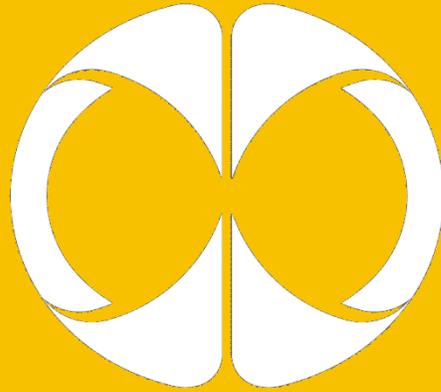


0



Fundación Universitaria
SAN MATEO



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Fundación Universitaria San Mateo

TECNOLOGIA EN GESTION GASTRONOMICA Y DE BEBIDAS D

SESQUILÉ, HISTORIA A PARTIR DE SUS DULCES AUTOCTONOS
TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO

FABIAN FERNANDO QUINTERO AVELLANEDA (Estudiante)

DIRECTOR (A)

Edwin Castiblanco- Docente

BOGOTÁ

2022

NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.

CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| INTRODUCCIÓN | 13 |
| CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO | 14 |
| PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN | 14 |
| JUSTIFICACIÓN | 15 |
| OBJETIVOS | 15 |
| <i>Objetivo general</i> | 16 |
| <i>Objetivos específicos</i> | 16 |
| CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO | 17 |
| ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN | 17 |
| BASES TEÓRICAS O FUNDAMENTOS CONCEPTUALES | 18 |
| BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN | 18 |
| CAPÍTULO III: DISEÑO METODOLÓGICO | 19 |
| TIPO DE INVESTIGACIÓN | 19 |
| POBLACIÓN | 19 |
| TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS | 20 |
| CAPÍTULO III: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN | 21 |
| RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 1 | 21 |
| RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 2 | 21 |
| RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 3 | 21 |
| CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 23 |
| BIBLIOGRAFÍA | 24 |
| ADECUACIÓN DE ESTILO | 24 |

| | |
|---------------|-----------|
| CITACIÓN | 26 |
| REFERENCIAS | 28 |
| ANEXOS | 38 |

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ÍNDICE DE TABLAS

- **Figura 1.1.....Escudo del municipio de Sesquilé**
- **Figura 1.2.....Bandera del municipio de Sesquilé**
- **Figura 1.3.....Lugar donde se realizo la primera entrevista**
- **Figura 1.4.....Iglesia de Sesquilé**
- **Figura 1.5.....La contadora de historias ancestrales**
- **Figura 1.6.....Restaurante el cordero Sesquileño**
- **Figura 1.7.....Cocinero ancestral**
- **Figura 1.8.....Plato de la chanfaina en el libro de sabores de Cundinamarca**
- **Figura 1.9.....Foto con el cocinero de rescate Néstor Vásquez**
- **Figura 1.10.....Vista vereda de Nescuata**
- **Figura 1.11.....Titulo de Nestor Velásquez**
- **Figura 1.12.....La señora Silvia al pie de su estufa de leña**
- **Figura 1.13.....Cacaítos la embajada campesina**
- **Figura 1.14.....Cacaítos Sesquileños**
- **Figura 1.15....Panelitas**
- **Figura 1.16....cafetería Tío Tom**
- **Figura 1.17....Fruta de papayuela**
- **Figura 1.18....Dulce de papayuela con cuajada**
- **Figura 1.19....Lugar donde venden los dulces típicos de Sesquilé**
- **Figura 1.20....Leche con brandi o dulce de leche y brandi**
- **Figura 1.21....Cheesecake de maíz y crema de papa**
- **Figura 1.22....Sesquilé en 1972**

DEDICATORIA

Nada en la vida es fácil, y menos cuándo se trata de estudiar una carrera profesional, detrás de esos esfuerzos, de esa dedicación hay personas que son gran motor en mi vida. El esfuerzo realizado durante todo este tiempo en mi trabajo de investigación va dedicado principalmente a mis padres, por el apoyo que me han brindado durante todos estos años para educarnos a mis hermanos y a mí, por ser quienes siempre han estado conmigo en las buenas y en las malas.

Todo este proceso va dedicado a el pueblo que me vio crecer, que me dio su acojo, que acogió mi infancia y mis mejores etapas, esto es para ti Sesquilé-Cundinamarca, origen y cuna de la leyenda del dorado, a los sesquileños que me abrieron las puertas de sus casas para brindarme información,

De la misma manera quiero agradecer a mi asesor Edwin Castiblanco, a mis profesores, mis compañeros de trabajo como de estudio, personal educativo

A mis hermanas

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, quiero agradecer a Dios que durante este proceso me brindo vida, salud, conocimiento y sabiduría.

También quiero agradecer a mi tutor Edwin Castiblanco, quien con sus conocimientos y apoyo fue ese guía que con su apoyo y su dedicación me corrigió en cada una de las respectivas etapas de este proyecto y así lograr los resultados que yo esperaba

A mis padres Dora Avellaneda y Carlos Quintero que, siendo mi motor de vida, mi inspiración y razón para seguir adelante con mis proyectos, habitantes del municipio de Sesquilé y mi señor padre nacido en el municipio de Sesquilé, fueron quienes me impulsaron hablar sobre le pueblo y me apoyaron con conocidos para la respectiva investigación

Por último quiero agradecer a la gente de mi pueblo de Sesquilé, a quienes me apoyaron con su conocimiento para la elaboración de este documento a mi familia, amigos y compañeros por estar hay aun cundo mis ánimos se desvanecían y decaían

Muchas Gracias a todos

ABREVIATURAS

RESUMEN

Para (JOSÉ N. ITURRIAGA, 1998)) El comer es algo biológico y claro esta muy común hacerlo todos los días, a cada minuto, cada segundo en cada instante de nuestros días, pero ,cocinar es algo cultural, es algo que algunos lo hacen por pasión, otros por obligación y algunos por necesidad, pero, la cocina es cultura, cabe resaltar que no es el atesoramiento de libros en los estantes de las bibliotecas ni en los cerebros de los sabios, para nada , esta se define como un acto popular definido o clasificado e integrado de diversas maneras, es la manera de ser de los pueblos. La gastronomía es la manifestación cultural más importante dentro del ser humano, en conclusión, a todas las expresiones culinarias en regiones, extractos sociales y en comunidades indígenas

José Iturriaga autor del libro Las cocinas de México nos habla un poco sobre la cocina cultural a nivel general y nos especifica que la alimentación de los pueblos es de las que merece las más alta consideración y respeto

Tenemos también que resaltar la cocina colombiana y lo que con el tiempo se ha estado perdiendo generación tras generación, tradiciones, costumbres, pues bien, para (red publica del banco de la republica , 2020) La gastronomía colombiana es el reflejo de esas regiones del país que permiten la diversidad étnica, cultural, geográfica y natural la cual permite que al mismo tiempo sea imposible hablar de una sola cocina sino de la rededor de muchísimas cocinas estas con ciertos tipos de mestizajes construida por siglos y que abarca tradiciones indígenas, africanas, ibéricas del medio oriente

Ahora en mi conocimiento, Sesquilé es conocido como Origen de la leyenda del dorado y cuna de comunidades indígenas.

El presente proyecto tiene como fin recolectar los dulces típicos del municipio con el fin de realizar recuperación de los saberes ancestrales en cuanto a cómo se preparan y como aún siguen generando valor agregado al patrimonio cultural desde sus hábitos y sus costumbres, esto a través de entrevistas, técnicas participativas de campo y etnografías para reconocimiento del pueblo originario. partimos de reconocer que Sesquilé está ubicado en la región de los almeidas, productor de frutos, tubérculos, granos y leche que hicieron parte del hábito alimenticio de las comunidades indígenas que en tiempos atrás habitaban estas tierras

Los muisca elaboraban sus alimentos y bebidas a partir del cultivo de maíz y el amaranto los postres eran elaborados básicamente a partir de la leche, postres que hoy en día son consumidos recurridamente por turistas y gente del pueblo

los postres de origen sesquileños y nacidos en terrenos indígenas, con el tiempo han cambiado, algunos ya no son tan escuchados por las voces de los sesquileños y otros se han ido modificando en preparación y estilo

PALABRAS CLAVE:

Recuperación, tradición, postres, muisca, Almeida, gastronomía, recetario, tradición, Sesquilé, patrimonio cultural,

ABSTRACT

For ((JOSÉ N. ITURRIAGA, 1998)) Eating is something biological and of course it is very common to do it every day, every minute, every second in every moment of our days, but cooking, cooking is something cultural, it is something that some do it out of passion, others out of obligation and some out of necessity, but, cooking is culture and culture is not the hoarding of books on the shelves of libraries and in the brains of the wise, not at all, culture is a popular act defined or classified and integrated in various ways, it is the way of being of the peoples.

Gastronomy is the most important cultural manifestation within the human being, in conclusion, to all culinary expressions in regions, social extracts and in indigenous communities

José Iturriaga author of the book *Las cocinas de México* tells us a little about cultural cuisine at a general level and specifies that the food of the peoples is one of those that deserves the highest consideration and respect Sesquilé, Origin of the legend of gold and cradle of indigenous communities.

The purpose of this project is to collect typical sweets, desserts, dishes and recovery of ancestral knowledge regarding how they are prepared and how they continue to generate added value to cultural heritage from their habits and customs, this through interviews, techniques field participatory and ethnographies for recognition of the native people.

We also have to highlight the Colombian cultural cuisine and what over time has been lost generation after generation, traditions, customs, well, for (public network of the bank of the republic, 2020) Colombian gastronomy is the reflection of those regions of the country that allow ethnic, cultural, geographical and natural diversity which allows it to be impossible at the same time to talk about a single cuisine but around many cuisines these with certain types of miscegenation built for centuries and encompassing indigenous, African, Iberian traditions of the Middle East

we start by recognizing that sesquilé is located in the region of los almeidas, producer of fruits, tubers, grains and milk that were part of the eating habits of the indigenous communities that once inhabited these lands

the muiscas made their food and drinks from the cultivation of corn and amaranth

the desserts were basically made from milk, desserts that today are frequently consumed by tourists and townspeople

Desserts of Sesquilean origin and born in indigenous lands have changed over time, some are no longer heard by the voices of Sesquileños and others have been modified in preparation and style

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de investigación tiene como fin alimentar la memoria de millones de lectores a nivel nacional sobre la región de los almeidas y principalmente sobre el municipio de Sesquilé, siendo este el resguardo de la comunidad indígena muisca, actores principales que originaron gran parte de la gastronomía Sesquileña, enfocándonos en cómo ha cambiado la tradición culinaria de esta comunidad a lo largo del tiempo, partiendo en la elaboración de bebidas, postres y dulces, en sus productores y su comunidad, en los habitantes que pertenecían en tiempos aborígenes y como han cambiado con la colonización.

Se quiere plasmar un marco teórico que tiene como objetivo relacionar a los lectores con la región de los Almeida desarrollando la historia de cómo se preparaban distintos dulces y postres, con sus principales cultivos. Para finalizar se redactan los resultados de la respectiva investigación, partiendo de cómo se obtuvieron, conclusiones y las referencias que fueron de apoyo para la elaboración del proyecto

En conclusión, se planteó presentar a directivas, estudiantes, demás comunidad perteneciente a la Fundación Universitaria San Mateo, estudiantes de colegios, y a quien más le llame la atención saber, el avance culinario de la comunidad sesquileña con el pasar de los años, el origen de postres, dulces, y otros platos e ingredientes de cuna muisca. a partir de lo anterior se cuenta con

un recetario de 10 preparaciones que se consideran a sufrido cambios extremos o que por lo contrario han sido olvidadas con el pasar del tiempo

CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Sesquilé con el pasar del tiempo crece en producción de productos avícolas, ganaderos, en su cosecha de papa, maíz, tubérculos y leche, además sus productores de postres y amasijos como lo son arequipes, panelitas, cacaítos, coladas, masatos, envueltos etc.,

Los Muisca o la comunidad chibchas del Sesquilé se ha caracterizado con el tiempo por darse a conocer por sus innumerables y grandes grupos de personas encargadas de elaborar distintas funciones a lo largo del tiempo, mi fin es involucrarme en la historia del municipio, en el hábito alimenticio de los sesquileños, en los rescatadores de tradición, quiero saber que productos son indispensables para ellos, que frutos son sus favoritos, con qué tipo de endulzantes trabajan, que espesantes manejan, los métodos y tipos de cocción que ellos implementan, teniendo claro que la comunidad sesquileña con el pasar del tiempo está cambiando sus modalidades de preparación trayendo nuevas ideas a nosotros los jóvenes.

