

**Hablemos de la sopa**  
**Let's talk about soup**  
**Vamos falar sobre sopa**

**Dilsa Talero López<sup>1</sup>**

**Resumen.**

El presente artículo busca establecer la experiencia sensorial y gustativa que tienen las personas cundiboyacenses con alimentos que contienen la unidad lingüística /ch/ y su importancia en la vida cotidiana, esto nos permitirá entender que todo conocimiento alimentario viene del seno del hogar: cada ingrediente, forma de preparación y de consumo proporciona una carga semiótica más allá del hambre como un estado de vulnerabilidad que es suplido por medio de los alimentos cotidianos y la relaciones que se entretienen en cada bocado de comida.

**Palabras clave:** alimentación, sancocho, saberes, altiplano.

**Abstract**

This article seeks to establish the sensory and gustatory experience that people from Cundiboyacense have with foods that contain the linguistic unit /ch/ and its importance in daily life. This will allow us to understand that all food knowledge comes from the heart of the home: each ingredient, The way of preparation and consumption provides a semiotic charge beyond hunger as a state of vulnerability that is supplied through everyday foods and the relationships that are interwoven in each bite of food.

**Keywords:** food, sancocho, knowledge, altiplano, altiplano

**Resumo**

Este artigo busca estabelecer a experiência sensorial e gustativa que os cundiboyacenses têm com os alimentos que contêm a unidade linguística /ch/ e sua importância no cotidiano, o que nos permitirá compreender que todo conhecimento alimentar vem do coração do lar: cada ingrediente, a forma de preparo e consumo proporciona uma carga semiótica para além da fome como um estado de vulnerabilidade que se abastece através dos alimentos cotidianos e das relações que se entrelaçam em cada mordida no alimento.

**Palavras chave:** comida, sancocho, conhecimento, terras altas.

---

<sup>1</sup> Licenciada en Humanidades y Lengua Castellana. Integrante del Semillero Narraciones y buen vivir de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas. ORCID: 0009-0003-9234-1151  
[maatcleo@gmail.com](mailto:maatcleo@gmail.com)

## Introducción

El comer está trazado y empacado con fecha de caducidad y es poco lo que se nos ocurre y mucho lo que se nos vende: preparar un alimento es recurrir hoy a la receta, al tutorial al paquete y al supermercado, esta es la premisa a una pregunta diaria que se repite en distintos contextos: ¿qué comemos hoy? ¿qué cocinamos? ¿qué cenaremos? Es el hambre el factor que nos une a los seres vivos y nos evidencia lo vulnerables que somos; saber sobre alimentos, comida y preparaciones dentro de la educación tradicional parece no tener importancia por lo cual pensar en los procesos educativos desde espacios alternos a la academia, nos remite a mirar lo cotidiano de los hogares y los aprendizajes significativos que se reúnen en la mesa. Para efectos de esta investigación se tomó en cuenta aquellos alimentos que al nombrarse tienen la unidad lingüística /ch/ además de que están ubicados en la región central del país, esto con el interés de observar cómo persisten algunas comidas tradicionales a los cambios alimentarios.

La boca reúne los sabores y palabras con las cuales se interpreta la realidad, el territorio y las experiencias cotidianas, lo que implica pensar en el comer como acto individual que está lleno de representaciones complejas y crea lazos de pertenencia con la sociedad, asimismo, nos lleva a explorar las ollas de nuestro país, los procesos históricos que surgen desde antes y después del mestizaje, generando procesos de acoplamiento, resistencia y tradición.

