



Tamaleras
TRADICIÓN QUE SABE
A PIPIÁN

CARMEN

ALICIA

ELIANA



MONOGRAFÍA

TAMALERAS: TRADICIÓN QUE SABE A PIPIÁN

SHAIA PERAFÁN ZAMORA

WILSON ORLANDO MOTATO MEJÍA

LINA MARÍA ROSAS HERNÁNDEZ

OROSMAN ORTIZ RUBIANO

CAMILO JARAMILLO VELA

ANAHÍ FARFÁN

CARLOS TORRES

JULIAN TRIVIÑO

CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR CUN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN Y BELLAS ARTES

DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE MEDIOS AUDIOVISUALES TRABAJO DE
GRADO 3 - 51104

OMAR ALONSO GARCÍA

22 DE MAYO DE 2022

Tabla de contenido

Título del trabajo.....	3
Resumen	3
Palabras clave: Tamales de pipián, tradición familiar, mujer campesina.....	3
Abstract.....	3
Key words: Pipian tamale, family tradition, country woman.	4
Capítulo 1.....	5
1.1. Introducción.....	5
1.2. Justificación	5
1.3. Presentación del problema de investigación.....	6
1.4. Objetivo general.....	7
1.5. Objetivos específicos.....	7
1.6. Bases teóricas o fundamentos conceptuales	7
1.6.1. Tamales de pipián.....	7
1.6.2. Tradición familiar	10
1.6.3. Mujer campesina.....	12
1.7. Referentes audiovisuales	15
1.7. Referentes artísticos.....	18
1.8. Referentes sonoros.....	20
Capítulo 2.....	23
2.1. Marco teórico.....	23
2.1.1. Antecedentes de la investigación.....	23
Capítulo 3.....	27
3.1. Idea	27
Conclusiones.....	33
Referencias	34

Título del trabajo

Tamaleras: tradición que sabe a pipián. La tradición gastronómica desde la visión de la mujer campesina en Popayán.

Resumen

Desde los años 50, la abuela de la familia Mazabuel decidió comenzar con el oficio de ser tamalera. Motivadas por su labor, sus siguientes dos generaciones (hija y nieta) decidieron continuar con la costumbre. Esta historia de tres poderosas mujeres fue la fuente de inspiración para el cortometraje *Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián*, que recorre los sabores, olores y colores de la cocina de esta familia campesina payanesa. Se espera que su alcance sea tanto nacional como internacional. En la presente monografía se identifican documentales que hablan sobre tradiciones gastronómicas a través de la mirada de la mujer campesina. Así mismo se profundiza en los conceptos de tamal de pipián, tradición familiar y mujer campesina. Respondiendo a la pregunta de investigación se plantea la estructura narrativa del cortometraje, el guion y el planteamiento estético.

Palabras clave: Tamales de pipián, tradición familiar, mujer campesina.

Abstract

Since the 1950s, the grandmother of the Mazabuel family decided to start the trade of being a tamalera. Motivated by her work, the next two generations of her (daughter and granddaughter) decided to continue with the custom. This story of three powerful women was the source of inspiration for the short film *Tamaleras: Tradition that tastes like Pipián*, which explores the flavors, smells and colors of the kitchen of this country family from Popayán. Its scope is expected to be both national and international. In this monograph, documentaries that talk about gastronomic traditions through the eyes of country women are identified. Likewise, the concepts of pipián tamale, family tradition and country women are deepened. Responding to the research question, the narrative structure of the short film, the script and the aesthetic approach are raised.

Key words: Pipian tamale, family tradition, country woman.

Capítulo 1

1.1. Introducción

Partiendo de la historia de la familia Mazabuel, indagaremos en la tradición familiar de la elaboración de los tamales de pipián que esta familia de mujeres campesinas ha pasado de generación en generación desde los años 50.

En el capítulo uno plantearemos el problema de investigación y los objetivos del proyecto. Así mismo, hablaremos de los referentes audiovisuales, artísticos y sonoros que inspiran el cortometraje. Estos referentes nos parecieron ideales, porque muestran historias de tradiciones gastronómicas que merecen ser mostradas para que el público las conozca y sepa que muchas de estas tradiciones se están perdiendo.

En el capítulo dos estableceremos el marco teórico, que es el suministro principal de nuestra investigación. Profundizaremos en los conceptos de tamales de pipián, tradición familiar y mujer campesina. Vamos a abordar estos términos con el fin de mostrar cómo han repercutido en la historia cultural y tradicionalmente en una ciudad como Popayán, llena de historia y tradiciones gastronómicas.

En el capítulo tres hablaremos de la idea del producto audiovisual, el cortometraje *Tamaleras: tradición que sabe a Pipián*, desde la visión de la mujer campesina, concentrándonos en la tradición familiar y en el principal conflicto, que es la pérdida de la tradición en las últimas generaciones.

En el capítulo cuarto se expondrán las conclusiones, las cuales darán cuenta de los resultados del proyecto de investigación.

1.2. Justificación

Este proyecto de investigación nace después de haber consumido los tamales de pipián elaborados por tres increíbles mujeres de la familia Mazabuel. Esta historia familiar llamó nuestra atención, pues refleja su resiliencia, empuje y tenacidad al buscar recuperar la

memoria gastronómica del tamal de pipián.

La historia fue presentada por Shaia Perafán Zamora y Karen Burbano Mazabuel a la beca ‘Creadoras para el desarrollo de proyecto de formato de no ficción para televisión’, convocatoria que hizo parte del portafolio de estímulos del Ministerio de Cultura en el año 2019, la cual apoya mujeres investigadoras, productoras, directoras y creadoras en contar sus historias.

El proyecto se fortalece al ser presentado a la asignatura Trabajo de grado 3, junto con la consolidación en equipo de los compañeros Wilson Motato, Camilo Jaramillo, Orosman Ortiz, Lina Rosas, Anahí Farfán, Carlos Torres y Julian Triviño, quienes aportaron y apoyaron el proceso de investigación, producción y posproducción del cortometraje, con sus habilidades en áreas como cámara, edición, colorización, producción, asistencia de dirección, diseño gráfico y fotografía.

Queremos contar esta historia, porque consideramos que tradiciones colombianas como esta están desapareciendo. Como realizadores audiovisuales, contamos con las herramientas técnicas y humanas para mostrar estos relatos y así llamar la atención sobre los esfuerzos para salvaguardar estos legados familiares.

