (2009), intervienen la sabiduría popular, el sentido de pertenencia y los lazos con el territorio. Aun así, gracias a su versatilidad para dejarse trabajar, el queso Paipa ha ganado un puesto en el *mise en place* de los restaurantes regionales.

Para picar y otras recetas

Dentro de la culinaria es común encontrar alimentos de sencilla preparación, en los que el tiempo de este proceso se optimiza y el resultado final es delicioso. Por lo general se sirven entre comidas y se conocen como aperitivos para picar, pues responden al gusto de comer en cualquier momento. El queso Paipa también cumple esta función ya que, según indica Luz Marina Mora (comunicación personal, septiembre 29 de 2020), se puede fundir, rayar, gratinar, usar en sándwich o a modo de *snack*. Se corta en trozos para agregarlo a ensaladas o incorporarlo a cualquier crep. Le va bien

a las hamburguesas y suele disponerse en tajadas para completar una tabla de quesos. Asimismo, se le aprovecha en varias clases de croquetas, apanados y aderezos para salsas o, simplemente, es posible disfrutarlo asado, de la manera indicada por Luz Marina: “una tajada de queso en un sartén normal, lo asan por los dos lados, le agregan una infusión, una mermelada o un dulce de frutas”. Juan Carlos Israel (comunicación personal, septiembre 29 de 2020) concluye: “llámese un acompañamiento, con frutos secos, con frutas, etcétera, con todo podemos complementarlo. Nuestro queso Paipa se da en diferentes posibilidades y presentaciones”.

Otra receta sugiere emplearlo en la cocción de *fondue*, un clásico de las cocinas francesa y suiza. Igualmente, se incluye en *panne cooks*, *panzerotti*, *risotto*, palmitos y por su sabor es factible añadirlo como base de vinagretas. La carta de Ata comprende una entrada de ceviche de trucha en cama de queso Paipa. En este restaurante, Leonel Jaramillo ha experimentado con técnicas y platos:

Empecé a madurar los quesos en aceite de oliva, con diferentes especias para hacer una tabla de quesos. También lo he curado en miel de abeja. Corto el trozo de queso Paipa y lo sumerjo en miel de abeja con canela, empacado al vacío y después de tres meses de refrigeración este alimento obtiene un sabor aún más dulce. Hago una salsa de nueces y queso Paipa por la capacidad que tiene. Lo incluyo dentro del cocido boyacense para gratinar. Lo hago en una salsa chorreada, con cebolla, leche y calado de Samacá. ¡Queda una salsa más rica que la que se hace con cuajada! (comunicación personal, febrero 1 de 2021).

Para Juan Carlos, Leonel y José Vidal Coronado, esta capacidad de interacción y adaptabilidad del queso Paipa se debe, entre otras razones, a sus variados elementos saporíferos. A pesar de la acidez derivada de su fermentación, posee también un sabor herbal, un toque dulce como de mantequilla tostada. Estas y otras características son documentadas en el perfil sensorial de esta variedad realizado por Diego Alejandro Benavidez (comunicación personal, septiembre 29 de 2020), quien diferenció 47 de sus atributos organolépticos, entre los que se incluyen: sabor, apariencia, color, textura, olor, aromas frescos,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Liliba Carolina Pinzón Camargo

contexturas consistentes, arenosas, con notas de umami, maderosas, saladas y amargas.

Mediante la búsqueda de innovaciones, los cocineros fortalecen su creatividad y posibilitan que la cocina avive y exalte los sentidos de los comensales. Son estos quienes, con cada degustación, interpretan los ingredientes contenidos en los platos servidos en sus mesas y las combinaciones propuestas. Esto puede verse como un proceso de construcción cultural y llega a funcionar en una doble vía si hay una retroalimentación que se traduzca en actualizaciones de las recetas.

Turismo agroalimentario

Experiencias y valor de consumo del queso de Paipa

La comida es uno de los alicientes más destacados del turismo. Desde la mirada de Chan (1994) se entiende como un atractivo que puede incluso motivar el desplazamiento de las personas desde su lugar de origen hasta el espacio donde se encuentran determinadas expresiones culinarias. De hecho, consumir platos propios de un lugar suele formar parte de las experiencias al visitarlo y este vínculo se ha afianzado como una tendencia en constante crecimiento en el mundo. En tal caso, hay un patrón de usufructo de los alimentos locales derivado del viaje realizado, que en muchas ocasiones se desliga del motivo que lo generó.