Con la llegada de los españoles al continente americano se encontraron con una gran variedad de alimentos y formas de consumo, a partir de ellas pudieron resistir y sobrevivir durante el proceso de conquista, esto es importante porque nos permite entender que los saberes y alimentos que están alrededor han tenido transformaciones desde el saber culinario de los españoles, los indígenas y los africanos, un ejemplo de este proceso es el sancocho. Este plato es de consumo cotidiano, cercano a los eventos importantes, trascendentes e intrascendentes del tiempo, en apariencia es una simple sopa pero reúne y genera interacciones, experiencias, suple el hambre y convoca a pensar más allá de la necesidad individual y remite a un territorio y unas costumbres

se podría decir que el alimento contiene sabores y experiencias vitales que arraigan al comensal a una región cultural y espacial bien definida y en muchos casos le refuerzan sus vínculos de pertenencia –o acentúan la añoranza con lo que posiblemente sería su lugar de origen; los rasgos que representan a una región pueden ser de naturalezas diversas: desde una forma particular de hablar, hasta una práctica cultural bien definida. (Restrepo, 2020, p. 6)

Podemos decir que el acto de comer implica el sobrevivir y tener formas de nombrar y acceder a la comida, mas si nos fijamos en las particularidades de cada región, para esta investigación se tomó como punto de referencia la zona cundiboyacense: sus alimentos y platos gastronómicos que contengan el vocablo /ch/ en su pronunciación debido a que es un sustrato de la lengua Muisca en el español. El interés de este artículo se sitúa en el campo de la etnolingüística en tanto se trata de ver al lenguaje como “un conjunto de estrategias simbólicas que forman parte del tejido social y de la representación individual” (Duranti, 2000, p. 22). Lo que demuestra que las palabras que nombran alimentos forman parte de una estrategia de representación tanto individual como colectiva que se transforma y adapta.

## **Metodología**

El presente estudio es una investigación cualitativa que desde perspectivas sociolingüísticas, interpretativas y críticas con estrategias etnográficas adelanta y recupera el uso del fonema CH/ específico a los alimentos a través de narrativas y textos que le referencian.

Desde la sociolingüística se permite al investigador hacer el análisis relacional entre ese hablar y la generación de mundo y el cómo las formas prácticas y materializables del hacer se presentan, se considera entonces que al entender el lenguaje y las relaciones sociales existentes crean y definen en mutualidad como grupos, lo anterior, abarca hablar, entender un lenguaje y dotarlo de sentido; la sociolingüística permite “lograr un mayor progreso en el conocimiento de la naturaleza y funcionamiento del lenguaje humano” (Trudgill y Hernández 2007, p. 289).

En este contexto la investigación y las distintas variantes dentro de las categorías cotidianas que contienen los alimentos de la región cundiboyacense en particular aquellas con el fonema/ch/ atañen a un conjunto de recursos lingüísticos y sociales que son transmisibles y procuran lo cultural.

## **Resultados**

### **El altiplano su historia y sabor**

El altiplano cundiboyacense está ubicada en la cordillera oriental de los Andes entre los departamentos de Cundinamarca y Boyacá, este territorio coincide con el antiguo territorio muisca, civilización indígena de gran importancia que hacía parte de la familia lingüística chibchense y del subgrupo magdalénico. La lengua muisca era de las más prestigiosas, por lo cual se crearon cátedras de lengua muisca por Fray Bernardo Lugo para así evangelizar a la población y reclamar tributos por parte de la corona española; sin embargo, con el pasar del tiempo se fue perdiendo la lengua muisca por el dominio de la lengua española en el territorio; para Roso Gauta (1992, p. 53) uno de los factores que condujo a la desaparición de esta lengua y a la adopción del español fue la acelerada desaparición del indio debido al aumento del mestizaje.

Ya hacia mediados del siglo XVIII se cerró la cátedra porque ya no era necesario el aprender la lengua muisca, a pesar de ello, en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá hay una subzona dialectal denominada cundiboyacense en donde hay elementos lingüísticos de origen Muisca. Teniendo esto en cuenta encontramos que hay préstamos lingüísticos muisca al español, estos hacen referencia a la lengua local y su influencia sobre su propio territorio y se hace evidente en palabras como: plantas, animales y objetos que le eran desconocidos a los españoles.