Los indígenas hablan del rescate de la agricultura, ellos prefieren cultivar sus propios alimentos, cosecharlos con agua fresca y no que no sea agua contaminada
Según (plan de vida de la comunidad muisca , s.f.) Para cultivar la tierra nosotros tenemos calendarios agrícolas y rituales que se desarrollan en determinados tiempos, porque es el tiempo el que indica cómo se comporta la Madre tierra y como las formas de vida que ella nutre se producen y se reproducen. También es muy importante restablecer el diálogo con los ancianos porque a ellos les enseñaron una forma de sembrar muy diferente a la que hay ahorita, y ellos manejaban los ciclos, los calendarios y los astros
Según esta información, el calendario agrícola junto con la ayuda de rituales y de la madre tierra, ayudan a que el proceso de cosecha sea apropiado para el consumo de ellos...
Los postres y dulces son temas que poco manejan ellos, pero que lo manejen poco no significa que no los haya dentro de la comunidad, manjar blanco o el llamado arequipe, las panelitas, los cacaítos, la cuajada con dulce de mora y otros son productos de origen muisca en Sesquilé que aportan riqueza al pueblo y a sus pueblos vecinos...

Presentación del problema de investigación

Fue fundado en 1600 por el Oídor Luis Enríquez. El 13 de febrero de 1779 en la visita fiscal de Francisco Antonio Moreno y Escandón se empadronaron 728 indios y los vecinos o blancos según el cura Manuel Ferreira eran 824 en 337 familias. La primera partida de matrimonio de los libros parroquiales data de 1o. de febrero de 1633 y la primera de bautismo del 4 de noviembre del mismo año. Hechos Notables A comienzos del siglo XIX el mineralogista Alemán Jacobo Wiesner en compañía del oficial Raúl Carlos J (Alcaldía de Sesquilé, 2021)

Para el año 1779 el 13 de febrero en la visita fiscal de Francisco Antonio Moreno y Escandón se empadronaron 728 indios y los vecinos o blancos según el cura Manuel Ferreira eran 824 en 337 familias. La primera partida de matrimonio de los libros parroquiales data de 1o. de febrero de 1633 y la primera de bautismo del 4 de noviembre del mismo año

Para este tiempo había discriminación y aun había esclavitud, pues bien, con el desalojo de las antigua tribus indígenas y la llegada de personas nuevas que cambiaron la paz armoniosa de esas comunidades.

(Mhuysqa, s.f.) Las comunidades indígenas solían cultivar todos sus alimentos en huertas, que el agua que usaban era agua de la sagrada laguna del cacique Guatavita y que todos sus alimentos eran 100% naturales, verduras y hierbas medicinales eran las principales para la curación de enfermedades. Todo esto se quedo como ese patrimonio que nos dejaron nuestros ancestros, y que con el pasar del tiempo han ido cambiando de manera exorbitante
Teníamos variedad en bebidas, postres, dulces y demás productos que con el pasar del tiempo se han ido desvaneciendo de a pocos y que sencillamente ya no son aplicadas por muchos de nosotros.

La actual iglesia parroquial fue comenzada el 11 de noviembre de 1930 por el párroco Tobías Pardo y terminada hacia 1960. Las salinas fueron explotadas por los indios, luego por los españoles y partir a mediados del siglo pasado por los concesionarios, entre los que figuran la Compañía Elaboradora de Sales de Sesquilé, por convenio de 13 de julio de 1862, Manuel Ponce de León por contrato de 2 de septiembre de 1867 y Gustavo Sánchez por contrato de 11 de marzo

de 1891. En 1931 asumió su administración el Banco de la República. En estas instalaciones se encuentran los "Hogares de Sesquilé" del I.C.B.F. fundados en 1964 para refugio de niños desamparados. (Alcaldía de Sesquilé, 2021)

El pueblo se hizo famoso entre la gente de las provincias de Almeidas y del Guavio por la exquisitez de sus dulces tradicionales. La fórmula para combinar la leche de vaca, la miel, el chocolate y el arequipe de las colaciones de Sesquilé no la tiene otro pueblo, aunque parezca mentira, hoy en día solo una mujer los cocina para vender al por mayor.

Desde hace 20 años vive de distribuir panelitas, cacaítos y chicharronas, un pan a base de harina blanca, salvado de trigo y chicharrón. Y el negocio no solo se limita a Sesquilé, sino que sus dulces llegan hasta Bogotá, La Calera, Sopó, Tocancipá, Guasca, Chocontá, Gachancipá, Zipaquirá y Guatavita. (tiempo, 2005)

En este orden de ideas se quieren destacar productos tradicionales y elaborados por sesquileños rescatadores de tradición que con el tiempo se están quedando en el olvido y que son 100% originarias del municipio de Sesquilé; con el fin de mostrar el patrimonio material e inmaterial del pueblo basándonos dentro de la elaboración de estos dulces y postres

Objetivos

Objetivo general

- Indagará sobre los orígenes de dulces típicos y tradicionales que caracterizan la historia del municipio de Sesquilé, partiendo desde la influencia española hasta la muisca...

Objetivos específicos

- Evidenciar la historia ancestral del pueblo Sesquileño y sus tradiciones gastronómicas
- Aplicar y cuantificar entrevistas a portadores (as) de tradición de Sesquilé
- Elaborar un recetario de los principales dulces, postres típicos y tradiciones del municipio de Sesquilé.

Justificación

La presente investigación se enfoca en el estudio y rescate de la gastronomía dentro del municipio de Sesquilé ya que me parece importante e interesante dar a conocer la gastronomía de mi pueblo, ya que con el pasar de los días se está perdiendo conocimiento sobre la elaboración e historia de los dulces de Sesquilé, pueblo el cual habite durante toda mi vida y del que tengo gratos recuerdos, uno de estos es el cómo veía cada domingo a los campesinos en la plaza de mercado ofreciendo sus productos.

Actualmente esta plaza de mercado dejó de existir y para males los habitantes del pueblo muy poco consiguen tan deliciosos productos que campesinos, abuelas y algunos gastrónomos llevaban para la venta del domingo, ya no hay plaza, ya no hay quien hable de esos dulces que se elaboraban, se está perdiendo, mi fin es mediante un recetario y con la ayuda de este informe y algunas entrevistas de personas dedicadas al rescate cultural, apoyándome de la alcaldía de Sesquilé y con el equipo de investigación municipal para llevar este proyecto a jóvenes de la universidad San Mateo y a todos aquellos que les interese saber más allá del tema, lograr que estos productos sean conocidos por todos los sesquileños de nuevo y evitar que estos sean llevados a un pronto olvido.

Es por eso por lo que mi fin es tomar como foco el municipio de Sesquilé ubicado en el departamento de Cundinamarca, para dar vida a la recuperación culinaria de la comunidad de Sesquilé, reconocer productos para la elaboración de postres y dulces autóctonos, involucrarme en ámbito alimenticio de los productores de estos productos para así retroalimentar a colegios y universidades sobre la historia del pueblo, como surgió, de donde, cuando, porque etc. Que sepan que Sesquilé es rico en papa, tubérculos, quesos, amasijos, dulces, fauna, flora, turismo, artesanías, y cultura, además cuenta con grandes paisajes, paramos, represas y de amplias zonas con cultivos de flores etc... Sesquilé tiene mucha gastronomía, por ello quiero dar a conocer las coladas artesanales hechas en tiempos atrás por los muiscas, además las melcochas, masatos, guarapos, dulces de feijoa y demás productos. su gente y su comunidad su variedad de frutos como las moras silvestres que son base para la elaboración de dulces y mermeladas en la región pero que poca gente sabe eso, la recolección de huevos 100% campesinos, en su variedad de

colores con altos niveles vitamina que, para la elaboración de amasijos, postres y otros productos, aportan gran vitalidad y fuerza al producto

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

Primero que todo me es importante destacar sobre el patrimonio gastronómico...

PATRIMONIO

Bueno según (CONCEPTO , 2013) “El patrimonio es un legado, una herencia, algo que recibimos del pasado o que forma parte de un acervo valioso y digno de preservarse. Sin embargo, este término puede tener significados muy distintos dependiendo del área del saber desde donde lo contemplemos.”

Entonces podemos deducir que el patrimonio son bienes que han sido heredados de todos aquellos descendientes o nuestros descendientes, actualmente el termino de patrimonio bien sea destacado histórico, natural o cultural está sujeta a cambios dependiendo de su circunstancia sea histórica o social

Por otro lado (UNESCO, 2021) “nos da a entender que el patrimonio Comprende también expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural.”

Es decir que todo aquello que dejen nuestros ante pasados tiene que seguir surgiendo de manera viva de manera oral y aplicándolo en diferentes sectores, que todo tipo de patrimonio por más frágil que sea hay que darlo a conocer porque de este se desprende gran información y conocimiento cultural

GASTRONOMÍA

¿Qué significado tiene la palabra gastronomía? Para (CONCEPTO, s.f.) “La gastronomía es la disciplina, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da.”

Según “Concepto” La gastronomía es un arte que cada cocinero pinta según lo que sienta, y lo pinta mediante sus conocimientos planteados en un plato, dependiendo del ambiente en el que el gastrónomo este, plasmara lo que sienta, por eso lo define como un arte.

PATRIOMIO GASTRONOMICO

Según (gastronomico, s.f.) patrimonio gastronómico es “Supone una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, así como la calidad del agua, los cuales afectarán a las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se encuentra en la tradición y se encuentra en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta. El valor nutricional, por otra parte, es un elemento que no se suele tener en cuenta al valorar una muestra de patrimonio gastronómico. La UNESCO reconoce los patrimonios gastronómicos tradicionales de Francia, Japón, México y la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.”

Es decir que el patrimonio cultural es ese valor que cada cocinero le otorga a un plato junto con sus ingredientes típicos con el fin de honrar un lugar, plato que con el cual se genera un tipo de memoria sensorial que despliega emociones y sentimientos mediante su consumo

Según (cundinamarca, 2013) El significado del nombre del municipio es Agua caliente boquerón de la arroyada. Se ubica a una distancia aproximada de 63 km de Bogotá y a una altitud sobre el nivel del mar de 2.595 metros. Limita con los municipios de Suesca (Norte), por el sur con Guatavita (Sur), Chocontá (Oriente) y Gachancipá (Occidente). Sesquilé se

encuentra conformado por las veredas Boíta, Boitiva, Chaleche, El Hato, Espigas, Gobernador, Nescuata, Ranchera, Salinas, San José y Terra Negra. Sesquilé tiene importantes lugares turísticos como la Laguna de Guatavita, un conjunto de Caminos Reales, la Cueva de los Murciélagos, el Cañón de las Águilas, así como los Cerros de Covadonga, Pan de Azúcar y Las Tres Viejas (Llano, 2019)

Según (Mhuysqa, s.f.) pg. 6 “Los Muisca o Chibchas, fueron los habitantes ancestrales de la zona actualmente conocida como Altiplano Cundiboyacense. Su respeto por la naturaleza los llevó a reverenciar las lagunas, las fuentes de agua, las montañas, las piedras y a todos los seres de la madre tierra y el universo.”