En torno al queso de Paipa se han tejido propuestas turísticas que apuntan a destacar su valor agregado a partir del aprovechamiento de todos los elementos que configuran su cadena de producción. Esta apuesta se basa en reunir a su alrededor las expresiones culturales asociadas con su producción. Se sigue así una orientación identificada por Vogeler y Hernández (2002): el turismo dejó de concentrarse solo en la venta de productos para vender experiencias. Al respecto menciona Elianeth Gómez:

A través de un producto y de una denominación de origen, como en el caso del queso Paipa, verdaderamente se pueda anclar y desarrollar el territorio. Digamos que cada vez que la gente compre un queso en



Paipa y un producto con estas características, sepa que está entrando en contacto profundo con un territorio y piense que los productores y toda la cadena productiva que está vinculada a este proceso realmente está siendo beneficiaria de este tipo de ejercicios y de dinámicas (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

La zona de Paipa, a partir de su historia quesera y la solidez en este campo, alberga dinámicas agroalimentarias construidas alrededor de los distintos tipos de quesos allí elaborados, ya sea en el municipio, las veredas o Palermo. De igual forma, los actores sociales evidencian los lazos familiares y la tradición que están detrás del alimento. En esta medida se comprende que, mediante un producto germinado en su suelo, el territorio puede exponer una consolidación identitaria con repercusión en su proyección e identificación turística. El reconocimiento de las vivencias implícitas en la producción, de esa riqueza cultural, puede nutrir en el viajero sus deseos de conectarse más significativamente con el sitio visitado.

Esta perspectiva también se entiende a partir de la necesidad de salvaguardar el patrimonio culinario frente a la avalancha de bienes masificados que por décadas ha privilegiado los beneficios financieros por encima de la preservación de las manifestaciones distintivas de una localidad. Desde el turismo, esto demanda una revisión urgente. La búsqueda de un punto medio entre ingresos económicos rentables, dinamización turística e impulso cultural debe ser una constante.

Una de las propuestas turísticas basadas en la importancia regional del queso de Paipa es la implementación de la ruta del queso, cuyos fundamentos expone Juan Carlos Israel:

Lo que queremos es mostrar a nuestros turistas y a nuestros visitantes cómo nace un queso desde las características propias del territorio. Cómo son las pasturas, cómo son los suelos. Se trata de que las personas se metan en el tema experimental. Cómo puedes ir a una finca a hospedarte y de paso puedes ir y hacer el proceso del ordeño. Luego puedes ir a mirar en las fábricas cómo se hace el proceso de producción del queso, el proceso de maduración y por último el consumo que está dado por las diferentes líneas de restaurantes



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

típicos también del territorio. En decir, la experiencia es ver cómo se combina ese queso alrededor de todos esos elementos (...) Los visitantes deben poder vivenciar esas experiencias. Desde el punto de vista histórico, cultural, el territorio del queso se ha desarrollado y se ha enriquecido. La historia es crucial. Queremos contarles a nuestros visitantes a través de nuestros sabedores y portadores cómo se escribió la historia de un territorio alrededor de un queso que tiene más de 200 años de vida (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Este tipo de turismo, denominado por Juan Carlos como “rural comunitario”, va tras la satisfacción psicológica y social del visitante. Si bien se da por sentado que la comodidad de este debe ser una prioridad desde la planificación misma del itinerario, se pretende generarle respuestas sensoriales que, por medio del disfrute, el goce, el bienestar y el aprendizaje, establezcan fuertes improntas.

Se habla entonces de un turista que interpreta y conoce mejor adonde viaja, deseoso de encontrarse con el lugar y sus costumbres, que anhela vivir episodios únicos para luego recrearlos con placidez en los anaqueles de su memoria. Eventualmente, tal tejido de historias lo invita a recorrer de nuevo aquel destino. Desde tal enfoque, el turismo es “una de las formas más elevadas de conocimiento de lugares, de cruce entre identidades culturales diversas, de intercambio económico más no destructivo de los recursos locales” (Perrili, 1997, p. 114).

Es claro que la producción y el consumo de alimentos generan flujos monetarios que movilizan el sector económico de cualquier región y pueden beneficiar el desarrollo social de distintos actores participantes en dichos procesos. En este contexto, la elaboración y el uso de queso en Paipa ha abierto horizontes para impulsar los paisajes gastronómicos de Boyacá y sus bondades turísticas.

Conclusiones

Las pautas de comportamiento dentro de una sociedad influyen en la realidad de las personas y en la manera como expresan su carácter



interior. Estos procesos conllevan a la formación de prácticas que por lo general se revisten de valores simbólicos y a través de las cuales se plasma la diversidad cultural. La cocina, entendida como una construcción social, puede definir, justamente, patrones de conducta y asignar significados de valor a sus elementos constitutivos, como son los ingredientes, los métodos de preparación, la degustación y las motivaciones del hacer. En este marco es posible comprender al queso de Paipa como un contenedor de atributos socioculturales que lo hacen representativo en la cocina tradicional, le dan cabida en la comercial y le confieren relevancia desde el punto de vista económico, aportando al desarrollo de la zona de influencia paipana.