Cabe señalar que dos lenguas en contacto no tienen igual inventario de morfemas, es así como los préstamos léxicos se adaptan al sistema morfológico de la lengua receptora (Sala 1988: 75) y permite que está perviva, esto se hace visible con la teoría de los sustratos la cual indica que el influjo de una lengua extinta sobre la que la eliminó se mantiene en la lengua. En aras de lo anterior, se exploró un corpus de alimentos y preparaciones tradicionales de la región, para reconocer cómo las palabras con origen y rasgos muisca

siguen vigentes en el español, así relacionar la lengua con la cultura y la capacidad de dar sentido a lo cotidiano y los saberes tal como lo señala Coseriu (1978: 13-14)

el objeto del estudio es el lenguaje, si se trata de los hechos lingüísticos en cuanto determinados por los “saberes” acerca de las cosas, se hace etnolingüística propiamente dicha o lingüística etnográfica; si, en cambio, el objeto de estudio es la cultura, si se trata de los “saberes” acerca de las “cosas” en cuanto manifestados por el lenguaje (y del lenguaje mismo como una forma de la cultura entre otras y conjuntamente con otras), se hace etnografía lingüística (y, en sentido más limitado, tratándose sólo del lenguaje como manifestación cultural, etnografía del lenguaje).

Esta delimitación de la etnolingüística como el estudio de los “saberes” es importante porque permite analizar los vocablos muisca vigentes en los alimentos. Para esto, lo primero, es identificar las palabras con origen muisca que aún se utilizan para esto hay que tener en cuenta los distintos trabajos que desde el siglo XIX han estudiado la lengua y han demostrado que en el territorio cundiboyacense aún hay uso del léxico de origen muisca.

En síntesis, hablar de la lengua y gastronomía nos remite a espacios históricos y de valor social que reúnen variedad de generaciones en torno al alimento y dotan de significado la realidad, por eso el reflexionar sobre las prácticas de producción, consumo, aprendizaje y convivencias que se encuentran en un plato de comida se hace necesario; mas, si pensamos en los jóvenes quienes al existir variedad de opciones de alimentos y formas de consumo, desconocen las dinámicas de producción y preparación de comidas locales y tradicionales lo cual los deja en un estado de vulnerabilidad. Desde la soberanía alimentaria conocer y re-conocer los productos locales y las preparaciones es muy importante porque permite tener opciones de suplir y evitar el hambre, por lo cual la transmisión de saberes desde la oralidad y los procesos empíricos genera formas de habitar y reflexionar sobre nuestros alimentos.

Si tenemos en cuenta que la forma de hablar y nombrar lo que se come es proporcional a la realidad social y la transmisión cultural no es de extrañar que se ignore muchas preparaciones o se les dote de cargas semióticas negativas o despectivas lo propio al no ser parte de la vitrina global; mediante el uso de las redes sociales se presenta los alimentos con una narrativa de prestigio, poder adquisitivo y estatus por lo cual la comida cotidiana que es sencilla, recoge lo que tiene al alcance no resulta tan llamativa y digna de prestigio.

Sin embargo, llama la atención cómo algunos procesos socioculturales acercan a los jóvenes a conocer la gastronomía y alimentos del territorio en medio de movimientos sociales como lo son: las huertas urbanas, las pacas digestoras y las ollas comunitarias, más en los espacios periféricos de la ciudad en tanto se busca promover acercamientos a los procesos de producción de alimentos y a sus preparaciones como actos de resistencia al consumismo y el hambre.

### **El sancocho**

Es pariente de la olla podrida de los españoles solo que creció y se adaptó al territorio, una simple sopa en apariencia pero que reúne cantidad de sabores, experiencias y sobretodo comensales a su alrededor, tiene como bases una proteína de donde sacar su

apellido, verduras y tubérculos: desde tiempos inmemoriales el sancocho surge como una preparación para resistir el hambre y compartir, aún hoy en día se mantiene vigente esa premisa.