Es muy importante recalcar que ellos para ese tiempo y a la fecha de hoy consideraban las lagunas como lugares sagrados y de purificaciones que ellos veían como lugares sagrados y les era ese punto de encuentro para sus comunidades

Lo que Cabe destacar es que sus principales cultivos siempre fueron y hasta el momento han sido el maíz tubérculos como los cubios y las avas, además la caza de ellos prevalecía en curis y venados de aquí ellos preparaban los sudados de armadillos, de curis los estofados asados, sopas, y cremas, también su ganadería y la toma de leche de cabra y vaca eran fundamentales en sus preparaciones.

Localización geográfica de Colombia

País-Colombia, Sesquilé-Cundinamarca, ubicado en el departamento de Cundinamarca a aproximadamente una hora y media de la Ciudad de Bogotá, con latitud de 5.05 longitud - 73.8, su superficie es de 14,300 hectáreas y 143,00 km² además la altitud esta en 2,560 m

SÍMBOLOS

Los Símbolos del municipio de Sesquilé son bastante llamativos, pues según (cundinamarca, 2013) “De forma redonda, cuartelado, de esta manera dividían los Muisca la laguna, para hallar su centro.”

Cabe recordar que la laguna del Cacique Guatavita (No es laguna de Guatavita) pertenece al municipio de Sesquilé, mas no del municipio de Guatavita, el cacique era nombrado “Guatavita” según la leyenda y era el quien dirigía a la comunidad muisca a los rituales en la laguna

Figura 1 1 (Escudo del municipio de sesquilé, s.f.)



También cabe destacar que el escudo según (cundinamarca, 2013) “En el centro del jefe, cuartel superior, campo de oro y en verde, una montaña de tres picos con sombras en negro, en honor al cerro de "Las tres viejas". El flanco derecho, trae campo de color azul, y en oro un diseño precolombino que representa los rayos del sol y la luna, de los astros dorados por los aborígenes

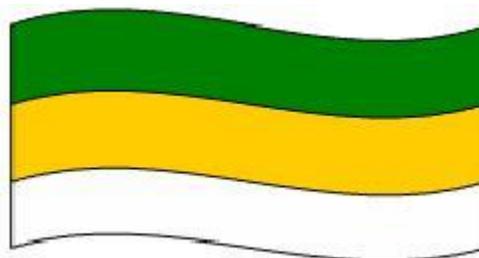
Para finalizar la descripción del Sesquilé nos describe que “ La punta del escudo trae campo blanco con cuatro figuras de oro en faja: un libro abierto, una mazorca de maíz abierta, una cabeza de vacuno y un par de zapaticos cruzados en honor al trabajo y la riqueza agrícola de

su tierra. La bordadura del escudo en blanco lleva en la parte superior en letras de oro: "Sesquilé" y en la parte inferior: "Cundinamarca". Sobre todo el escusón de forma redonda, trae campo de color verde, con delgadas fajas ondeadas y en el centro la balsa Muisca, todo en oro. El escusón representa la laguna del Guatavita y la Leyenda del Dorado” (Campos, 2019)

Como tal el escudo de Sesquilé representa las riquezas del pueblo desde sus inicios hasta lo que hoy en día recordamos los actuales habitantes, el escudo plasma una descripción de todo lo que rodea Sesquilé, de sus paisajes, tesoros, de sus mitos y leyendas y de sus verdaderos aborígenes

BANDERA

Figura 1. 2 (Bandera del municipio de Sesquilé, s.f.)



La bandera del municipio esta conformada por tres colores, cada color representa un significado dentro del pueblo, significado que se abarca y va de la mano con la historia del pueblo y la descripción del símbolo, empecemos por aclarar cada color y su significado.

La franja verde: representa el verde de los cultivos y el campo, el agua de la laguna del cacique Guatavita

La franja dorada: alucina al recuerdo de la leyenda del dorado

La franja blanca: homenaje a la antigua riqueza salinera que era explotada en el municipio

HIMNO

Autor: Jorge Alberto Contreras Sanchez

Para (cundinamarca, 2013) El himno del municipio de sesquile se conforma por las siguientes

“Coro

Sesquilé, Sesquilé, Sesquilé,
tierra noble donde yo encontré
tu laguna de origen sagrado
que forjo la leyenda de el Dorado
estrofas

Sesquilé, Sesquilé, Sesquilé,
tierra noble donde yo encontré
tu laguna de origen sagrado
que forjo la leyenda de el Dorado.

I Estrofa

Y tus cerros tutelares a lo lejos
se divisan cual heroicos guerreros
pan de azúcar, covadonga, las tres viejas
que te hacen olvidar todas las penas.

Coro

II Estrofa

Fuiste emporio de riquezas entrañables
lo que hizo que la vida fuera amable
con tus minas de carbón para la lumbre
las de sal que nos llevo hasta la cumbre.

Coro

III Estrofa

Y sus gentes siempre acogen al extraño
y lo hacen sentir hijo de esta tierra

es por eso que orgullosos pregonamos
Sesquileños seremos toda la vida.”

El himno de Sesquilé fue escrito con el fin de homenajear a la antigua sesquilé, testigo de las guerras de colonización por los españoles y la invasión del territorio indígena del pueblo, aluce a las leyendas mas mencionadas en el municipio y en especial a la del dorado que es la mas escuchada por mayoría de gente naciente del pueblo y sus alrededores.

El himno tiene como objetivo dar vida a todos los mitos que dieron fama y conocimiento al pueblo, representa además lo que a diario cada Sesquileño con fuerza y esmero hace para sacar a sus hijos adelante acogiéndolos siempre en el seno del pueblo..

SESQUILE Y SU GASTRONOMIA

Sesquilé Cundinamarca se caracteriza por tener una gran variedad de gastronomía ancestral, si, ancestral ya que la mayor parte de la culinaria sesquileña proviene de nuestros abuelos muiscas y chibchas. Pues bien, en esta parte quiero recalcar los platos típicos del municipio y como han ido cambiando a través de los años

Según (Alcaldía de Sesquilé, 2021) Los platos típicos de Sesquilé son

Partimos describiendo que el primer plato típico parte a base del tubérculo conocido como arracha, y es de aquí donde se desprenden los primeros platos típicos del pueblo

1. **SOPA DE ARRACHA:** “Sopa elaborada partir de granos, el frijol, la arveja, mazorca desgranada, cubio, papa criolla, espinacas, acelgas, apio y lo principal que es la arracha, como sustancia o proteína tenemos el cayo y costilla se sirve con cilantro y cebolla fresca picada” Cabe destacar que en el municipio se ve constantemente las huertas y cultivos de granos y hierbas verdes.

2. **CHIPS DE ARRACACHA:** Se elabora a partir de una cocción en fritura con mantequilla clarificada y sal marina se acompaña con una salsa de maíz tierno

3. **SOPA CRIOLLA DE CUBIOS:** Sopa elaborada a base de papa criolla y nabos se acompaña con costilla de res bañada en un hogao tradicional de cebolla y tomate arroz con quinua y aguacate

PLATO DERIBADO DEL CORDERO

Según (Alcaldía de Sesquilé, 2021) Los platos hechos a base de cordero son muy tradicionales dentro del pueblo además es artesanal y ayuda con la economía del municipio ya que son productos del área rural

Halamos básicamente de

4. **CORDERO EN SUS PRESENTACIONES:** Plato que se constituye por arroz blanco, viseras de cordero, chuleta de cordero al horno, chuleta de cordero sudada y papa salada muy vista en la mayoría de platos típicos de Sesquilé acompañado de una bebida típica llamada Fadcuá o chicha pero para los sesquileños la conocemos como fadcuá

5. **-TORTA DE MENUDO:** Plato típico y muy conocido por nosotros los sesquileños ya que es un tipo de arroz que contiene menudo o del llamado cayo y que contiene verdura, huevo, y un típico guiso a base de las hojas de la cebolla larga y cilantro.

Hablando sobre el plato típico sesquileño que es el del cordero y que es la leve representación de nuestro municipio dentro del libro de SABORES DE CUNDINAMARCA, libro que se creó a partir de un proyecto que buscaba rescatar el patrimonio gastronómico cundinamarqués y que publico los platos más representativos de Cundinamarca El día de hoy tuve la dicha de ver la única copia de este libro en la alcaldía de Sesquilé y me entere que no todos los municipios clasificaron para este proyecto, además, Sesquilé fue uno de los primeros en elegirse para respetiva investigación y que

además fue el ganador para abrir el proyecto de pueblos dorados, siendo Sesquilé el primero en abrir el primer pueblo dorado de la región

Dulces y postres son mas que representativos en mi pueblo, por ello decidí enfocarme en este tema y dar a conocer sobre el rescate de los dulces tradicionales del pueblo, busco que las personas que los fabrican sean reconocidas y no se lleve al olvido la manera en que son elaborados esos cacaítos, esas panelitas y otros dulces que son tan consumidos por Bogotanos y Sesquileños

Para (tiempo, 2005) “El pueblo o municipio de Sesquilé se hizo famoso entre la gente de las provincias de Almeadas y del Guavio por la exquisitez de sus dulces tradicionales. La fórmula para combinar la leche de vaca, la miel, el chocolate y el arequipe de las colaciones de Sesquilé no la tiene otro pueblo. Y, aunque parezca mentira, hoy en día solo una mujer los cocina y los vende al por mayor.”

Aquí en este artículo se menciona la provincia del Almeida mejor conocida como la región de los Almeida, aquí me surge el recuerdo de una pregunta que un profesor un día me dijo, Fernando ¿Qué es eso de la región de los Almeida? Pues bien, a mis palabras la Provincia de Almeida está localizada al norte de Bogotá en el noroccidente de Cundinamarca y esta se denomina así porque hace muchos años durante la guerra de Chocontá se enfrentaron tropas del líder Zipa Saguamanchica contra las del líder Zaque Michuá, tiempo en q-el que la provincia del Almeida pertenecía al zipasgo que era una de las divisiones políticas de la confederación muisca

Para la conquista de los españoles y con la llegada del terror a los municipios aldeanos, existían los hermanos Almeida quienes se encontraban bajo custodia en una prisión de bogota y que con la ayuda de Policarpa Salavarrieta habrían logrado escapar y resguardarse en el pueblo de Tibirita, mas tarde crearon un grupo guerrillero a las cercanías de Macheta y así con el tiempo y con la ayuda de los pobladores, el grupo guerrillero de los hermanos Almeida fueron tomándose municipios de a pocos, primero tomaron Chocontá, luego Sesquilé luego Suecas, Nemocón hasta finalizar en Zipaquirá, por ello y gracias a que los hermanos a pesar de ser capturados en Zipaquirá y lograr salir a los llanos donde se

encontrarían con tropas de la capaña libertadora fueron los lideres para la liberación española se denomino a esta pate de cundinamarca región de los almeidas...

Ahora hablamos de la señora Cecilia quien desde muchos años se a enfocado en realizar estas preparaciones , haciéndolas llegar distintos puntos de venta en el municipio

ENTREVISTAS A SESQUILEÑOS RESCATADORES DE TRADICION

NOTA # 1

Lugar: Cafetería Tio Tom

Fecha/ 22/04/2022

Hora: 18:00 pm

Buenas tardes mi nombre es Fabian Quintero Avellaneda soy estudiante de la Fundación Universitaria San Mateo de Bogotá Colombia y, me encuentro realizando mi proyecto de grado, que está relacionado con la tradición de dulces y postres autóctonos de Sesquilé y quisiera saber si me puede colaborar respondiendo unas preguntas, pues sobre este tema y si nos apruebas registrar estas respuestas por medio de audio.