Para los habitantes de esta región, las particularidades sensoriales, territoriales y tradicionales del queso de Paipa construyen su unicidad y versatilidad y demuestran que tras de este producto existe un entramado de elementos (pastos, terreno, animales, productores, cocineros, comensales) surgidos en una cultura, reflejo de esta y en torno a la cual circundan. Es el resultado de una relación simbiótica entre lo natural y lo cultural, tejida en la producción y el consumo.

Los alimentos, dentro de sus posibilidades, representan y condensan la historia del lugar donde nacieron. Ahora bien, los componentes de una cultura, entre ellos la comida, como discute Geertz (2003), quizás no sean pertenencia exclusiva de un grupo u otro, pues son cambiantes, dinámicos, transformadores. Al ser creaciones humanas, existen, en definitiva, para actualizarse y reinterpretarse.

Referencias bibliográficas

Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11–31. [https://doi.org/10.1016/s0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70487-4)

Bourdain, A. (2010). *Confesiones de un chef* (Nuevo Extr).

Bourdieu, P. (1988). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto* (Taurus).



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo



- Camacho, J., Escoto, F., Cesín, A. y Rangel, M. I. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29. <https://doi.org/https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>
- Chan, N. (1994). *Circuitos y Paquetes Turísticos. Programación y Cotización*. Ediciones Turísticas.
- Concha, J. R., Gómez, E., & Valencia, P. (2011). Los consumidores colombianos: El caso de un producto de consumo masivo. *Pensamiento y Gestión*, 30, 150–164.
- De Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano. II Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Duhart, F., Haid, O. y Tellström, R. (2006). Sobre la pizza. Identificación y apropiación alimenticias en el mundo contemporáneo. *Revista de Estudios de Ciencias Sociales y Humanidades*, (15),63-68.
- Entrena, F. y Jiménez, J. F. (2013). La producción social de los hábitos alimenticios. Una aproximación desde la sociología del consumo. *Revista de Ciencias Sociales*, XIX (4), 683–693.
- Figueras, A. J. y Moreno, A. (2013). La teoría del consumo y de los ciclos en Thorstein Veblen. *Revista de Economía Institucional*, 15(28), 159–182.
- Fusté-Forné, F. (2016). The landscapes of culture: gastronomy and culinary heritage. *Dixit*, 24(1), 4-16.
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Gedisa.
- Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. Conaculta.
- Hegel, G. (1969). *Filosofía del espíritu*. Claridad.
- Lévi-Strauss, C. (1971). *Arte, lenguaje, etnología. Entrevistas con Georges Charbonnier*. Siglo XXI.

Martínez, D. J. (2009). Valores y creencias en el consumo de comida en los hogares barranquilleros. *Pensamiento y Gestión*, (27), 1-58.

Martínez, A., & Manrique, E. (2014). Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 41, 96–111. <https://revistavirtual.ucn.edu.co/index.php/RevistaUCN/article/view/468/990>

Martínez, A., & Otálora, A. (2020). “A suelo nuevo dar nueva semilla”. El trigo en la Provincia de Tunja, Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. *Maguaré*, 34(2), 137–171. <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92584>

Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106–113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>

Meléndez, J. M. y Cañez, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17, 181-204

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Trea.

Montecino, S. (2009). Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. *Catalonia*.

Patiño, S. M. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Revista Luna Azul*, (31), 17.

Perrili, A. (1997). *Asentamientos humanos y paisajes agrarios*. Edisud.

República de Colombia. Superintendencia de Industria y Comercio. (2011). Resolución 70802. Denominación de origen (pp. 1–12).

Rodríguez Díaz, S. (2012). Consumismo y sociedad: una visión crítica del Homo Consumens. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias*



Sociales y Jurídicas, 2(34), 23. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.5209/rev_NOMA.2012.v34.n2.40739 Resumen.

Ron, J. (1971). Sobre el concepto de cultura. Cuadernos Populares, 1–53.

Sánchez Romero, M. (2008). El consumo de alimento como estrategia social: recetas para la construcción de la memoria y la creación de identidades. Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de La Universidad de Granada, 18, 17–39. <https://doi.org/10.30827/cpag.v18i0.738>

Tylor, E. B. (1975). El concepto de cultura: textos fundamentales. Anagrama.

UNESCO. (2012). Cultura y nuestros derechos culturales (Agencia Es).

Viola T, M. (2008). Estudios sobre modelos de consumo: Una visión desde teorías y metodologías. Revista Chilena de Nutrición, 35(2), 1–9. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182008000200002>

Vogeler, C. & Hernández, E. (2002). El Mercado Turístico: estructura, operaciones y procesos de producción. Centro de Estudios Ramón Areces.