Existen pocas historias de tradiciones familiares en el departamento del Cauca, especialmente del tema gastronómico. La tendencia de los últimos años de consumo por parte de los espectadores, sobre todo de plataformas de cortometrajes, series y/o películas, se basa en historias que conmueven y nos acercan a nuestras raíces. También hay una marcada tendencia a preferir contenidos enfocados en la mujer, como en el caso de nuestro cortometraje, así como aquellos dirigidos y/o producidos por mujeres, ya que estos ofrecen un punto de vista estético y narrativo diferente.

1.3. Presentación del problema de investigación

El presente trabajo de investigación pretende responder y aportar información a la siguiente pregunta: ¿De qué manera un cortometraje documental indaga sobre la tradición

familiar de los tamales de pipián desde la visión de la mujer campesina? Responderemos a este cuestionamiento desde los planteamientos estéticos y narrativos y a partir de la estructura narrativa que desarrollaremos en el cortometraje. Todos estos elementos en conjunto nos ayudarán a indagar sobre este problema de investigación. También nos apoyaremos en los recursos técnicos que tenemos a nuestro alcance, como equipos de filmación y de sonido. Así mismo, utilizaremos las entrevistas realizadas a los personajes de nuestra historia, para responder a este interrogante a través de la memoria oral de las mujeres de la familia Mazabuel. Por último, emplearemos el importante recurso del montaje para ayudarnos a darle un hilo narrativo a la historia y exponer de manera organizada y clara el mensaje que se quiere transmitir.

1.4. Objetivo general

- Realizar un cortometraje documental sobre la tradición de los tamales de pipián.

1.5. Objetivos específicos

- Grabar el cortometraje *Tamaleras: tradición que sabe a Pipián* en Las Alicia, Finca Agroturística, ubicada en la vereda La Playa, municipio de Popayán, Cauca.
- Exaltar por medio de la dirección de arte del cortometraje *Tamaleras: tradición que sabe a Pipián* los tamales de pipián como patrimonio gastronómico del departamento del Cauca.
- Mostrar la labor campesina de las mujeres de la familia Mazabuel por medio del cortometraje *Tamaleras: tradición que sabe a Pipián*.

1.6. Bases teóricas o fundamentos conceptuales

1.6.1. Tamales de pipián

Para hablar del tamal de pipián, primero debemos definir qué es el tamal. Etimológicamente, “procede del náhuatl «tamalli», que quiere decir envuelto”

(Definiciona, 2022). El náhuatl o mexicano es una macrolengua yutonahua que se habla en su lugar de origen, México, y se expandió a Centroamérica. (Wikipedia, 2022).

Investigar sobre el tamal nos lleva en un gran recorrido sorprendente por América del Norte (México y Estados Unidos), América Central (Guatemala, Belice, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua y Panamá), el Caribe (Cuba, Puerto Rico, República Dominicana, Trinidad y Tobago y Curazao, Bonaire y Aruba) y América del Sur (Colombia, Ecuador, Perú, Argentina, Bolivia y Venezuela); es decir, atraviesa América Latina. La gastronomía nos conecta como subcontinente con diferentes ingredientes y preparaciones que hacen del tamal una preparación rica en diversidad.

Podemos encontrar el origen del tamal ancestralmente, como lo explica Luis Alberto Vargas cuando fue entrevistado por deSigniS en el 2011:

Para responder debemos apoyarnos en la arqueología. Aceptemos que la lenta domesticación del maíz en nuestra historia se inició hace más de unos 6.000 años. Los pueblos americanos poco a poco fueron incorporando esta planta dentro de su cocina a base de ensayos hechos probablemente por las mujeres. Seguramente primero gustaron de los granos tiernos crudos y luego fueron simplemente hervidos y mucho más tarde molidos e incorporados en otros platillos...No sabemos de qué manera inventaron el nixtamal, pero probablemente fue al buscar la manera de hacer más sencillo quitar la cascarilla que recubre a cada granito del elote. Otros suponen que fue el resultado inesperado de recubrir ollas de cerámica porosa con cal, cenizas o conchas molidas de moluscos, para lograr una mejor impermeabilización. El hecho es que en un momento lejano de nuestra historia se comenzó a remojar el maíz en agua caliente con alguna fuente de calcio, para después molerlo y dar origen a la masa de maíz nixtamalizado, elemento tan socorrido para los tamales. (Cid Jurado, Tenoch, 2011, p. 150).

Los tamales son preparados generalmente a base de maíz o de arroz, rellenos de carnes, vegetales, salsas y otros ingredientes. Son envueltas en hojas vegetales, como de mazorca de maíz o de plátano, bijao, maguey, aguacate, canak, entre otras, e incluso papel de aluminio o plástico, y cocida en agua o al vapor. Pueden tener un sabor dulce o salado. (Wikipedia, 2022).

La base del tamal de pipián es, por supuesto, el pipián, como bien lo explica Carlos Humberto Illera:

Pipián o pepián es una planta de la familia de las cucurbitáceas muy popular en Centro y Mesoamérica; cuyo nombre científico es *Cucurbita mixta*; sus semillas, denominadas pipas, se emplean para elaborar diferentes preparaciones o para comerlas tostadas con un poco de sal. De acuerdo a lo que dicta el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (DRAE), puede ser una planta de la familia de las cucurbitáceas (calabazas), un “Preparado de chile, masa y condimentos que se agrega a la masa del tamal de cerdo, para darle mejor sabor”, una “Salsa de semillas de calabaza, o almendras o maíz tostado, molidos con chile verde”, o un “Guiso de carne o de ave con esta salsa”... pero lo que no figura en el mentado diccionario es que el pipián también es una deliciosa pasta suave de papa colorada con maní tostado y molido, condimentada con sal, pimienta, comino, ajo, cebolla, y tomate, coloreada con achiote diluido, con el que se rellenan las empanaditas y tamales de pipián, las mismas que constituyen uno de los más elaborados platillos del patrimonio culinario de Popayán, capital del departamento del Cauca, en la República de Colombia. (Illera, 2020, p. 81).

Los tamales de pipián son los más pequeños en la diversidad de tamales colombianos. Estos se rellenan con una mezcla de papa (colorada), maní y carne de cerdo y se sirven con ají de maní, una salsa picante de maní colombiana. (Guía Gastronómica, 2022).

Cada familia tiene su propia receta que, afirman, es la única y más tradicional. Así mismo, cada familia tiene su ingrediente y receta secreta, que solo se comparte con sus integrantes.

Ilustración 1.



Nota: Recuperado de:

www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.135599264920475/156222252858176/

1.6.2. Tradición familiar

La enseñanza de la elaboración del tamal de pipián en la familia Mazabuel es una tradición familiar, ya que se viene practicando y transmitiendo desde hace varias generaciones.