Me encuentro aquí con la señora Clara Chauta o más conocida como La contadora de historias ancestrales del municipio de Sesquilé

Señora clara Chauta cuénteme de usted, hace cuanto lleva haciéndose conocer como la contadora de historias ancestrales de Sesquilé (Sáenz, 2020)

Figura 1. 3 lugar de la entrevista, cafetería de dulces típicos Tio Tom (Quintero, 2022)



ENTREVISTADA: Bueno te voy a contar así como a pequeños y largos pasos, mi nombre completo es Clara Lucia Chauta Chauta, soy una asijia de sesquile, hija de padres denominados campesinos, descendiente indígena Muisca del apellido, eh también soy relatora en la laguna del cacique Guatavita que esta en Sesquilé, tengo el tecnólogo en guiansa turística y propuesto inicie hace un año un canal de YouTube donde me llamo la contadora de historias ancestrales Clara Chauta eh pasado por muchas etapas, porque bueno yo eh en algún tiempo tuve mi familia, fui casada, a lo largo me separe pero tengo mis hijos, ya son grandes, pero a raíz de eso seguí mi vida yo y empezó a salir adelante, empecé barriendo las calles del pueblo por un año, yo era una de las mujeres que barría las calles del pueblo, luego pase hacer el aseo en la alcaldía, luego pase hacer mesera en un restaurante, luego pase a trabajar en el colegio donde tu estudiabas, entonces hay dure casi un año y dure casi un año también haciendo el aseo, pero... en todo ese tiempo yo iba estudiando en la nocturna y me iba preparando y luego ya empezó ah, bueno el pago no era todo el tiempo, me quedaba difícil pagar arriendo, me fui para la floristería como por 6 meses debido a que ya me gradué de bachiller, entonces luego me fui como guía allá luego de tener mi bachillerato y había hecho cursos de eco turismo, entonces me dieron el trabajo de guía turística en el cacique Guatavita y de ahí empecé hacer el tecnólogo en guiansa turística entonces hoy en día soy guía profesional y todo lo que yo hago en mi canal de YouTube está basado en tradiciones muisca, historia muisca, la tradición de los muisca es oral no es escrita y Sesquilé tiene un potencial increíble en gastronomía en turismo,

turismo religioso, turismo senderismo eco turismo y pues lugares muy bonitos que nosotros queremos que se conozca y yo soy muy ambientalista, entonces definitivamente me doy cuenta que Sesquilé tiene mucha riqueza cultural, ambiental de todo y quise hacer ese canal precisamente para dar a conocer a Sesquilé.

Señora Clara pero que rico saber eso me encanta haberme contactado con usted, porque creo que es la persona indicada para hacer esta entrevista, precisamente esto es lo que estoy buscando patrimonio, patrimonio y creo que como usted dice Sesquilé esta rico en patrimonio (García, 2020)

ENTREVISTADOR: Listo señora clara entonces como segunda pregunta tenemos

¿ ¿Para usted, Sesquilé cuenta con riquezas ancestrales y gastronómicas? ¿Cuáles conoces?

ENTREVISTADA: Bueno, nosotros tenemos varias clases de, de turismo, de patrimonio cultural, material por ejemplo en cuento a la cultura tenemos comunidades indígenas, tanto la muisca como los quichuas, la muisca es la nativa y quichua llevo pero es como si fuera ya de aquí y también tenemos esa riqueza cultural en cuento a la historia, la laguna, la laguna sagrada del cacique Guatavita, tenemos el observatorio de las tres viejas que tiene muchas historias y que algunos lo llaman las tres viejas, el indio no se qué, el guerrero pero es un observatorio música que tiene mucha historia, tenemos un turismo religioso que esta hablando de las iglesias cierto, pero tenemos una gastronomía que aunque no se esta notando mucho en Sesquilé, si se consume esa riqueza, esa historia porque aquí se da mucho la mazamorra chiquita, esa mazamorra que se hacía con los tallos, los cubios, las habas, la arracacha, el maíz, la chicha que si vamos a mirar al lenguaje misqueño que es el lenguaje de los muisca se llama fascia pero que es de los antiguos, de los abuelos, pero la chicha también se da mucho y la llamamos fadcua en el legua misqueño. El cocido, el cocido cundiboyacense, que contiene cubios, las ideas, los nabos las rubas o chuvas que llamamos, las carnes que lleva y la arracacha también, las arvejas las habas pero que también es de aquí de la región de Cundinamarca, Cundinamarca y Boyacá estamos muy unidos hasta por la misma manera de actuar de pronto que a cambiado un poquito la entonación o el hablado pero somos igualitos (Entrevistador: por algo somos cundiboyacenses) la mazamorra de dulce con el maíz, aquí se trabaja mucho la quinua, aquí hacen cervezas artesanales

también, aquí hay gente que trabaja la cerveza artesanal, los dulces los cacaitos que aquí son muy populares, aquí tenemos a alguien que inicio una empresa de manjares diría yo la panelita de leche, los cacaítos diría yo, aquí tenemos genet que también sabe hacer unos pasteles que vienen de la tradición de sus abuelos cierto, por ejemplo mauricio pinilla que trabaja un pastelería que la e podida comprobar que es una riqueza que deleita el paladar, Elias que trabaja los cacaítos cierto y por supuesto en la parte de ver el pueblo, en la época de la colonia no habían capillas eran casas en bareque cierto, entonces se dice que en la época de la conquista cuando llegaron los españoles los colonizadores ellos quisieron borrar la tradición de los muisca y los obligaban primero a dejar el lenguaje a dejar la religión y por supuesto a ser esclavos, entonces que pasaba que si tu tenías tu altar, tu casa ceremonial en bareque lo que hacían era tumbarla pero colocar un iglesia cierto. Por ejemplo el cerro de Monserrate es un sitio de los muisca, el cerro de Guadalupe las aguas, la candelaria que es el centro histórico cultural, en vigota hay más de 33 iglesias y de ellas 27 están construidas sobre los sitios sagrados de los muisca, aunque en el siglo 16 a este siglo han sufrido muchas trasformaciones y por supuesto el observatorio de las tres viejas aquí en Sesquilé que es un historia increíble de contar. El territorio siempre nos plasma la historia y pero actualmente leyendas de los conquistadores hay muchas, pero si vamos a mirar en la historia muisca hay muchas realmente allá es donde los abuelos iban hacer la conexión de lo físico, mental, espiritual y dimensional y era donde los niños que iban hacer lideres y como ese que iba hacer como cacique que va hacer el ritual en la laguna hay fue donde inicio la leyenda del dorado, iban hacer formados en cucas, cuca en esta época sabemos que le decimos a la galleta a la mujer bonita la vagina pero cuca en el lenguaje muisca significa una casa ceremonial es una cueva representa el vientre de la madre tierra. todo esto se basa en ofrendas, entre esas ofrendas va el maíz, y los antiguos utilizaban el maíz mucho, la mazamorra, las arepas, el mismo chucula el chocolate de los 7 granos que antes era coger el maíz dejarlo secar, luego tostarlo, y luego molerlo y luego cernirlo cierto, y así se empezaba hacer el chucula por la panela por todo eso pues tiene muchas cosas

ENTREVISTADOR: Señora Clara déjeme decirle que el conocimiento que usted tiene es grandísimo , bueno continuemos

ENTREVISTADOR: ¿Cómo ves actualmente la nueva generación y en que se ha cambiado con la del pasado? Entonces como ves esta generación de ahora y como la ves con la generación anterior la de ustedes

ENTREVISTADA: RTA// Bueno realmente eh, Sesquilé fue un centro de importancia indígena, aquí hubo un asentamiento indígena, y aquí en Sesquilé anclaba el clan de Chauta y por ejemplo es chistoso porque yo soy Chauta Chauta y me decían clara tu familia es de incesto, no has de cuenta el de esta esquina era la familia Chauta pero el de la otra esquina era familia Chauta pero no se conocían y cuando se conocían se enamoraban y de ahí salió clarita le decía yo, ya luego salió el mestizaje dicen que Chauta es 100% indígena por ejemplo Bogotá antiguamente se llamaba Bacatá, Bacatá Bogotá tiene un barrio llamado Fontibón que antiguamente se llamaba Ontibón y antiguamente se llamaba Ontiba

Entonces realmente en ese tiempo se conocían las sobanderas las que comúnmente llaman brujas pero hay brujas nuevas y malas, en este tiempo ya no se ve tanto como se ve otra clase de brujas como decimos, pero la partera que sabía como cuando la mujer iba a dar a luz, como recibir al niño, que planta servía y todo eso ellas lo conocían porque bueno vpy a ponerte u ejemplo, nosotros venimos a una cafetería a tomarnos un café, ellos no tenían que hacer eso porque ellos sacaban, por ejemplo la uva camarona podían sacar la mermelada, el vino, cierto, es igual, por ejemplo la rayan que sirve para el dolor de muela, el laurel que se le agrega a la mazamorra de dulce que se le agrega a la mazamorra de dulce y quedaba espectacular entonces si hay un cambio y porque hay un cambio a la civilización de ahorita porque nosotros estamos más apegados a la tecnología, entonces ya no nos preocupamos, ahorita en la evolución, todo va evolucionando tanto que tu ya no tienes tiempo de cocinar y sales a trabajar y compras a otro lado la seguridad alimentaria en este momento esta critica porque hay mucha chatarra, yo me como una hamburguesa y salió yo me como un chorizo y salió pero no sabemos que nos esta nutriendo, y pensamos que llenándonos la barriga es estar bien

Estamos tan enfocados en la tecnología que ni siquiera se nos pasa el tiempo y con un tinto tenemos para seguir entonces si hay un cambio extremo

Figura 1.4 Iglesia de Sesquilé (Quintero, 2022)



ENTREVISTADOR: ¿Qué se te viene a la mente cuando te hablan de patrimonio y que conoces sobre el patrimonio gastronómico?

ENTREVISTADA: patrimonio gastronómico para mí sería esa herencia que nos dejaron los abuelos frente a la cocina, para mí, o que me decía la mazamorra, la fadcuá ósea mira, te voy a hablar en lo que es de mi vida, mira mi papa cuando pequeños todos los domingos nos llevaba a misa y eso sí era obligatorio y eso sí era obligatorio, la misa era a las 7 y salíamos a las 8 y mi mamá nos tenía el desayuno listo cuando terminábamos nos íbamos para una parcela que teníamos en la montaña y allá sembrábamos y algo que era sagrado era trabajar todos los domingos media hora.

ENTREVISTADOR: ¿Qué recuerdas sobre tus padres y abuelos en cuanto a su alimentación? ¿Contaban con alguna receta de postres o dulces?

ENTREVISTADA: Nosotros teníamos la costumbre de ellos tenían un marranito y lo digamos lo preparaban todo el año, lo engordaban y ya en diciembre lo sacrificaban, entonces hacían la rellena, la chicharronada el piquete y para semana santa era cordero, y bueno también hacían la chanfaina que compone la sangre del cordero de la tripitas, de la misma carne, las arvejas que se le echaba la carne la papa la arveja que se le echaba, el arroz y se acompañaba de guarapo o chicha y sobre todo lo que más se daba era la chicha y también los envueltos 3 puntas elaborados con el maíz pelado con las hojas de quiche, las hojas son variedades hay unas que son moradas y otras que son más verdes, se elaboraban con las hojas moradas que son las dulces

Figura1.5 (La contadora de historias, 2022)



ENTREVISTAS A SESQUILEÑOS RESCATADORES DE TRADICION

NOTA # 2

Lugar: Restaurante el Cordero sesquileño

Fecha/ 23/04/2022

Hora: 10:00 am

Buenas tardes mi nombre es Fabian Quintero Avellaneda soy estudiante de la Fundación Universitaria San Mateo de Bogotá Colombia y, me encuentro realizando mi proyecto de grado, que está relacionado con la tradición de dulces y postres autóctonos de Sesquilé y quisiera saber si me puede colaborar respondiendo unas preguntas, pues sobre este tema y si nos apruebas registrar estas respuestas por medio de audio.