Al ser un alimento que reúne y convoca el sancocho hace acto de presencia en toda clase de eventos desde fiestas de bautizos, cumpleaños, carnavales, funerales, protestas, inauguraciones y en la mesa, etc. Por lo cual, no es de extrañar que en su preparación sea necesaria la colaboración y participación de varias personas no importa la edad, el género o condición social el sancocho exige reunirse alrededor de la olla.

Evoco al sancocho para hablar sobre la alimentación como una actividad que es transversal a la vida misma e incluso a la academia. Desde la pandemia se hizo visible lo vulnerable de los habitantes de las urbes en el país y el color que evidencio esto fue el rojo de las banderas en los hogares señalando la vista no deseada del hambre, el temor por el virus se desdibujó y permitió que el malestar se hiciera visible en el paro de 2021 en donde las calles del país movilizaron socialmente a jóvenes, adultos y viejos, teniendo en los puntos de encuentro alimento preparado entre muchos, con ingredientes de todos y compartido entre desconocidos, quienes se alimentaron tanto física como intelectualmente al charlar alrededor de la olla que casi siempre contenía un sancocho.

Esta sopa hace acto de presencia en las calles no por casualidad, sino como una forma de entablar diálogo y recurrir a su poder de evocar a los que están a su alrededor, un sancocho se arma con un fogón, una olla grande, los ingredientes que estén a la mano y la voluntad de muchos, tiene la capacidad de dotar de sabor e interpretaciones las palabras que surjan, por lo cual indagar sobre los alimentos y en específico aquellos que tienen el fonema/Ch/ en su composición no es algo descabellado, si pensamos en lo simbólico de lo cotidiano y su trascendencia sutil e ignorada. La gran variedad de alimentos que existen dentro de nuestro país implica indagar en las formas de consumo y los procesos de reconocimiento de los platos tradicionales y su transferencia generacional que permite reforzar los vínculos de pertenencia a la comunidad y al territorio.

### **Políticas de respuesta**

Desde la pandemia y las marchas en el territorio nacional se hizo evidente la desigualdad en el acceso a suplir las necesidades básicas, también permitió observar los ejercicios comunitarios y solidarios de la población como forma de subsanar esas crisis y evitar el hambre recurriendo a las ollas comunitarias que luego pasaría a ser la resolución 1087 del 21 de noviembre del 2022 por la cual se incluye la asistencia alimentaria complementaria, dentro de las ayudas humanitarias de emergencia y se adoptan otras disposiciones o mejor conocidas como “ollas comunitarias“, es la estrategia que realizó el gobierno para realizar asistencia humanitaria en el territorio, tomando como aliados a las distintas organizaciones sociales como son: madres comunitarias, juntas de acción comunal, consejos de las negritudes o resguardos indígenas y organizaciones de víctimas.

Remitirnos a los espacios cotidianos, a las narrativas que se hablan alrededor de una olla y su valor educativo en las acciones diarias y las extraordinarias, como lo es en las marchas o paros es importante porque permite establecer que los aprendizajes significativos están al alcance de nuestra boca al comer y hablar. La forma como nos relacionamos con nuestro entorno social, gastronómico, cultural, económico y lingüístico

permite percibir la realidad y construir formas de conocimiento, es dotarlo de visibilidad y generar en los jóvenes interés por los alimentos propios para así no estigmatizar algunas preparaciones cotidianas y gestionar el hambre.

Así, se establece que las palabras de origen muisca pasan desapercibidas e ignoradas por la mayoría de la población, pero sus preparaciones y sabores están vigentes en el consumo cotidiano al hacer una changua, al beber una chicha o comprar uchucas en el mercado, estas formas de conocimiento se han alterado con la visibilidad de nuevas comidas del contexto global y su homogeneización en las dietas de los jóvenes, adultos y las tan impactantes series y programas de concurso televisados quienes subestiman los alimentos propios y estigmatizan algunas preparaciones considerándolas no agradables al no generar lazos de transmisión generacional, empoderados y soberanas y por ende construir y proteger el tejido cultural.