Tradición es cada una de aquellas pautas de convivencia que una comunidad considera dignas de constituirse y mantenerse de generación en generación. Después de esto sigue como una parte integral de sus usos y costumbres y se mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. La tradición suele versar genéricamente sobre el conocimiento y también sobre principios o fundamentos socio culturales selectos, que por considerarlos especialmente valiosos o acertados se pretende se extiendan al común, así unas generaciones los transmitirán a las siguientes a fin de que se conserven, se consoliden, se adecuen a nuevas circunstancias. (Wikipedia, 2022).

Una tradición familiar es:

Este conjunto de saberes y experiencias se transmite de generación en generación por diferentes medios. Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Aprenden de lo que oyen y de lo que leen; aprenden también de lo que ven y experimentan por sí mismos en la convivencia cotidiana. Así se heredan las tradiciones. (Cursosinea, 2022).

Los sabores y saberes del pipián han acompañado el fogón de la familia mientras los niños y niñas de al menos tres generaciones lo han rodeado escuchando, asimilando y aprendiendo sobre esta preparación.

Según Rocha, Bussone y Ferro (2008), los abuelos significan la continuidad de las tradiciones familiares, incluso de los valores morales y religiosos. Pasan a ser una figura que complementa a los padres en la educación de los niños cerrando el círculo familiar. Son transmisores de la memoria o la historia de la familia y modelo de comportamiento.

Alicia, la abuela de la familia Mazabuel, se convierte así en esa figura que enseña, protege, acompaña y transmite la tradición familiar del tamal de pipián en la casa materna,

donde su hija Carmen y su nieta Eliana crecieron y se formaron. Carmen, al convertirse en abuela, asciende a este cargo tan importante dentro de la familia, ahora ella también está encargada de transmitir esta tradición a las generaciones venideras.

El linaje matriarcal de esta familia es muy importante, ya que esta tradición gastronómica pasa de generación en generación por las manos de las mujeres, mientras los hombres se dedican a las labores del campo.

Esta transmisión de una herencia cultural presenta en los casos estudiados dos características fundamentales: por un lado, es especialmente transferido entre las mujeres y, por el otro, es reproducido tanto de manera hablada como de un modo inefable, de práctica en práctica. En este sentido, puede comprenderse lo que se ha de llamar “tradición gastronómica”, la cual Giménez (2000: 47) identifica que nunca es “repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente”. En otras palabras, es posible encontrar una suerte de memoria práctica de toda una región materializada en su comida. (Galak y Escobar, 2019, p. 42).

Las tradiciones van cambiando con el tiempo, ya sea porque se pierde el conocimiento original, porque los mayores que poseían el conocimiento no lo compartieron en vida y ya no están o porque los usos y costumbres cambian. En el caso de la tradición familiar gastronómica, puede que los ingredientes tradicionales ya no existan o sean escasos y se sustituyen por otros ingredientes, que la receta se haya modificado porque los cambios del público consumidor hayan cambiado o bien porque las nuevas generaciones, después de haber absorbido los conocimientos ancestrales, hayan hecho suya la receta para transformarla.

Una tradición se mantiene viva gracias a que las generaciones experimentadas transmiten las prácticas culturales a las generaciones nuevas; es decir, los niños reciben la herencia cultural de sus pueblos a través de la convivencia con los adultos, apropiándose así de los modos de vida de su comunidad. Sin embargo, todos estos saberes y construcciones sociales no son estáticos, evolucionan y se enriquecen con sus nuevos miembros. (Fundación UNAM, *s.f.*).

Las tradiciones familiares funcionan como herramientas para que los niños se sientan

arraigados a la cultura a la que pertenecen; de igual manera, les permiten conocer sobre sus antepasados, descubrir sus raíces y absorber conocimientos ancestrales. Sea recuperar una lengua, una tradición oral, un tipo de música o un oficio, la transmisión de los conocimientos empieza en el hogar, seno del ser humano:

Las tradiciones juegan un papel muy importante en la vida de un niño. Estos rituales especiales están entrelazados con emociones y sentimientos que son el ancla de la autoidentificación y la autoestima. Las costumbres y tradiciones culturales ayudan a que los niños y las familias se mantengan conectados a sus raíces—la base de la identidad cultural. (KQED, 2007).

Ilustración 2



Nota: Familia Mazabuel. Recuperado de:

www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.109249897555412/433127758500956

1.6.3. Mujer campesina

Según la Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los campesinos:

Se entiende por *campesino* toda persona que se dedique o pretenda dedicarse, ya sea de manera individual o en asociación con otras o como comunidad, a la producción agrícola en pequeña escala para subsistir o comerciar y que para ello recurra en gran medida, aunque no necesariamente en exclusiva, a la mano de obra de los miembros de su familia o su hogar y a otras formas no monetarias de organización del trabajo, y que tenga un vínculo especial de dependencia y apego a la tierra. (Wikipedia, 2022).

La ley 731 de 2002 define a la mujer rural como:

Toda aquella que sin distingo de ninguna naturaleza e independientemente del lugar donde viva, su actividad productiva está relacionada directamente con lo rural, incluso si dicha actividad no es reconocida por los sistemas de información y medición del Estado o no es remunerada. (Ley 731 de 2002).

Y a la actividad rural como:

Las actividades tradicionales, tales como las labores agropecuarias, forestales, pesqueras y mineras, hasta las no tradicionales, como el desarrollo de agroindustrias y microempresas, además de otras actividades realizadas en el marco de una perspectiva más amplia de la ruralidad, como son las relacionadas con la integración a cadenas agroproductivas y comerciales en todas sus expresiones organizativas, el turismo rural y ecológico, las artesanías, la transformación de metales y piedras preciosas y otros nuevos campos de oportunidad, incluyendo las actividades de mercadeo, transformación de productos y prestación de servicios que se realicen en torno a ellas. (Ley 731 de 2002).

Las mujeres de la familia Mazabuel se dedican principalmente al cultivo del café en la vereda La Playa, que está localizada en la zona suroccidental de la ciudad de Popayán.

Las mujeres rurales que habitan la ruralidad en nuestro país representan una diversidad étnica, poblacional, territorial, etaria y sexual. Son negras, mestizas, mulatas, hacen parte de poblaciones campesinas, pueblos indígenas u originarios, del pueblo Rrom, o de las comunidades raizales, etc. Viven en diferentes lugares (en el frío de la montaña, en la inmensa llanura, en los valles interandinos, en las riberas de los ríos, en islas e islotes y en las costas cerca al mar, abrieron brechas en los montes y enfrentaron a la selva como colonas); muchas son muy jóvenes, otras más adultas y otras mayores o muy mayores; hay también quienes prefieren desarrollar su vida afectiva con otra mujer, o son mujeres transexuales, o responden a infinitas posibilidades de diversidad humana. (Villareal y Miguel, 2020, p.11).