Me encuentro aquí con el chef Sesquileño Néstor Vázquez o mas conocida como el cocinero de la chanfaina del municipio de Sesquilé

ENTREVISATADO: Bueno mucho gusto Fabián y a todas las personas que nos escuchan igual esto pasara a escrito pero siempre hay que ser muy cordial, eh muy contento de tenerlo acá porque eso habla bien de lo que estamos haciendo, que las personas se sientan orgullosas de lo que hacemos como cocineros, igual acá hay mucha variedad de cultura, de artesanía, danza hay de todo lo que tenemos para demostrarle a las personas que es Sesquilé... eh me gusta también lo que me acabo de decir que allá tenido en cuenta su pueblo porque hay que tener ese sentido de pertenecía por nuestra tierra por donde salimos y eso y eso no hay que dejarlo atrás porque la gastronomía ah sido valiosa para muchos países, por ejemplo la gastronomía madre que es la francés, es nuestra madre en gastronomía por eso ese orgullo para los franceses, a nivel Latinoamérica esta la peruna ¿pero porque?, porque ellos han mostrado su cocina. ¿La cocina colombiana está teniendo mayor a nivel internacional por qué? Porque la idea es mostrar lo que hacemos y no ser una copia de cosas extranjeras, si claro es muy ricos saber preparar ciertos productos, hay una

gran variedad en el mundo pero no debemos quedarnos en esas copias si no sacar adelante lo que nosotros hacemos como cocineros colombianos y adicional a eso en el caso mío demostrar nuestra cocina tradicional ya que en mi emprendimiento y ya hoy en mi restaurante esta hecho a base de la tradición porque esta receta que es la chanfaina me la paso mi abuela Silvia rojas entonces es algo un trabajo de tradición y la idea es mostrar a nuestros comensales, a nuestros turistas, al local nuestra cocina que es acá de campo. ¿cómo empezó esto?

Eh... sonara chistoso lo que voy a decir pero gracias a Dios me sacaron de la empresa en donde yo trabajaba en plena pandemia y pues dijimos que vamos hacer y pues en plena pandemia no estaban dando trabajo estaban sacando gente de las empresas y pues una persona muy allegada se llama Fernando Rodríguez que en su momento era secretario del concejo de Sesquilé me dijo venga chinazo usted que más abe hacer y yo le dije no es yo soy cocinero y tengo un técnico en culinaria y me dijo venga saber hacer chanfaina? Y le dije si sé hacerla y a grueso modo era un brochazo en la mente porque ese plato era de mi abuelo y era el plato de las reuniones familiares y ella nos mandaba bien sea acá las fincas vecinas de los amigos o nos íbamos con un primo hasta Tilata a comprar chivos y ella nos decía bueno mijos vamos hacer una reunión familiar para tal fecha necesito carne y la chanfaina y entonces íbamos y comprábamos todo y con un tío nos encargábamos en su momento de hacer todo lo del beneficio del animal de recolectar sangre del cordero porque esa es como la base de la chanfaina y el tema de las vísceras del cordero porque ese era el acompañamiento de nuestra chanfaina ya el tema de alistar la carne uno lo veía y bueno le dije bueno abuelita nos dan todos los ingredientes será que sumerced me enseña hacerlo de nuevo, lo hicimos de nuevo le hicimos el encargo para Fernando nos trajo todos los ingredientes para trabajar, se llevó nuestro plato, la chanfaina gusto mucho en la familia, el empezó hablarlo allá en el concejo creo yo porque a los 8 días me llamo un concejal y me pregunto si era verdad que yo estaba haciendo chanfaina que si le pedía vender, se hizo el negocio luego me llamo otro concejal y nos sentamos hablar con mi esposa y mi abuela y le vimos pinta al negocio y pues hay arranco nuestro negocio.

A sido de mucho sacrificio ya que en su momento estábamos encerrados, con mis hijos salíamos en las bicicletas a traer la materia prima desde Chocontá en ese momento traemos

aproximadamente 200.00 pesos en carne y una o dos asaduras en la espalda y todas las publicaciones para llamar a nuestros clientes las hacíamos pr Facebook empezaron a llamarnos y empezamos a terne acogida, nos quitábamos el delantal y pues salíamos hacer las entregas a domicilio desde san Vicente, Suesca, gente que de pronto se acercaba en su vehículo h llevaba su pedido y así empezó nuestro negocio. Soy de aquí de la vereda Nescuata igual aquí hay algo muy chévere que estamos en medio de la frontera con la vereda espigas, entonces me siento perteneciente a la vereda espigas, y pues este es nuestro inicio.

Figura1.6 Restaurante El cordero Sesquileño



ENTREVISTADOR: Don Néstor es bueno saber que la pandemia causó que se quedara sin trabajo y que este fue el motor para iniciar su proyecto, que bueno saber eso ¿Qué conoce usted como patrimonio gastronómico? O como lo definiría usted, ¿primero definiría patrimonio? ¿o primero gastronomía? ¿o usted puede definir como tal el patrimonio gastronómico?

ENTREVISTADO: pues yo creo que el patrimonio gastronómico está en nuestra raíces y en el conocimiento de nuestros ancestros eh ahorita son nuestros abuelos, ellos desde una

receta con una hierba cultivada en una huerta pueden curarnos hasta de un dolor de estómago, si entonces yo creo que ese es nuestro patrimonio gastronómico, que si hay escrito pero si nos vamos a fondo y a ver nuestra raíces gastronómicas sesquileñas nos iríamos a la base teniendo en cuenta de que somos hijos de los muiscas si, pues seria algo más yéndonos hacia el maíz.

Pero si nos vamos a revisar la historia o buscar de pronto un plato autóctono siento que no lo hay siento que no lo tenemos, podríamos irnos por ejemplo por una mazamorra que es hecha del maíz, no me atrevo a decir que mi plato es autóctono porque si vamos a la historia de mi plato es un plato español, entonces con orgullo digo que es tradicional, más adelante veremos si a futuro puede llegar hacer autóctono puede llegar hacer teniendo en cuenta desde onde a arrancado a donde lo que hemos llegado, pues teniendo en cuenta que mi abuela es de Sesquilé de que a sido un plato que a tenido mucho arraigo en esta zona cundiboyacense porque si nos vamos a otros modos pues es algo parecido la pepitoria de los Santanderes si, remplazaba la carne de cordero por cabro, se encuentra el famoso cabrito sudado que viene desde la guajira entonces se puede decir que no es solo allá en los Santanderes si no es de todos porque hay veces que dicen que no eso es de Boyacá no ese plato es de Santander, no es de todos, porque vean estamos aquí en Sesquilé que estamos aquí cerca a los límites con Boyacá.

Boyacá también lo hace, Santander con su pepitoria entonces yo digo que es de todos, pero si a futuro llega hacer de pronto llamado, igual hace poco en una entrevista en el canal 13 como el plato típico pues bienvenido sea, la idea es seguir cultivando como esa cocina tradicional pero a mi opinión nuestro patrimonio gastronómico está en nuestros abuelos...

ENTREVISTADOR: Si perfecto porque muchas veces en la entrevista que hice ayer pregunte exactamente lo mismo y la respuesta fue similar, aquí en Sesquilé no podemos decir que tenemos como tal pero siento que si a futuro lo podemos llegar a tener por manos de los futuros chefs que vengan pero la idea es conservarlo

¿Don Néstor hábleme un poco de los dulces, de los postres típicos del pueblo o que usted conoce?

ENTREVISTADO: Bueno acá desde niño yo e sentido el sabor de los famosos cacaítos, es un dulce que es muy sabroso en su porción siento que es muy justo, igual acá en su momento alcance hacer distribución porque la idea es esa tener algo que coret ese sabor a sal y calme el apetito, pero también de niño recuerdo algo que hacia mi mama que es el famoso dulce de papayuela sí, es con nuestras papayuelas que comúnmente vemos aquí en las huertas de las veredas y es un dulce muy sabores muy rico, entonces eso postres en mí y bienvenidos porque son muy tradicionales, entonces tampoco voy hablar mal en cuento a la gente que hace postres aquí en Sesquilé ,porque pues digamos ya se está viendo más como yéndonos al tema industrial, que los famosos ches cake y bueno esos postres pero pues con el respeto a ellos yo voy a la base de lo que queremos mostrar, nuestra tradición, pero igual ellos son libres son negocios libres hay que dejarlos, hay que ofrecer algo al comensal que viene pero si es bueno de pronto hablar de esos dulce hechos acá.

El famoso ese también hecho por los abuelos, la cuajada y encima el dulce de guayaba, eso también son dulce muy hechos por los abuelos, sino que hay veces nos vamos a lo que hablaba al principio de la entrevista irnos hacer copias y cosas extranjeras que si claro son bienvenidas porque son cocina pero si sería bueno seguir esa ruta tradicional de pronto es por el concepto que tengo yo sobre lo tradicional pero igual es todo bienvenido pero yo esos dos dulces son lo que me vienen a la mente y me recuerdan desde niño, mi mama hacia un ponche hecho con la savila, no lo recuerdo muy bien pero son cositas que quedan en la mente porque la cocina es eso , lo sabores lo llevan a uno desde lo mas profundo de su mente y su corazón

ENTREVISATADOR: Don Néstor hámbleme un poco de los ingredientes de ese dulce de papayuela

ENTREVISTADO: Es algo muy básico porque es la famosa papayuela, con panela, algo de azúcar, saca las tajaditas como pluma como cortes de papayuela y eso si era con cuchara, se hace como un almíbar me acabe acordar es eso, el almíbar de papayuela con sus trozos de papayuela y em parece espectacular muy simple pero espectacular, vamos casi que al mismo almíbar con los duraznos que dan en las anchetas de diciembre, pero hecho por nosotros y muy tradicional

ENTREVISADOR: ¿En qué ha cambiado para usted la generación de ahora a la generación de antes, su generación? ¿Qué tenía esa generación de antes muchachos y le dicen a uno “no papa pero eso es mucho” pues yo si me doy bendecido aquí con mis hijos porque son ciclistas no en el ámbito profesional pero están en la escuela de ciclismo y lo que les pongan, desde la verdura porque ellos ya saben tienen un valor nutricional en lo que uno les a inculcado, pero voy a lo mismo, hay mucha diferencia porque nuestra época era diferente el tema, claro que si cabe el espacio para en su momento algo de comida chatarra, pero yo por ejemplo cuando hago hamburguesas voy al pueblo le solicito al señor carnicero que me de tal parte de la carne molida, yo aquí la sazono, qui hago mis hamburguesas entonces el cambio es brutal, hay muchas diferencias pero vuelvo y digo, se respeta el tema, es un mundo abierto, ya no se imponen las cosas como antes, que es como se dice vulgarmente la ley de la correa pero la idea es mostrar con responsabilidad alimentaria, porque pues es que una cosa es llenar el estómago y otra nutrir el cuerpo

ENTREVISTADOR: ¿Que conoce usted sobre la provincia de almeidas? ¿Y que siente al estar en el libro sabores de Cundinamarca?