Por esto decimos que todo conocimiento del comer a lo largo del tiempo ha implicado primero: el saber sobrevivir; segundo: tener un grado de independencia y capacidad de producción; tercero: generar conocimiento que se transmite de manera verbal y empírica al preparar los alimentos y cuarto: la capacidad de degustar y crear nuevos productos.

## **Conclusiones**

En un país como Colombia el saber alimentario implica el ejercicio de una soberanía alimentaria entendida como las distintas estrategias que garanticen y permitan el acceso a la comida y los distintos productos que se producen en el territorio; de manera que, es importante generar conocimiento a las narrativas que existen alrededor de las comidas tradicionales, para esto es necesario acercarse a la experiencia de las generaciones pasadas e indagar sobre la importancia y ritualidad que tenían algunas preparaciones y por qué su presencia o ausencia eran indicadores de abundancia o escasez, de esta manera comparar cómo las nuevas formas de consumo generan un vacío epistémico sobre la producción y acceso de alimentos, que dejan vulnerable a sus habitantes ante los grandes emporios del mercado y el desconocimiento de los productos autóctonos.

También hay que tener en cuenta que el exceso de alimentos que se producen o encuentran en el mercado ha relegado muchas de las preparaciones tradicionales y han generado inmediatez en el consumo de la comida, por ende se pierden algunas dinámicas de reconocimiento y tradición oral; sin embargo, esto contrasta con las nuevas dinámicas tecnológicas en donde los procesos de globalización y las industrias culturales exponen como una vitrina distintos alimentos, preparaciones y formas de nombrar la comida que se adaptan al ritmo de la vida actual y surgen como respuesta inmediata al hambre pero desconoce las dinámicas detrás de una preparación.

Pensar en los alimentos y sus preparaciones como forma de pensamiento y lenguaje permite reconocer que lo cotidiano del comer configura y construye nuestra identidad, arraigo y contribuye a las decisiones como consumidores; además de las formas de nombrar, visibilizar y entablar diálogo con nuestros alimentos tradicionales, es a su vez

una forma de resistencia y reconocimiento por lo propio del territorio y nuestros procesos históricos, por nuestras costumbres y espacios para así recordar que hay momentos de nuestra vida que pueden ser narrados desde el recuerdo de una comida.

### **Referencias bibliográficas**

Botiva, Á. (1989). La altiplanicie cundiboyacense. Colombia prehispánica: regiones arqueológicas, (pp. 77-115).

Coseriu, Eugenio. (1978). La socio y la etnolingüística. Anuario de Letras XIX, 5-30.

Duranti, Alessandro. (2000). Antropología Lingüística. Cambridge: Cambridge University Press

Luhmann, Niklas. (1992). Sociología en riesgo. México: Universidad Iberoamericana/Universidad de Guadalajara

Restrepo, J. D. R. (2020). 'Una cosa es el indio y otra cosa es la antropología': Racial and Aural (Dis) Encounters in Cumbia's Current Circulation. Twentieth-Century Music, 17(1), (pp. 87-112).

Rozo Gauta, J. (1992). Muisquismos en las coplas cundiboyacenses. El folclor en la construcción de las Américas. VI Congreso de Antropología en Colombia (pp. 53-73).

Sala, M. (1988). El problema de las lenguas en contacto. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.

Talero, Dilsa (2023). El decir y comer como actos de reflexión. V bienal latinoamericana y caribeña en primeras infancias, niñeces y juventudes.

Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres (2022). Inscripción de ollas comunitarias para la Asistencia Humanitaria. <https://portal.gestiondelriesgo.gov.co/Paginas/Noticias/2022/Inscripcion-de-ollas-comunitarias-para-la-Asistencia-Humanitaria.aspx>