Las mujeres campesinas, además de trabajar la tierra y de cuidar a los animales, se

encargan de la crianza de los hijos, de los oficios y compras del hogar, así como de la educación de los hijos, del cuidado de los adultos mayores. Como en el caso de la familia Mazabuel, también se encargan de preparar los alimentos tanto para el consumo de los integrantes de la familia como para la venta, ya que muchas de estas mujeres y de estas familias elaboran y venden sus productos para subsistir. Lamentablemente, a pesar de que ejercen una labor de la cual la ciudadanía se ve beneficiada, sufren de discriminación, pobreza, malas condiciones de vivienda, difícil acceso a servicios básicos, mala atención en salud, poco acceso a la educación, entre otras.

Por otra parte, las mujeres campesinas

Se enfrentan a una discriminación significativa en lo que respecta a la propiedad de la tierra y el ganado, la igualdad de remuneración, la participación en la toma de decisiones de entidades como las cooperativas agrarias, y el acceso a recursos, crédito y mercado para que sus explotaciones y granjas prosperen. Todo ello se traduce no solo en el empeoramiento de su calidad de vida, sino en un obstáculo mundial para acabar con la pobreza y el hambre ya que, si las mujeres tuvieran el mismo acceso que los hombres a los recursos, la producción agrícola en los países en desarrollo aumentaría entre 2,5 y 4% y el número de personas desnutridas en el mundo disminuiría aproximadamente entre un 12% y un 17% (FAO, 2011). (Naciones Unidas, *s. f.*).

En los últimos años, y gracias al impulso de las nuevas generaciones de mujeres y hombres campesinos, se ha podido avanzar un poco en el mejoramiento de las condiciones del campesinado colombiano.

Las mujeres rurales en Colombia ganan solo tres cuartas partes de lo que gana el hombre, incluso en la misma profesión y con el mismo nivel educativo. Las mujeres están sobrerrepresentadas en el sector informal y en actividades económicas con bajo valor agregado. Además, dedican el doble de tiempo que los hombres a tareas domésticas, y cuatro veces más tiempo al cuidado de los niños. Lo que conlleva menores ingresos laborales y una menor capacidad de incrementar sus rentas totales para salir de la pobreza. Por esto, el empoderamiento de la mujer rural colombiana pasa por las manos de la política económica la cual puede ser una causa del cambio estructural frente a los fenómenos de exclusión social. En éste sentido, la mejora de la situación de la mujer comienza con un mejor acceso a la atención de la salud y a la enseñanza y la

preparación. Esto significa brindarle a la mujer un acceso más amplio al crédito, de modo que pueda desprenderse de la dependencia del hogar y generar proyectos empresariales propios. (Botello-peñaloza y Guerrero-Rincón, 2017, p. 8).

En el caso de la familia Mazabuel, se ha creado un emprendimiento familiar de turismo rural llamado Las Alicia-Finca Agroturística, que busca exaltar la labor de la mujer rural, así como la defensa de los saberes en la cocina tradicional que heredaron de sus abuelas y la equidad de género. La sostenibilidad y la sustentabilidad constituyen los principios básicos que los guían y hacen posible trascender en la comunidad local a la que pertenecen, resignificando el campo y las prácticas de agricultura orgánica.

En la finca se ofrecen servicio de restaurante de cocina tradicional con platos como sancocho de gallina, ajiaco, arroz campesino, asado de pollo y cerdo, tilapia, trucha, tamales y empanadas de pipián. También ofrecen el servicio de caminata ecológica en un recorrido por la finca para visitar el río que la alimenta. Otra actividad que se puede realizar es el avistamiento de pájaros.

1.7. Referentes audiovisuales

Ilustración 3



Nota: Frida. Recuperado de: www.imdb.com/title/tt0120679/mediaviewer/rm314345985/

Título del trabajo: Frida

Autor: Julie Taymor

País: México, Estados Unidos

Año: 2002

Sinopsis: Biopic sobre la famosa pintora mexicana Frida Kahlo, centrada en su tormentosa relación con Diego Rivera; desde su larga y complicada relación con su mentor y marido, hasta su controvertido e ilícito *affaire* con Leon Trotsky, pasando por sus provocativas aventuras amorosas con mujeres. Frida Kahlo fue una mujer radical y revolucionaria en todos los aspectos de la vida. (Filmaffinity, 2006).

Queremos resaltar los colores vivos del tamal de pipián, de sus ingredientes y acompañamientos para atraer al espectador como en la película *Frida* (2002). Nos inspira a tener una composición de los elementos que componen el tamal, los cuales atraerán al espectador y lo dejarán con ganas de consumir el producto. Queremos la misma viveza y explosión de colores que contienen las escenas de comida en la película.

Ilustraciones 4 y 5



Nota: La Arepa-Corn bread. Recuperado de: <https://vimeo.com/69009651>

Título del trabajo: La Arepa

Autor: Diego García Moreno

País: Colombia

Año: 1992

Sinopsis: Esta tortilla o galleta de maíz, base elemental de la comida indígena, es el escudo con el cual se reconocen todos los habitantes del mundo “paisa”, como son llamados los habitantes del departamento de Antioquia, cuya capital es Medellín. Sin distinción de clase social, este alimento es compañía obligatoria de todas las comidas y

simboliza a la vez el sexo y la fortuna. La arepa es el pasaporte que permite entrar a observar una sociedad en conflicto, donde las diferencias parecieran disolverse ante este apetitoso y “sagrado” alimento. Nos acercaremos a los personajes, a sus rostros, a sus manos y a sus cuerpos en el momento en el que elaboran los tamales de pipián y también cuando realicen las labores del cuidado de su finca, como en el documental *La Arepa* (1992). Así mismo, tendremos momentos en que las mujeres protagonistas de nuestra historia estarán sentadas para ser entrevistadas y buscaremos un acercamiento a sus rostros y expresiones mientras nos hablan de su tradición. También nos enfocaremos en los elementos que usan para la elaboración de los tamales, como el molino, las ollas, las tablas, los cuchillos y la leña.

Ilustración 6



Nota: Nuestras Semillas. Recuperado de: www.cinecorto.co/nuestras-semillas/

Título del trabajo: Nuestras Semillas

Autor: Nicolás Muñoz

País: Colombia

Año: 2014

Sinopsis: cortometraje documental realizado en el lugar donde los Andes se dividen en tres. La Vega, un pueblo situado en mitad del Macizo colombiano, es el epicentro del ‘Encuentro Internacional de Pueblos y Semillas’, donde campesinos, indígenas y afrodescendientes se reúnen cada dos años para celebrar la vida de las semillas nativas.