ENTREVISTADO: Bueno nuestra zona de almeidas, nuestros pueblos como Chocontá, Sesquilé, Suesca, Gachancipá es zona fría, es zona de mucha riqueza en cuanto a turismo, cultura, ahorita que esta tan demoda el tema de ecoturismo, los glampin eh entonces hay gran variedad que ofrecerles a nuestros turistas, yo e sido unas de las personas que e llevado la bandera de acá del cerro de las tres viejas, teniendo en cuenta que aves nos quedamos solo con nuestra laguna, pero hay mas cositas que mostrar, y teniendo en cuenta de que estoy aquí en la frontera con nuestra vereda espigas, siempre eh soñado con hacer como un circuito turismo gastronómico teniendo en cuenta el tema del ecosistema. Porque que bonito fuera que un vecino recibiera a un turista con un carajillo, con una agua de panela con cuajada, acá que vengan y se disfruten nuestros platos porque no es solo el plato, ahorita hablamos de eso no es solo el plato tradicional que estamos haciendo si no que ya estamos incursionando en otros platos de que por acá salga alguien con un postre como el que le acabo de decir con un dulce de papayuela o una cuajada con guayaba y algo de arequipe, mas arriba se que hay una señora que se llama Adoly y está haciendo una chicha

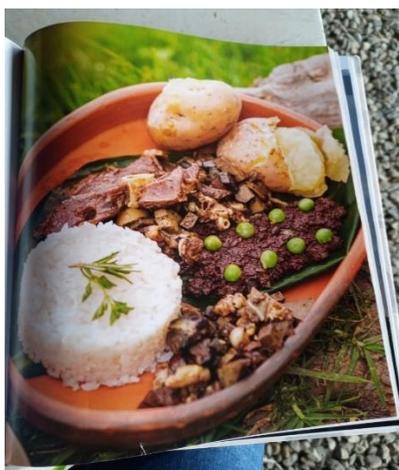
Figura 1. 7 cocinero tradicional del municipio de Sesquilé



Podría salir a ofrecerla, llegar al observatorio ahora le llaman observatorio yo siempre lo e conocido como el cerro de las tres viejas, pero ahora pues lo llaman el observatorio, bienvenido el tema, y que allá un guía turístico que cuente nuestra historia, que tengan en cuenta que aquí arriba esta nuestra cuenca principal de agua, entonces que allá un cuidado por nuestro medio ambiente y nuestra zona, pero que a la vez no solo sea venir al cordero Sesquileño y comer un plato e irse, si no llevarse ese recuerdo de que camine, conocí algo mas de Sesquilé, no solo quedarnos con el parque principal, claro que si se esta haciendo un trabajo muy bonito con pueblos dorados, pero la idea es mostrar el rural y la vereda a nuestros comensales no solo encerrarlos en un parque y que se tomen una foto a lado de

un letrero, si no que vengan y se gocen y que hay algo, alguna salida de la rutina, entonces ese es como el tema, y el orgullo grandísimo de estar en el libro de sabores gastronómicos de Cundinamarca, claro que si porque eso es un como un tributo a nuestra cocina, no solo de Sesquilé si no de Cundinamarca porque usted hay va a encontrar 60 recetas únicas, hermosas, deliciosas de ese trabajo de toda la gente que esta como estoy yo en cuento a lo rural, entonces es un tributo a esos cocineros que madrugan que son del campo que trabajan que quieren mostrar su gastronomía, no están enfocados en solo llenar un bolsillo con su dinero si no traten también de mostrar esa cocina de su pueblo.

Figura 1.8 PLATO DE LA CHANFAINA EN EL LIBRO DE SABORES DE CUNDINAMARCA



sí entonces es un orgullo, aquí estuvo la chef Jennifer Rodríguez con su restaurante mestizo en mesitas, estuvo nuestro chef de la gobernación Juan Rojas que está ya en Cogua entonces eso nos llena de orgullo porque eso de que vengan chefs reconocidos al negocio eso hace que se muestre y se este hablando de algo que se está haciendo bien, entonces es un orgullo porque estar en la provincia de Almeida el único de Sesquilé y en el primer libro de sabores de Cundinamarca eso es un orgullo grande y es como un incentivo también a los futuros cocineros para que participen para que no se queden en un cocinero si no que ojala en la futura edición ya allá alguien mas y digamos vean surgió efecto esto ya hay otro cocinero con otro plato y ojala en cada edición allá un cocinero nuevo Sesquileño hay que no solo se quede Néstor Vázquez y su cordero Sesquileño si no que allá trascendencia y eso sea

como un legado para ellos y como lo publique en mis redes sociales lo coloque que esto era un regalo de los sesquileños porque esa era la forma de mostrarles, mire aquí estoy, y esto es cocina y esto es de Sesquilé esto es para ustedes, no solo yo llevarme el crédito de que porque de pronto lo trabaje con mi esposa, mi abuela, entonces esto es solo mio, no esto es de todos ustedes y es para que se lo gocen y que si lo pueden comprar, lo compren lo tengan en su casa ayn puedan mostrarle a que llegue y a la familia un día que aquí se esta haciendo algo por la gastronomía en la Vereda de Nescuta

Figura 1. 9 Foto con el cocinero de rescate Néstor Vásquez



ENTREVISTADOR: Don Néstor yo Fabian Quintero estaría orgullosos de que usted me acompañara en la sustentación d este proyecto de investigación, esta grabación mas que un texto yo siempre inicio las entrevistas diciendo que esto va solo para el documento pero

estoy haciendo una recolecta de audios para darlo a conocer a varios estudiantes tanto de universidades como de aquí del pueblo, de todas maneras yo se lo agradezco muchísimo por esta entrevista, básicamente quería tocar estos puntos que son para mi, para mi los principales dentro de mi proyecto y nada espero que me pueda acompañar el día de la presentación de mi proyecto, de todas manera decirle que esto efectivamente esto se dará a a conocer a muchos estudiantes de mi universidad y yo orgullosos de presentarlo..

Figura 1.10 Vista de la vereda de Nescuta



ENTREVISTADO: Claro que si desde que no sea un fin de semana allá esatremos, orgullosos de saber que vemos que esat fluyendo la gastronomía aquí en Sesquile, esta usted como ejemplo Fabian que esat estudiando que esat apunto de graduarse, que eso nos puede ayudar a muchos, porque es que hay veces que por falta de conocimiento pecamos en muchas cosas. Yo se que usted esta a punto de graduarse y de pronto brindando una asesoría a futuro nos puede ayudar a muchos cocineros, igual yo estoy abierto a eso, yo se que vamos a estar allá.

Figura 1.11 Titulo de Nestor Velasques



ENTREVISTAS A SESQUILEÑOS RESCATADORES DE TRADICION

NOTA # 3

Lugar: Vereda Nescuata

Fecha/ 22/04/2022

Hora: 10:00 am

Buenos tardes mi nombre es Fabian Quintero Avellaneda soy estudiante de la Fundación Universitaria San Mateo de Bogotá Colombia y, me encuentro realizando mi proyecto de grado, que está relacionado con la tradición de dulces y postres autóctonos de Sesquilé y quisiera saber si me puede colaborar respondiendo unas preguntas, pues sobre este tema y si nos apruebas registrar estas respuestas por medio de audio.

Me encuentro con la señora Silvia Abuela y fundadora de la famosa receta de la chanfaina y el cordero al horno Sesquileño que hizo ganador y reconocido a su Nieto Nestor Velásquez

ENTREVISTADOR: Cabe recordar que desde aquí en la casa de la señora Silvia se inició ese delicioso cordero al horno, la chanfaina y el dulce de papayuela, así que empezamos. ¿Señora Silvia como me le va? ¿Cómo me le ha ido?

ENTREVISTADA: Bien si señor, hay se va si señor

ENTREVISTADOR: Señora Silvia cuénteme un poco de usted, como inicio toda esto, como inicio sumerced.

ENTREVISTADA: Pues mi nieto me dijo que le enseñara hacer la chanfaina, pue yo le dije bueno, venga y yo le enseñó, y ese día nos pusimos hay a preparar, a sacar el arroz, y ya la chanfaina, le dije así se hace la sangre, los chicharrones, todo así le dije, y ya el fue aprendiendo poco a poco, después de que le enseñe se me retiro,

ENTREVISTADOR: Señora Silvia usted ¿desde que edad empezó hacer este plato?

ENTREVISTADA: uf yo desde que murieron mis padres aprendí hacer eso

ENTREVISTADOR: ¿Quién le enseñó hacer eso? ¿Sus padres, o usted viendo aprendió eso?

ENTREVISTADA: No yo, yo misma.

ENTREVISTADOR: ¿ y sumerced misma mataba el cordero?

ENTREVISTADA: si, yo mataba el cordero, y luego venia mi familia y les hacia la chanfaina

ENTREVISTADOR: Nestor me contava que em cada reunion familiar sumerced les preparava este platô pero ¿como ló hacia?

ENTREVISTADA: yo preparaba los chicharrones y luego cocinaba la papa salada, arrocito y la sangre, le echaba cordero y les preparaba su platico, todos contentos como les gusta si señor..

ENTREVISTADOR ¿y sopita les hacía?

ENTREVISTADA: cuchuco de maíz con espinazo, le echaba arvejas, papa picadita, tallos y la masa para que quedara espeso

ENTREVISTADOR Señora Silvia muchísimas gracias por haberme permitido entrevistarla, que mi dios la bendiga y me alegra mucho haberla entrevistado

Figura 1.12 La Señora Silvia al pie de su estufa de leña



DULCES TIPICOS DEL MUNICIPIO DE SESQUILE

Sesquilé se caracteriza por tener mucha historia y una variedad e gastronomía muy típica no solo en ese pueblo sin no en otros más. Los cacaítos, las panelitas, la leche con brandi, el dulce de papayuela y el cheesecake a base de galleta de maíz...

EI CACAITO

Según (Oscar Andres Olarte , 2021) “Un poco a panela y otro a chocolate, así saben los cacaítos, un dulce que es característico de Chinácota y que pese a que se fabrica hace más de 100 años, lucha por mantenerse vigente y constituirse en un patrimonio de este municipio distante de Cúcuta 40 kilómetros”

En el texto anterior describen básicamente que es un cacaíto y hablan de Chinácota, pues bien yo hablare de Sesquilé, y es que según cada una de las entrevistas que realice, el cacaíto también es muy visto en Sesquilé desde muchísimos años y elaborados por pocas muy poca personas, para don Elías un vecino cercano a la casa de mis papas en Sesquilé, el desde los 15 aprendió a elaborar tan exquisito manjar, él nos contaba que empezó mirando como su abuela en un piedra en forma de caldero, hay ella mezclaba dulce de caña y chucula, hasta que estos estuvieran fundidos, cabe resaltar que en ese tiempo la elaboración de la panela no era tan conocida como ahora, es decir no era tan fácil conseguirla, pues bien él nos contaba que usaba chucula y dulce de caña, hasta que esto estuviese derretido implementaba este método durante 5 horas luego la esparcían en una tabla de roble cubierta con hojas de plátano hasta que esta mezcla enfriara, la estiraba hasta que hacía tiras de hasta 2 metros y las cortaba de aproximadamente 5 cm y las ponía cerca a la estufa de leña para que estas compactaran. Tomo como referencia la información de la página mencionada porque en la entrevista que hacen aquí sobre los cacaítos es la más parecida al proceso de cacitos hechos en Sesquilé.

Figura 1. 13 (la embajada campesina , s.f.)



Figura 1. 14 cacaítos de Sesquilé



PANELITAS DE LECHE

Hablemos un poco sobre este manjar llamadas las panelitas y hagamos algunas comparaciones. Pues bien Según (Alcaldía municipal de san gil , 2020)”Las panelitas son un manjar, hecho a base de leche, dulce y los toques secretos del fabricante, que requiere de una preparación especial al calor, donde sólo sus creadores y productores conocen; luego de lograr la mezcla de sus ingredientes y someterla al calor, para que éstos se integren, el resultado se esparce sobre una mesa, donde se logra una capa con uno o dos centímetros de espesor y que va logrando dureza, a medida que enfría, para finalmente ser cortada en diminutas “panelas” para ser empacadas y comercializadas.”