Mostraremos productos autóctonos, como la papa colorada, el maíz, el achiote y el maní, de la misma manera en que el documental *Nuestras Semillas* (2014) lo hace. Hablaremos de los ingredientes típicos y de los originales y de cómo la receta ha evolucionado y/o cambiado con el tiempo. También se tocará el tema de la recuperación de

ingredientes originarios y naturales.

1.7. Referentes artísticos

Ilustración 7



Nota: Bodegón con manzanas y naranjas. Recuperado de: <https://educacion.ufm.edu/paul-cezanne-bodegon-con-manzanas-y-naranjas-oleo-sobre-tel-a-1895/>

Este bodegón de Paul Cézanne nos sirve de referente por el manejo de los colores y su combinación con los otros elementos que lo componen. Este será el estilo del cortometraje.

Ilustración 8



Nota: Muro tejido No. 79 Tejido a mano. Recuperado de:
www.revistacredencial.com/historia/temas/entre-la-modernidad-y-la-posmodernidad-d-artistas-colombianos-de-la-segunda-mitad-del

Este tejido nos sirve de inspiración para los colores y tonos que tendrá el cortometraje, así como para la sensación de conexión familiar que pretendemos reflejar en pantalla. El sentido de comunidad y familia será muy importante en nuestro cortometraje, ya que la receta del tamal de pipián ha pasado de generación en generación y los tamales les ha servido a la familia Mazabuel para hacerse parte del tejido comunitario al que pertenecen en la vereda La Playa.

Ilustración 9

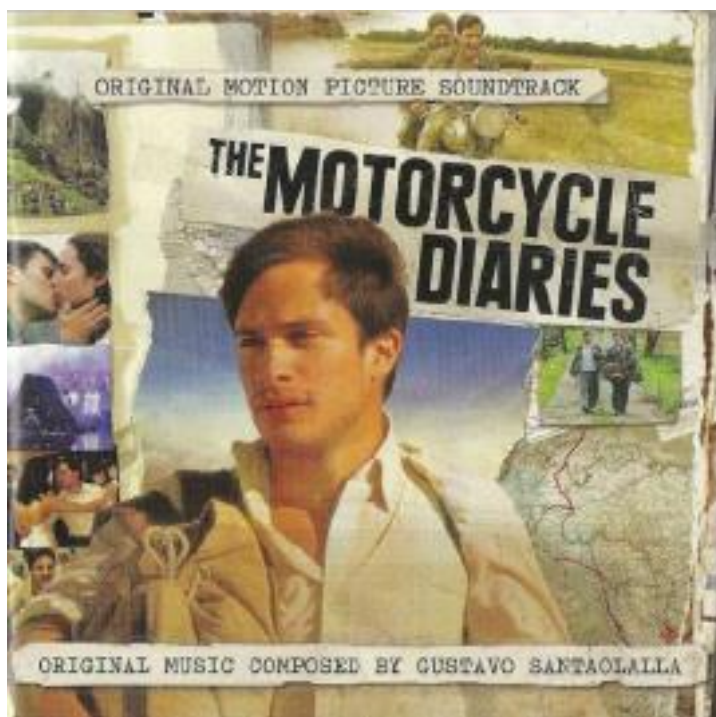


Nota: Retrato de Margot. Recuperado de: www.mariaperafan.com/mujeres

En esta pintura nos inspira la mirada de la mujer, que en este cortometraje será uno de los principales elementos para narrar la historia. La mirada penetrante de esta mujer nos acerca a su rostro y nos invita a su vida. Eso mismo queremos lograr en nuestro cortometraje, acercar al espectador a la historia por medio de las expresiones y la mira de las mujeres de la familia Mazabuel.

1.8. Referentes sonoros

Ilustración 10



Nota: Motorcycle Diaries-De Ushuaia a la Quiaca - Gustavo Santaolalla (HD). Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=mMSwgG4UOWo>

Una de las inspiraciones sonoras del cortometraje es la banda sonora de la película *Diarios de motocicleta*, ya que combina sonidos latinoamericanos; en especial, la canción *De Ushuaia a la Quiaca* nos transporta a un ambiente nostálgico, como lo es el relato de esta tradición familiar.

Ilustración 11



Nota: Tengo derecho. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=ITkNuk4F2-Y>

Otra de nuestras inspiraciones es la cantautora Nancy Zapata Calle. Sus composiciones se centran en el tema de la mujer, que será un eje fundamental de este cortometraje.

Ilustración 12



Nota: Chirimía Armonía Caucana. Recuperado de: www.youtube.com/watch?v=CjGx4RrBmuo

Otra referencia sonora son las chirimías caucanas. La chirimía caucana constituye un grupo de música tradicional que interpreta como instrumentos básicos la flauta y la tambora. Dependiendo del lugar, la ejecución de los instrumentos se amplía. A medida que el territorio va cambiando, se introducen más elementos musicales, como la charrasca, redoblante, mates, maracas, caja, triángulo y quijada de burro (Zúñiga, 2021). Queremos que un ritmo tan típico del departamento del Cauca acompañe a nuestra historia, así como

ha acompañado a las distintas generaciones de la familia que vamos a retratar.

Capítulo 2

2.1. Marco teórico

2.1.1. Antecedentes de la investigación

Nuestra revisión bibliográfica será de documentales sobre tradición gastronómica, a través de la visión de la mujer campesina.

Ilustración 13



Nota: Voces de la Mixteca Oaxaqueña: Saberes de San Juan Joluxtla. Recuperado de: www.youtube.com/watch?v=tRPnwzEET6Q

Título del trabajo: Voces de la Mixteca Oaxaqueña: Saberes de San Juan Joluxtla.

Autor: Hugo Pacheco- SaviFilms

País: México

Año: 2020

Sinopsis: la Mixteca es dueña de un pasado ancestral que vive en las voces de quienes la habitan y mantienen vivas sus tradiciones. Hoy los joluxtecos nos permiten aprender de su gastronomía, su historia y su rica cultura en la producción de pitayas, fruto emblemático

para los habitantes de esta región de México.

Este cortometraje fue realizado por Hugo Pacheco, realizador audiovisual y fotógrafo mexicano en el año 2020. El planteamiento principal del cortometraje es la importancia de la mujer campesina en salvaguardar las tradiciones gastronómicas y de producción de la región Mixteca Oaxaqueña, en México. Otro planteamiento importante es la enseñanza de estas tradiciones a las siguientes generaciones, para que estas no se pierdan y se conserven con el pasar del tiempo. Un último planteamiento importante es la resistencia de los campesinos retratados en este cortometraje para subsistir con los frutos que la tierra les da al no contar con apoyo gubernamental.

Estos planteamientos nos sirven para darle camino y forma a la narración de nuestro cortometraje. Contamos con elementos muy parecidos, como la mujer campesina, la tradición gastronómica, el paso del conocimiento a las siguientes generaciones y el uso de nuestro producto, el tamal de pipián, para sortear la escasez. La línea narrativa dada por las entrevistas a las mujeres campesinas y el acercamiento de la cámara a las preparaciones nos dan una muy buena guía para narrar nuestra historia.

Ilustración 14



Nota: Nota: El Origen de la Abundancia. Cocinas tradicionales en el Amazonas Recuperado de:

www.youtube.com/watch?v=mVSaqq7UPZw

Título del trabajo: El origen de la abundancia. Cocinas tradicionales en el Amazonas.

Autor: Juan Gabriel Soler

País: Colombia

Año: 2016

Sinopsis: documental que narra la diversidad de la comida amazónica de los índios Uitoto, Ticunas, Yaguas y Boras. Este cortometraje fue dirigido por Juan Gabriel Soler, realizador audiovisual y fotógrafo, como parte de un proceso de investigación para el conocimiento, protección y conservación de las cocinas tradicionales del sur del departamento del Amazonas con los pueblos indígenas Ticuna, Cocama, Yagua, Uitoto, Okaina, Muinane y Bora.

La principal línea narrativa del cortometraje es la recuperación de conocimientos gastronómicos ancestrales, que lamentablemente se están perdiendo, debido a la entrada de influencias occidentales a las comunidades y territorios indígenas. Otro planteamiento importante es la utilización de ingredientes naturales que nos da la tierra, como dice uno de los entrevistados, ‘de la naturaleza a la cocina’, sin agregar elementos procesados o que contengan químicos, para que así los habitantes de estos territorios gocen de buena salud. Otro planteamiento clave es la enseñanza de generación de generación de los conocimientos gastronómicos y de sus lenguas originarias para que las nuevas generaciones no se olviden de sus raíces y no dejen perder su cultura.

Este cortometraje nos sirve para identificar la diversidad de los ingredientes del tamal de pipián, como lo es la papa colorada, una variedad local de papas que se da principalmente al sur del país, y el ají de maní, una salsa picante autóctona de la zona de Popayán (Dinho, 2021). También nos da pautas para hablar sobre los cambios que ha tenido la receta del tamal de pipián en la familia Mazabuel, si han entrado ingredientes menos naturales que antes y qué esfuerzos se están o no haciendo para recuperar los ingredientes naturales. También nos guía para establecer una línea narrativa fundamental en nuestro cortometraje, que es la enseñanza de la receta de generación en generación, empezando por la abuela, siguiendo con la hija y terminando con la nieta.

Ilustración 15



Nota: Cocina tradicional de Guapi. Recuperado de: www.youtube.com/watch?v=akWDS6av24c

Título del trabajo: Cocina Tradicional de Guapi

Autor: Ministerio de Cultura

País: Colombia

Año: 2018

Sinopsis: Cortometraje documental que cuenta la recuperación y costumbres de la cocina tradicional de Guapi en la región Pacífico-caucana.

El enfoque principal de este cortometraje es dar cuenta del proceso de recuperación de productos, cultivos y prácticas que las cocineras tradicionales de esta zona del país están llevando a cabo. Esta comunidad busca rescatar los usos y costumbres ancestrales de esta cocina tradicional. Otro eje de la narración es el fortalecimiento de las prácticas tradicionales de reencuentro, ya que en las cocinas pacíficas se reúne la comunidad no solo en torno a la comida, sino también en torno a la música. Por último, el cortometraje también toca el tema del papel que el hombre cumple en este proceso, ya que se dedica a pescar, a recuperar cultivos y agricultura y a tocar instrumentos propios de la región.

Este cortometraje nos da unas pautas para nuestro relato, debido al camino que nos da a seguir narrativamente, contando la historia de la familia Mazabuel, la cual inicia por la abuela y continúa con las siguientes generaciones hablando de los recuerdos que tienen en la cocina familiar y los usos y costumbres que han desaparecido, así como aquellos que se siguen usando y los que se están recuperando.

También nos invita a generar una reflexión en nuestro cortometraje acerca del involucramiento del hombre en el proceso de la elaboración del tamal de pipián, ya que esta tradición solo ha pasado por las mujeres de la familia.

Capítulo 3

3.1. Idea

La metodología que utilizaremos para llevar esta idea a la pantalla es la llamada cualitativa. Haremos entrevistas a las mujeres protagonistas de esta historia (abuela, madre e hija), en las cuales contarán la importancia que tiene la tradición del tamal de pipián en sus vidas, así como sus labores como mujeres campesinas. También haremos visitas de campo para conocer de cerca el proceso de elaboración de los tamales de pipián y así obtener la información que alimentará el guion y el proceso de investigación que estaremos realizando previo a la realización del cortometraje.

Además, nos apoyaremos en un cronograma que nos ayudará a trabajar de una manera organizada, teniendo en cuenta las fechas de actividades dadas por parte de la universidad.

Tabla 1

CRONOGRAMA TAMALERAS																				
	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ACTIVIDAD																				
Investigación y desarrollo																				
Guión																				
Monografía																				
Presupuesto y plan financiero																				
Definición de personajes																				
Busqueda de locaciones																				
Contrataciones de equipamiento																				
Rodaje																				
Edición																				
Postproducción de sonido																				
Postproducción de imagen																				
Copia master																				
Estrega final CUN y sustentación																				
Distribucion a Festivales y plataformas																				

Nota: Cronograma Tamaleras.

En el año 2018 la directora del proyecto Shaia Perafán Zamora conoció en un rodaje a una de las nietas de la familia Mazabuel, Karen Yizet Burbano Mazabuel. Meses después

tuvo la oportunidad de asistir a una novena navideña en la casa de esta familia. En esa ocasión probó los famosos tamales de pipián por los que esta familia es tan conocida; le parecieron deliciosos.

Al año siguiente se acercó mucho más a esta integrante de la familia y empezaron a trabajar juntas en varios proyectos audiovisuales, siempre con el objetivo de fortalecer la industria audiovisual del departamento del Cauca. Se enfocan en historias que resaltan el poder femenino, por lo cual tienen un compromiso de formar equipos de trabajo que contengan un porcentaje mayor de mujeres, para así crear ambientes de trabajo más igualitarios.