Esto en san Gil, en Sesquilé las panelitas son consideradas uno de los dulces más típicos dentro del pueblo y elaborados a base de leche 100% de cantina es decir leche 100% ordeñada, su proceso es básico, pues bien, las panelitas requieren primero que todo con 8 horas de anticipación se pone a hervir la leche para eliminar los posibles patógenos o bacterias que hay en la leche, ya en frio se mezcla la leche la panela con la canela y el bicarbonato

Para un segundo paso se lleva la mezcla a fuego bajo hasta que esta quede espesa, aparte se le agrega harina de maíz disuelta en agua y se pone a hervor de nuevo y con una cuchara de palo se mezcla para evitar que estas se peguen

Luego la mezcla va a ir tomando más volumen y se va a ir volviendo más espesa de tal manera que al revolver se vuelva una mezcla voluminosa y esto quiere decir que las panelitas ya están, luego la mezclas se esparce sobre papel vinipel y una base plane para dejar secar u hacer el mol

Figura 1.15 Panelitas Sesquileñas



Pero también según (Alcaldia municipal de san gil , 2020) “La historia de las Panelitas de Leche inicia hacia los años 50 del siglo pasado, cuando don Ramón Meléndez, quien residía en la Carrera 9 con 16, producía unos dulces atractivos y novedosos a base de leche y que conquistaban el paladar de quienes los probaban. Junto a don Ramón, trabajaba como empleado suyo, un muchacho

aprendiz llamado Vicente León, quien se convirtió en su fiel servidor, sucesor y transmisor de la tradición, a su familia. En la actualidad es don Miguel León, quien le hace frente a la producción de esta delicia.”

Pero según lo que nos contaba la señora clara, las panelitas en Sesquilé llevan viéndose hace mas 100 años, y siempre han sido muy populares en el municipio y además ahn sido generación tras generación fabricadas por muchos sesquileños

Además se han comercializado en la cafetería mas antigua del pueblo llamada “La cabaña del tío Tom”

Figura 1. 16 (Quintero, 2022) Cafetería Tio Tom



DULCE DE PAPAYUELA

Como Néstor lo menciono en la entrevista, el menciona un dulce típico llamado el dulce de papayuela que consiste en tomar las papayuelas, pelarlas y hacerlas en un delicioso almíbar de papayuela, pero antes que nada busque un poco sobre la historia de la Papayuela.

Para empezar y según (plantas y flores , s.f.) “La papayuela se originó en las tierras bajas tropicales de América del Sur, pero hoy en día se encuentran papayuelas que crecen en todas partes en los trópicos y subtropicales. A menudo crece en forma silvestre, y cada jardín de alimentos tropicales tiene varios árboles de papayuela.”

Sin embargo, cabe resaltar que la papayuela es más originaria en Colombia y sobre todo es uno de los frutos que mas suelen verse en pueblos dentro de algunas casas de campo...

“Las papayuelas no son una planta de interior natural, razón por la cual podría considerar cultivarlas. Eso, y porque las semillas son tan abundantes y fáciles de germinar. Un solo supermercado de papayuela producirá varios cientos de semillas negras.”

Figura 1. 17 (plantas y flores , s.f.) fruta papayuela



DULCE DE PAPAYUELA TIPICO DE SESQUILÉ

Una receta típica de las abuelas en mi pueblo y perfecta para acompañar algunas cuajadas, quesos, galletas y hasta carnes es el dulce de papayuela, que se caracteriza por verse mucho en las veredas del municipio de Sesquilé y que es muy poco producido en el municipio. Por lo general este dulce es preparado por los denominados campesinos. Bienvenido a sus vidas el dulce de papayuela, dulce que cuando vives a distancia de tu pueblo natal, de esas cosas que mas extrañas en especial, son las frutas y la comida que en muchas ocasiones nos genera memoria sensorial...

Figura 1. 18 (Alcaldía de Sesquilé, 2021) Dulce de papayuela acompañado de cuajada y arequipe Sesquileño



La papayuela se dice que es originaria de Colombia y Panamá y según algunas consultas, se dice que se da a lo largo de la cordillera de los andes, aunque otras fuentes hablan de que se originó en América del sur y que a lo largo de los años se ha venido expandiendo por varias zonas del planeta. Tiene muchos nombres, pero en lo que conozco le llaman también como chamburo y papayuelo. Según lo que me comentó Néstor Vásquez, el dulce de papayuela requiere ingredientes básicos como lo son, agua, azúcar morena, canela en astilla, hierba buena y papayelas, y es básicamente la similitud de esos duraznos en almíbar que encontramos enlatados.

PREPARACION

Lo primero que hay que hacer es tomar las papayelas y pelarlas completamente, en Sesquilé para este dulce no se le quitan las semillas ni tampoco se corta la pulpa de ninguna manera, solamente se pelan y ya... se pone un caldero con agua hasta que esta hierva por completo y cuando este hirviendo se agregan las papayelas peladas y se añade en la mezcla la canela con la hierba buena. Pasados 45 minutos se añade la azúcar morena y se tapa totalmente el caldero aproximadamente 1 hora, con el fin de que esto reduzca y empiece a tomar espesor, al finalizar se saca el dulce del caldero y se lleva a frío durante 24 horas para que el dulce quede para libre consumo

LECHE CON BRANDI

Una de las mejores bebidas que representa a los Sesquileños y que es consumida como un dulce tradicional es la leche con brandi, bienvenidos a esta curiosa información sobre lo que muchos sesquileños llamamos dulce de dulces...

La leche con brandi que se consume en Sesquilé se basa a partir de 3 ingredientes, leche entera, leche condensada y brandi. Es el coctel Sesquileño diría yo, pero si vamos a el único lugar del pueblo donde la consumen que es la cafetería mas antigua del pueblo llama "TIO TOM" podemos apreciar esta bebida como un dulce típico del pueblo. Aunque valga la redundancia aclarar que es una bebida tipo coctel pero que mucha gente le conoce como el dulce de brandi, en especial nuestros campesinos del pueblo

Figura 1. 19 Lugar donde se venden los dulces de Sesquilé y el famoso dulce de brandi



PREPARACION

Figura 1.20 Tomando leche con brandi (Quintero, 2022)



A simple vista un baso con leche, pero su preparación consiste en agregar 200 ml de leche, mezclada con 50 de leche condensada y dos onzas de brandi, un agitador rojo para diferenciar y a temperatura de 80 grados centígrados

CHEESECAKE DE MAÍZ Y CREMA DE PAPA

Este delicioso postre es caracterizado por ser único dentro del municipio y mostrado en la feria gastronómica d pueblos dorados de Sesquilé, este postre fue diseñado por un joven del pueblo también estudiante de gastronomía y que quiso innovar el pueblo con este manjar...

Si señores, postre a base de galleta de maíz con crema de papa

Figura 1. 21 cheesecake de maíz y crema de papa



Lo que se hizo fue combinar productos locales los cuales con tienen ingredientes de la gastronomía sesquileña.. El llamado falso cheesecake se compone de una galleta de maíz como base y después tenemos una crema de papa procesada, papa de auyama y va aderezada con un dulce de uchucas...

Antecedentes de la investigación

SESQUILÉ

Según la línea de tiempo presentada por la pagina (LEON, s.f.)El primer encomendero de Sesquilé fue el capitán Cristóbal Bernal, natural de Salamanca España, soldado que fue del adelantado don Gonzalo Jiménez de Quesada, con quien entró en territorio muisca durante el tiempo de la Conquista.

En 1571 Sesquilé estuvo poblado por los muiscas; fue uno de los poblados, o aldeas que integraban el clan de Guatavita, en el territorio del Zipazgo, dentro de la Confederación Muisca. El gobernante local de Sesquilé era tributario del cacique de Guatavita.

Poco después del comienzo del gobierno del virrey José Solís Folch de Cardona, en 1753, el virrey ordenó la construcción del primer puente de piedra que hubo en Sesquilé.

El 13 de febrero de 1779, durante la visita fiscal de Francisco Antonio Moreno y Escandón, fueron empadronados 728 indios”

En la imagen que en seguida se presenta, vemos plasmado el prepara el año

Figura 1.22 (Sesquilé cundinamarca 1972, s.f.)



En 1810, durante el Grito de Independencia, era alcalde de Sesquilé el señor don Eustaquio Forero, y el corregidor de Chocontá, que tenía jurisdicción sobre Sesquilé, era don Antonio Felipe Camacho; el cura párroco era don Juan Tomás de Rojas.

GASTRONOMÍA

Según (Ginna Zárate , 2005)El pueblo se hizo famoso entre la gente de las provincias de Almeidas y del Guavio por la exquisitez de sus dulces tradicionales. La fórmula para combinar la leche de vaca, la miel, el chocolate y el arequipe de las colaciones de Sesquilé no la tiene otro pueblo. Y, aunque parezca mentira, hoy en día solo una mujer los cocina y los vende al por mayor.

Cecilia Rodríguez Quintero, de 61 años, es quien le ha sacado el jugo a las recetas de antaño. Desde hace 20 años vive de distribuir panelitas, cacao y chicharronas, un pan a base de harina blanca, salvado de trigo y chicharrón. Y el negocio no solo se limita a Sesquilé, sino que sus dulces llegan hasta Bogotá, La Calera, Sopó, Tocancipá, Guasca, Chocontá, Gachancipá, Zipaquirá y Guatavita. La panadería con pailas de cobre donde cuaja los ingredientes están al interior de la cigarrería La Cabaña del Tío Tom, que ella misma atiende, en la esquina sur de la plaza principal del municipio.

Bases teóricas o fundamentos conceptuales

1. El municipio de Sesquilé cuenta con un variado y extenso territorio de planicie que lo componen el área longitudinal del Embalse de Tominé en la Veredas de Gobernador San José y Chaleche veredas que por cierto son de gran importancia para el municipio ya que son las principales en elaboración de productos lácteos, postres y cultivadores de tubérculos
2. Existen zonas montañosas en la parte alta del Municipio donde encontramos 4 veredas muy importantes las cuales son, El Hato, Ranchería, Tierra Negra y Espigas, que son explotadas en agricultura, cultivos de papa y ganadería especialmente.
3. El área noroccidental es donde se concentra la mayor actividad agroindustrial aclarando que del municipio veredas como lo son Boitá, Nescuatá y Boitivá son las principales zonas de planicie y ligeramente quebradas que han dado auge a la mayor expansión de población a nivel rural, los cultivos de flores y producción lechera en haciendas de gran extensión.

Según estadísticas estudiadas por el municipio, las veredas de Nescuata, Boitiva y Boita son las principales en la producción lechera y el cultivo de flores, aportando al municipio un 90% en flora y un 95% en producción lechera, además son los puntos centrales para la celebración de festividades como lo son el Día del campesino, El mercado sesquileños, y la celebración de festividades al campesino y los lecheros sesquileños

Información tomada del (observatorio regional ambiental y de desarrollo , s.f.)