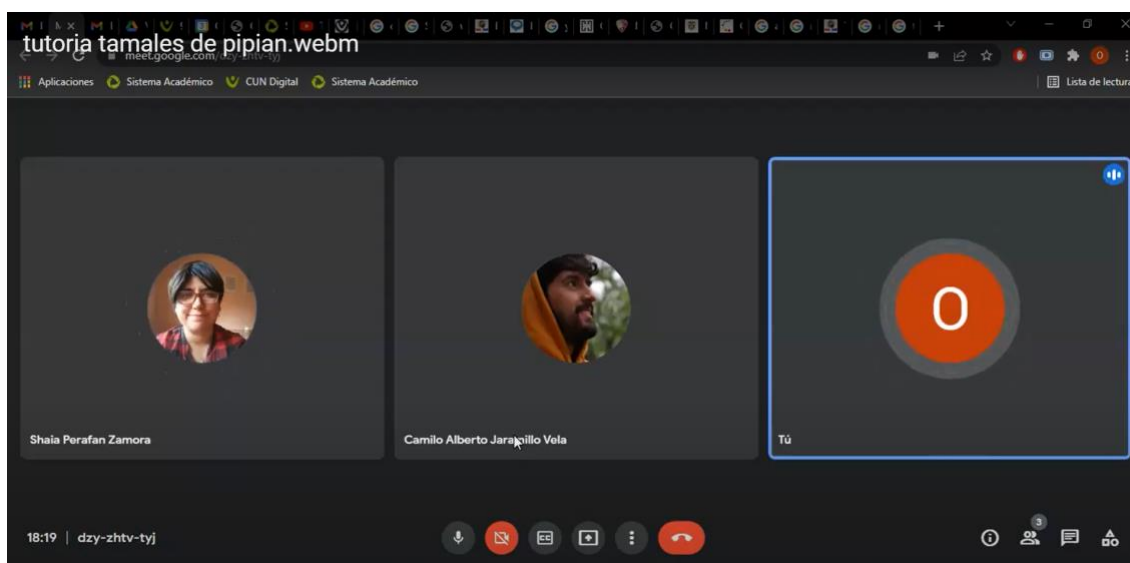
En el año 2019 se presentaron a la beca ‘Creadoras para el desarrollo de proyecto de formato de no ficción para televisión’, convocatoria que hizo parte del portafolio de estímulos del Ministerio de Cultura, que apoya mujeres investigadoras, productoras, directoras y creadoras en contar sus historias. Este proyecto de serie televisiva consistía en tres historias. Primero, la familia Mazabuel, abuela, hija y nieta, que se dedican al oficio de tamaleras desde los años 50. Segundo, las tamaleras de la cooperativa Mesa Larga, quienes tienen una larga trayectoria en el trabajo comunitario centrado en la preservación de la cocina tradicional payanesa. Tercero, los famosos “tamales del Idema”, que se elaboran para la venta masiva en el centro de Popayán. Este proyecto no salió beneficiado con la beca; sin embargo, les dio el impulso para seguir trabajando en él con la intención de mejorarlo y llevarlo a la pantalla.

Al presentarse la oportunidad de hacer un trabajo de investigación como opción de grado para el título profesional de la carrera Dirección y Producción de Medios Audiovisuales, nos pareció el momento perfecto para fortalecer el proyecto planteado previamente. En esta ocasión decidimos extraer la historia de la familia Mazabuel y realizar un cortometraje contando la historia de esta tradición familiar en torno a los tamales de pipián a través de la visión de la mujer campesina en Popayán. Desde que logramos acercarnos a esta familia, captó nuestra atención lo especial de este relato, ya que quedan muy pocas familias que elaboran platos tradicionales en la ciudad de Popayán. Así mismo, contamos con la gran fortuna de tener acceso a la bisabuela de esta familia,

situación que poco se presenta.

Al ir avanzando en la cátedra Trabajo de grado 3, el profesor Omar García nos dio constante retroalimentación y guía en el proceso de investigación y en el proceso de planteamiento de la historia tanto a nivel narrativo como a nivel visual, artístico y sonoro. Con su tutoría logramos tener más clara la estructura que iba a sostener el cortometraje, cómo íbamos a contar la historia y de qué elementos nos íbamos a respaldar para transmitirle al espectador las sensaciones, olores y sabores de la cocina de la familia Mazabuel.

Ilustración 16



Nota: Captura de vídeo llamada de tutoría con el profesor Omar García. (03/03/2022).

De esta manera logramos construir la siguiente estructura narrativa, la cual llevará nuestra historia. Tendrá tres ejes temáticos que se entrelazarán en la historia:

Historia: se indagará sobre la tradición del tamal de pipián de la familia Mazabuel, empezando por la abuela Alicia, quién contará sus recuerdos en torno al tamal de pipián, cuándo empezó a elaborarlos y a comercializarlos, de quién aprendió su receta, etc. Seguiremos con la memoria familiar en las siguientes dos generaciones, hija y nieta.

Ilustración 17



Nota: Archivo personal familia Mazabuel.

Sabor: se explorará visualmente la preparación del tamal de pipián, enfocándonos en los ingredientes, concentrándonos en los productos principales, como son la papa colorada, el achiote, el maní, la hoja de plátano y el maíz, que combinados hacen de este plato una joya gastronómica del departamento del Cauca. También nos enfocaremos en el proceso de elaboración del tamal y en todos los pasos de la receta de la familia Mazabuel, que en su preparación es única y especial. Además, orientaremos el relato a la memoria oral que las protagonistas de nuestra historia poseen, ya que al mostrar sus procesos nos estarán hablando de sus recuerdos, usos y costumbres en la cocina.

Ilustración 18



Nota: Archivo personal Shaia.

Transformación: se mostrarán los cambios que ha sufrido la receta de una generación a otra, ya que esta ha cambiado desde la receta original, debido a circunstancias, en su mayoría, económicas, pero también sociales y culturales. Así mismo, exploraremos la evolución de la tradición, especialmente en la última generación, dado que todas estas modificaciones y transformaciones también hacen parte de la tradición familiar.

Ilustración 19



Nota: Archivo personal familia Mazabuel.

El mensaje que queremos transmitir con el cortometraje *Tamaleras: tradición que sabe a Pipián* es la importancia de salvaguardar las tradiciones; en este caso, la tradición familiar de la elaboración del tamal de pipián en la familia Mazabuel. En esta familia, la tradición inició con la abuela Alicia, quien pasó sus enseñanzas a su hija Carmen, y ahora Carmen intenta que su hija mayor, Eliana, continúe con esta tradición para que no se

pierda.

El conflicto que permea nuestra historia es la pérdida de la tradición en las nuevas generaciones. Solo una de las hijas de Carmen, Eliana, conoce bien el proceso de elaboración del tamal de pipián; sus otros hijos, un hombre y dos mujeres, conocen poco o solo uno o dos pasos del proceso de los que se encargan, pero no poseen el conocimiento y la experiencia de preparar de principio a fin los tamales de pipián.

Alicia es la matriarca de la familia, mujer campesina de la vereda La Playa, de la ciudad de Popayán. Aprendió de su mamá las labores del campo y el proceso de elaboración del tamal de pipián. Alicia es conocida en su vereda y en las galerías (plazas de mercado) por sus deliciosos tamales.

Carmen es una de las hijas de Alicia. Heredó de su mamá la tradición de los tamales de pipián, los cuales han servido de sustento para sus hijos. También se dedica a las labores del campo, principalmente la siembra y cosecha de café en la finca agroturística Las Alicias.

Eliana es la hija mayor de Carmen. Intenta seguir con la tradición familiar de la elaboración de los tamales de pipián. Como parte de sus estudios, ha intentado estandarizar el proceso en la medida de lo posible. Sueña con pasar la tradición familiar a su hija María José.

Conclusiones

A lo largo del desarrollo del trabajo de investigación de *Talameras: tradición que sabe a Pipián* se llegó a varias conclusiones, las cuales expondremos a continuación:

- Pudimos concluir que la tradición familiar de la elaboración de los tamales de pipián en la familia Mazabuel sigue viva a través del paso del conocimiento y de las técnicas, desde la abuela Alicia, pasando por su hija Carmen y continuando con la nieta mayor, Eliana, quien participa de la elaboración de los tamales y ha buscado maneras de mejorar las condiciones de higiene del proceso, ya que ella cuenta con estudios en procesamiento de alimentos.

- En las entrevistas y el rodaje del cortometraje descubrimos que este paso de la tradición de la generación de Carmen (hija) y Eliana (nieta) aún es un proceso que se está llevando a cabo. Eliana todavía requiere de un acompañamiento de parte de su mamá y su abuela para llevar a cabo todos los pasos en la elaboración del tamal de pipián de la forma correcta.

- Hallamos una manera en la que sus labores como mujeres campesinas se relacionan directamente con la elaboración del tamal de pipián, y es la tenencia de gallinas campesinas que producen huevos, que luego se usan en la elaboración del tamal de pipián. Las gallinas se alimentan de forma orgánica para que los huevos que se consuman ayuden a contribuir a una alimentación saludable y a convertir al emprendimiento de Las Alicias-Finca Agroturística en uno sostenible.

Referencias

Amaral, O. (1971). Muro tejido No. 79 Tejido a mano. Recuperado de: <https://www.revistacredencial.com/historia/temas/entre-la-modernidad-y-la-posmodernidad-artistas-colombianos-de-la-segunda-mitad-del-la-1895/>

Cézanne, P. (1895). Bodegón con manzanas y naranjas. Recuperado de: <https://educacion.ufm.edu/paul-cezanne-bodegon-con-manzanas-y-naranjas-oleo-sobre-te-la-1895/>

Chirimia Armonía Caucana. (2014). Linda payanesa. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=CjGx4RrBmuo>

Congreso de Colombia. (2002). Ley 731 de 2002. Recuperado de: <https://www.mincit.gov.co/getattachment/df2f972-dae8-4c9a-a617-b43a1b0ea3f0/Ley-731-de-2002-Por-la-cual-se-dictan-normas-para.aspx>

Curiosinea. (2022).. Costumbres y tradiciones. Recuperado de: <http://www.cursosinea.conevyt.org.mx/cursos/vaco/contenido/revista/vc07r.htm>

Definiciona. (2022). Significado y definición de tamal, etimología de tamal. Recuperado de: <https://definiciona.com/tamal/>

Dinho, E. (2021). Ají de Maní. My Colombian Recipes. Recuperado de: <https://www.mycolombianrecipes.com/es/aji-de-mani/>

García, D. (1992). La Arepa - Corn bread. Recuperado de: <https://vimeo.com/69009651>

Guía Gastronómica. (2021). Tamales de Pipián, del Cauca para El Mundo. Recuperado

de: <https://guiagastronomica.co/tamales-de-pipian-del-cauca-para-el-mundo/>

Illera, C. (2020). *Cocinas parentales de Popayán*. Popayán. Popayán.

Las Alicias. (2020). Tamal de pipián. Recuperado de:

<https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.135599264920475/156222252858176/>

Las Alicias. (2022). Familia Mazabuel. Recuperado de:

<https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.109249897555412/433127758500956>

Mazabuel. F. 2022. Archivo personal familia Mazabuel. Recuperado de:

www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.109249897555412/433127758500956

Ministerio de Cultura. (2018). Cocina tradicional de Guapi. Recuperado de:

<https://www.youtube.com/watch?v=akWDs6av24c>

Muñoz, N. (2013). Nuestras Semillas. Recuperado de:

<https://www.cinecorto.co/nuestras-semillas/>

Pacheco, H. (2020). Voces de la Mixteca Oaxaqueña: Saberes de San Juan Joluxtla.

Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=tRPnwzEET6Q>

Perafán, M. (2014). Retrato de Margot. Recuperado de:

<https://www.mariaperafan.com/mujeres>

Perafán, S. (2022). Archivo personal Shaia Perafán Zamora.

Rocha, S. y Ferro, V. (2008). *Vínculos adultos mayores-niños: construcción de*

identidades. X Congreso y II Congreso Internacional “Repensar la niñez en el siglo XXI”, Mendoza.

Santaolalla, G. (2014). Motorcycle Diaries - De Usuahia a la Quiaca - Gustavo Santaolalla (HD. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=mMSwgG4UOWo>

Soler, J. (2016). El Origen de la Abundancia. Cocinas tradicionales en el Amazonas [Documental]. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=mVSaqg7UPZw>

Taymor, J. (2002). Frida (2002). Recuperado de: <https://www.imdb.com/title/tt0120679/mediaviewer/rm314345985/>

Unam, F. (2019). Un país de tradiciones. Recuperado de: <https://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/un-pais-de-tradiciones/>

United Nations. (2022). Día Internacional de las Mujeres Rurales. Recuperado de: <https://www.un.org/es/observances/rural-women-day>

Villareal, N. (2020). *Programa formativo para organizaciones de mujeres sobre mujer rural*. Programa EUROsociAL.

Wikipedia. (2022a). Tradición. Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>

(2022b). Tamal. Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Tamal#Colombia>

(2022c). Campesino. Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Campesino>

(2022d). Náhuatl. Recuperado de:

<https://es.wikipedia.org/wiki/N%C3%A1huatl>

Zapata, N. (2014). Tengo derecho. Recuperado de:

<https://www.youtube.com/watch?v=ITkNuk4F2-Y>

Zúñiga, R. (2022). Ruta de la Chirimía Caucana: en busca del reconocimiento cultural.