CAPÍTULO III: DISEÑO METODOLÓGICO

El presente proyecto tiene la intención de reflejar una investigación de datos en general sobre el municipio de Sesquilé con la cual se quiere mostrar la importancia de conocer la gastronomía en el pueblo vecino de la ciudad de Bogotá, pueblo que con el tiempo se está dejando atrás sin saber que cuentan con gran variedad de productos que son la base principal de muchos platos típicos, dulces y platos que se están quedando en el olvido y que nosotros los jóvenes tenemos que rescatar

Y que mejor manera de hacer ese rescate que dando a conocer a estudiantes de mi edad que efectivamente ir a Sesquilé

Herramientas: Para la respectiva elaboración de este proyecto de investigación es necesario contar primero con un respectivo mentor o tutor, tener bases de información como bibliotecas, internet y especialmente contar con el apoyo del municipio... pienso que las herramientas las tenemos, tenemos un celular con la capacidad de grabar y permitirnos realizar distintos de montajes, es necesario contar con bastantes opiniones e información de la gente del pueblo, de personas que sepan de tradición como personas que lleven toda su vida viviendo en el pueblo,

METODOLOGIA A SEGUIR

Para la respectiva elaboración de este proyecto, empezare por buscar la mayor información posible en sitios web en especial del municipio pero en especial convivir unos días en el pueblo para que por medio de los sesquileños pueda recolectar la información posible, me iré por los documentales del pueblo

Tipo de investigación

El tipo de metodología desarrollada en el presente proyecto fue de tipo explorativo puesto que es un tema poco tocado para investigar ya que casi siempre llegan con el fin de documentar la comunidad muisca del pueblo pero muy pero muy poca gente nos hemos puesto en el trabajo de investigar la historia y gastronomía del pueblo como tal, su patrimonio y su cultura, también es de tipo explicativo porque describe el procesos de evolución del pueblo y en que a cambiado, su cultura y gastronomía a lo largo de los años

Puedo decir que también utilice una metodología mixta como estrategia de trabajo ya que me enfoque de manera cualitativa en realizar entrevistas a rescatadores de tradición y plasmar 3 entrevistas en el documento con el fin de recopilar la información de mayor importancia dentro de mi documento y así que sean analizadas y comprendidas por los lectores de este documento

Finalizando, todo se plasma en una investigación aplicada porque se aplicaron las bases que más necesitaba para la elaboración del proyecto, esas bases las defino como el conocimiento recogido durante la exploración, indagación e investigación de este proyecto

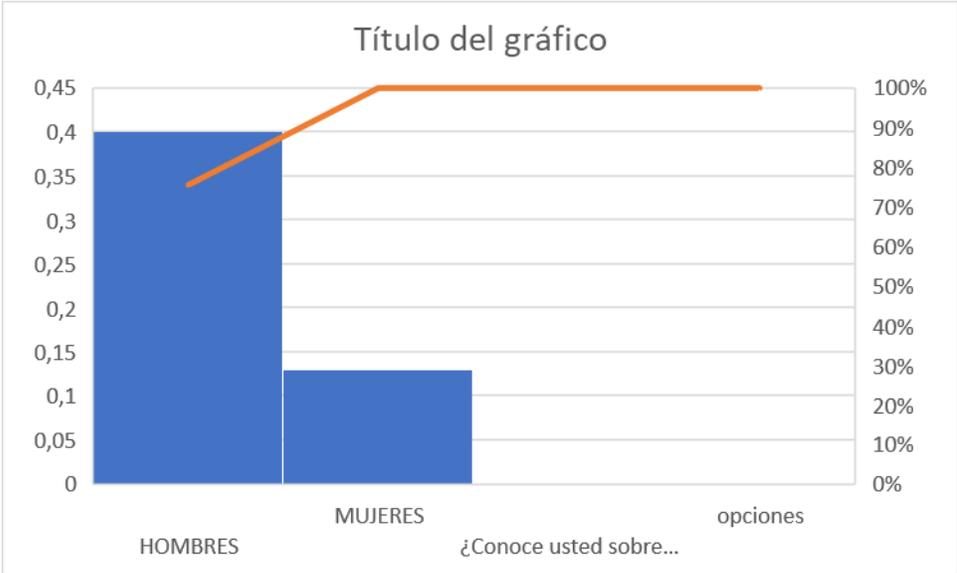
IDENTIFICAR:

- **PROPÓSITO:** Dar a conocer la gastronómica sesquileña a partir de informes, entrevistas y un recetario que evidencie la cultura de Sesquilé y sus platos típicos
- **LUGAR:** provincia de almeidas-Sesquilé Cundinamarca
- **ALCANCE:** Compartir de manera virtual, física y nacional, el informe sobre el rescate de la gastronomía sesquileña, junto con nuestro recetario y las entrevistas a los rescatadores

de tradición de manera que esto llegue a universidades, colegios y otras sedes que se dediquen al estudio de la gastronomía,

Población

La población del municipio de Sesquilé esta entre 15,415 habitantes, para este proyecto la idea es trabajar aproximadamente con un 50% de la población. Se recolecto información con los habitantes del pueblo sobre rescatadores de tradición



Pero se logra evidenciar que la mayor parte de los sesquileños conviven pero son muy pocos los que saben sobre rescate de tradición

CAPÍTULO III: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Resultados del objetivo específico no. 1

Para el desarrollo de la historia y orígenes de Sesquilé se tuvieron encuentra artículos, documentales, informes y opiniones de los habitantes, esto con el fin de mostrar los inicios del patrimonio, y la gastronomía de Sesquilé, donde se logro evidenciar que efectivamente tenemos riqueza en historia y gastronomía, con la que podemos funcionar y elaborar variedad de dulces, postres y platos fuertes

Resultados del objetivo específico no. 2

Por otro lado reconociendo los orígenes de la historia sesquileña y los acontecimientos que dieron paso a nuevas tendencias, busque portadores (as) de tradición y con quienes se elaboraron 3 respectivas entrevistas, se planteó cada entrevista según una línea de edad , con el fin de mostrar la historia desde la persona más joven hasta la persona con mayor edad y quienes nos contaron sobre gastronomía, patrimonio y costumbres, donde sacamos que los dulces más típicos del municipio de Sesquilé son los cacaítos, las panelitas, el dulce de papayuela., la leche con brandi y que el plato típico es la mazamorra de maíz y la chanfaina con el cordero al horno

Resultados del objetivo específico no. 3

Como base de la indagación e investigación sobre la gastronomía y dulcería típica Sesquileña se elaboró un recetario en el que se evidencio la respectiva preparación de 3 dulces tradicionales, 2 bebidas tradicionales una denominada por los sesquileños como un dulce típico del casco urbano y los dos platos más típicos del municipio

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El objetivo de este proyecto se cumple en mi opinión y con seguridad en su totalidad, ya que se realizó la respectiva investigación de la mano de muchos pobladores del municipio, se conllevó una investigación sobre el origen del pueblo de Sesquilé, se buscaron sus principales dulces, su elaboración sus principales autores y cocineros, donde se venden y desde que tiempo se comercializan en el pueblo, se investigó sobre su gastronomía y los cambios que tuvo frente a la colonización, de qué manera se relacionan ahora con la actualidad y la cultura, además se mostro el como con el tiempo se ha ido perdiendo el patrimonio cultural y el patrimonio gastronómico pero que dentro del siglo 21 no se han dejado de lado aun y siguen tomando fuerza

Desde el punto de vista de la gastronomía o el ámbito gastronómico este proyecto sirve como base fundamental para la elaboración de dulces sesquileños, para tener en cuenta para la elaboración de algún libro a futuro sobre los dulces autóctonos de Sesquilé puesto que en este documento se evidencia de manera escrita y de manera digital por medio de un recetario los principales dulces del municipio de la región de Almeida , cada información anexada en el documento será ese apoyo para futuros gastrónomos que deseen profundizar sobre Cundinamarca y sus pueblos

Se realizo una indagación sobre el patrimonio material que hacen parte de la identificación de identidades culturales del municipio, donde se tiene en cuenta las costumbres de los sesquileños , su habito alimentico, la danza, la flora y fauna y las principales preparación ancestrales, partiendo desde su historia y su manera de elaboración enfocado principalmente en el rescate de estas tradiciones, todo esto para que los rescatadores de tradición tengan bases para la trasformación e innovación de productos de origen Sesquileño

Con el desarrollo del recetario se adquiere variedad de conocimientos y las bases para la elaboración de dulces tradicionales, de manera ancestral y con la información preliminar. El reencuentro con recetas, bebidas y dulces que con el tiempo se han ido olvidando, pero que son las basase para la trasformación de grandiosas preparaciones a partir de la llegada de la cocina molecular y las actuales tendencias en gastronomía

El rescate de la gastronomía Sesquileño sirve para la futura conservación ancestral para impulsar gastronomos a dar a conocer la gastronomía del país e identificando la manera de como dirigir estos productos presentados en el documento

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

Alcaldía de Sesquilé. (26 de Agosto de 2021). *Facebook Watch*. Obtenido de

Facebook

Watch:

<https://m.facebook.com/AlcaldiaSesquile/videos/muestra-gastron%C3%B3mica-platos-tradicionales-sesquil%C3%A9/890857808479082/>

Alcaldía municipal de san gil . (10 de Octubre de 2020). *sangil.gov.co*. Obtenido

de *sangil.gov.co*: <https://www.sangil.gov.co/publicaciones/263/las-panelitas-de-leche/>

Bandera del municipio de Sesquilé. (s.f.). Obtenido de Bandera del municipio de

Sesquilé: https://archive.ph/20150515185511/http://www.sesquile-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml#selection-1337.514-1337.829

Campos Isla, A. (2019). La dietética en la conquista de sí. *Sosquua*, 1(2), 35–43.

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i2.130>

CONCEPTO . (2013). Obtenido de CONCEPTO : <https://concepto.de/patrimonio/>

CONCEPTO. (s.f.). *CONCEPTO.DE*. Obtenido de *CONCEPTO.DE*:

<https://concepto.de/gastronomia/>

cundinamarca, A. d. (11 de Diciembre de 2013). *archive.ph*. Obtenido de

archive.ph: <https://archive.ph/20150515185511/http://www.sesquile->

cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml#selection-1337.514-1337.829

Escudo del municipio de sesquilé. (s.f.). Obtenido de Escudo del municipio de sesquilé: https://archive.ph/20150515185511/http://www.sesquile-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml#selection-1337.514-1337.829

García, B., & Jasso Martínez, I. (2020). Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas: El caso de la cocina tradicional de Michoacán. *Sosquua*, 2(2), 39–58. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.146>

gastronomico, d. (s.f.). <https://diccionariodegastronomia.com>. Obtenido de <https://diccionariodegastronomia.com>:

<https://diccionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>

JOSÉ N. ITURRIAGA. (1998). *fondo2000*. Obtenido de fondo2000: <http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fondo2000/vol2/20/html/libro39.htm>

La contadora de historias. (2022). *Facebook*. Obtenido de Facebook : <https://www.facebook.com/claralucia.chautachauta>

la embajada campesina . (s.f.). <https://laembajadacampesina.com/>. Obtenido de <https://laembajadacampesina.com/>:

<https://laembajadacampesina.com/producto/cacaitos-de-la-abuela/>

Mhuysqa, P. d. (s.f.). pg 6 y 7 . Obtenido de <https://www.sesquile-cundinamarca.gov.co/Transparencia/PublishingImages/Paginas/Estudios->

Investigaciones-y-otras-

Publicaciones/Plan%20de%20vida%20de%20la%20comunidad%20Mhuysq
a.pdf

Llano, F. (2019). La gastronomía, un en-sueño nacional: dificultades y potencialidades del plato nacional. *Sosquua*, 1(1), 91–95. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.24>

Oscar Andres Olarte . (11 de Septiembre de 2021). *La opinion*. Obtenido de La opinion : <https://www.laopinion.com.co/region/cacaito-el-dulce-centenario-de-chinacota>

plan de vida de la comunidad muisca . (s.f.). <https://www.sesquilecundinamarca.gov.co/>. Obtenido de <https://www.sesquilecundinamarca.gov.co/>:

<https://www.sesquilecundinamarca.gov.co/Transparencia/PublishingImages/Paginas/Estudios->

Investigaciones-y-otras-

Publicaciones/Plan%20de%20vida%20de%20la%20comunidad%20Mhuysq
a.pdf

plantas y flores . (s.f.). Obtenido de *plantas y flores* : <https://plantasyflores.pro/papayuela/>

Sáenz Monsalve, M. (2020). Bebidas ancestrales y tradicionales de Colombia (región del Pacífico). *Sosquua*, 2(1), 57–66. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.139>

Quintero, F. (22 de ABRIL de 2022). Cafeteria Tio Tom. Sesquilé, Almeidas, Colombia.

red publica del banco de la republica . (miercoles de Agosto de 2020).

Banrepcultural. Obtenido de Banrepcultural:

<https://www.banrepcultural.org/noticias/la-cocina-colombiana-en-el-boletin-cultural-y-bibliografico>

Sesquilé cundinamarca 1972. (s.f.). Obtenido de Sesquilé cundinamarca 1972:

<https://www.artelista.com/obra/2539177292528213-sesquile1927.html>

tiempo, R. e. (22 de ENERO de 2005). *El TIEMPO*. Obtenido de EL TIEMPO :

<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1620672>

UNESCO. (mayo de 2021). *unesco.org*. Obtenido de unesco.org:

<https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>