

# LA CIUDAD DESDE LOS IMAGINARIOS URBANOS DEL SABOR: TUNJA COMO CASO DE ESTUDIO

Artículo de investigación

EXPRESIONES  
EMERGENTES

## Carlos Mario Rodríguez R

Universidad de Boyacá / [carrodriguez@uniboyaca.edu.co](mailto:carrodriguez@uniboyaca.edu.co)

Diseñador gráfico profesional con experiencia en el desarrollo de proyectos de investigación en la línea de diseño del mensaje visual e imagen de ciudad. Actualmente cursa la beca pasantía Jóvenes Investigadores e Innovadores de Colciencias, en el grupo de investigación Xisqua de la Universidad de Boyacá. Investigador en el grupo de investigación XISQUA de la Facultad de Arquitectura y Bellas Artes de la Universidad de Boyacá de Historia de las Artes Visuales 8 y 9 (FBA, UNLP).





## Introducción

En el 2010 se emprendió un proyecto que, a partir de las posibilidades investigativas que ofrece la comunicación visual, propuso abordar a la ciudad de Tunja como objeto de estudio para descubrir en ella los imaginarios urbanos (Silva, 2003) que surgen de la interacción ciudadano y ciudad. En dicho periodo de tiempo se han desarrollado dos acercamientos en los que la imagen que proyecta la ciudad se ha analizado desde los conceptos de la forma y el color. De esta manera, se ha comprobado cómo la configuración de la imagen de la ciudad obedece a una construcción colectiva, que puede ser leída a partir de diferentes campos disciplinares y de diferentes aspectos. Una tercera etapa de dicha investigación planteó una mirada a la ciudad desde las percepciones urbanas de carácter gustativo, relacionadas con *el sabor de la ciudad*. Si bien, los imaginarios urbanos surgen de la percepción que en un principio responde a la exposición de estímulos visuales a los que está sometido el habitante, se reconoce en este caso, el potencial de análisis de percepciones de otro tipo, emprendidas en sentidos diferentes al visual, como lo es el sentido del gusto y la relación de los sabores con la ciudad.

A través del estudio del imaginario del sabor, fue posible caracterizar eventos, situaciones y lugares impregnados por sabores y aromas de la ciudad, esta investigación llevó a reconocer la naturaleza de los espacios, los usos y rutinas que implican, así como los sentimientos, opiniones y sensaciones que una ciudad como Tunja evoca, representa y escenifica. Esta información proporcionó una riqueza discursiva y visual bajo la cual se estructuró una representación de la ciudad construida desde la óptica de sus habitantes.

## Revisión conceptual del tema

En planteamiento de la investigación, así como en la construcción de los objetivos trazados para el proyecto, se tomó en consideración la revisión de investigaciones análogas y referentes teóricos que nutrieron el proceso. Entre los referentes más destacados se encuentra la publicación *Bogotá imaginada* (Silva, 2003), que constituyó el fundamento metodológico de la investigación y el enfoque con el que fue abordado el ciudadano; de la misma manera, *Bogotá cinco sentidos* (Salas Silva, Ávila y Quiroz, 2003) publicación que presenta una lectura de Bogotá desde la percepción de los sentidos y describe a la ciudad bajo múltiples perspectivas y mediante expresiones tan diversas como la escritura, la fotografía y la obra artística. De la misma manera, el trabajo desarrollado por Sonema en la publicación *Bogotá Fonográfica* (2013), es un

proyecto que bajo la modalidad de convocatoria reunió a artistas residentes en la capital para que expresaran de forma gráfica los sonidos de la ciudad, este referente presenta una mirada a la ciudad desde el sonido y plantea un viaje por esta a través de la percepción auditiva que se traduce a la expresión plástica. En el ámbito internacional, se revisó el proyecto *Sabores y lenguas* (2011) del artista Antoni Miralda, que a partir de la representación de la percepción gustativa ha desarrollado diferentes miradas a ciudades alrededor del mundo; la metodología aplicada por Miralda consiste en un exhaustivo proceso de observación y recolección de elementos físicos que representan las relaciones entre el sabor y determinado espacio, asimismo, trabaja bajo la modalidad de convocatoria, en la que desarrolla una obra colectiva conformada por la intervención artística de diferentes artistas que expresan sus percepciones gustativas de la ciudad.

## Metodología aplicada

El proyecto desarrollado, de corte cualitativo y con un enfoque hermenéutico, fue fundamentado metodológicamente en desarrollos investigativos previos (Rodríguez, 2013), que fueron adaptados y reestructurados según las necesidades de la investigación, es el caso de instrumentos como encuestas y cuestionarios. Por otra parte, se incluyeron instrumentos experimentales con el objetivo de complementar el abordaje al objeto de estudio desde escenarios específicos, de esta manera se plantearon ejercicios desde la intervención artística o gráfica y la narración urbana.

Esencialmente, la metodología desarrollada se estructuró a partir del diseño y aplicación de tres instrumentos; en primer lugar se desarrolló una encuesta masiva en la ciudad, que consistió en la respuesta a una pregunta única: “¿Cuál es el sabor de la ciudad de Tunja?”, en segundo lugar se aplicaron cuestionarios en grupos seleccionados, en los que a modo de taller se invitó a los ciudadanos a establecer relaciones entre las percepciones del sabor, así como a ubicar espacialmente en el mapa de Tunja sus recorridos e itinerarios. Por último, se realizó una convocatoria que con el objetivo de captar percepciones particulares invitó a realizar una intervención artística o gráfica sobre un plato de cerámica, en el que los participantes plasmaron sus impresiones respecto a los sabores de la ciudad.

## Resultados

La información obtenida de los instrumentos aplicados fue sistematizada, comparada y analizada de la siguiente manera:

El primer nivel de abordaje al ciudadano fue planteado como una encuesta que invitó a la ciudadanía a responder a la pregunta ¿Cuál es el sabor de Tunja?

Los resultados mostraron cómo dentro de la gran variedad de respuestas son notables diferentes tipos de asociaciones, en primer lugar, relacionadas a sabores –dulce, amargo, salado–, asimismo, a lugares de Tunja –Runta<sup>4</sup>, El Atrio, Pila del Mono–, a comidas –tinto, helado, arepa–, a olores, a sensaciones y, en general, a recuerdos que muestran que las percepciones relacionadas con el sentido del gusto son también potenciadoras de imaginarios urbanos; es notable la frecuencia de tres asociaciones que obtuvieron la mayor recurrencia en el conteo de los resultados. De esta manera, la respuesta tinto<sup>5</sup> que es una bebida típica del país, fue la más asociada con un sabor por los encuestados, que en general consideraron que la ciudad de Tunja sabe a esta popular bebida. Por otra parte, las respuestas “dulce” y “Runta” fueron también asociadas con el sabor de la ciudad de Tunja, aunque en menor medida, en el caso de dulce, respuesta que hace referencia a un sabor como tal, generalmente estuvo relacionada con los buenos recuerdos y con asociaciones positivas de la ciudad, ya que la palabra frecuentemente estuvo acompañada de expresiones que describieron aspectos positivos, por ejemplo: ‘Mi hermosa ciudad de Tunja sabe a dulce que es un suave y refrescante sabor de transformación’<sup>6</sup>.

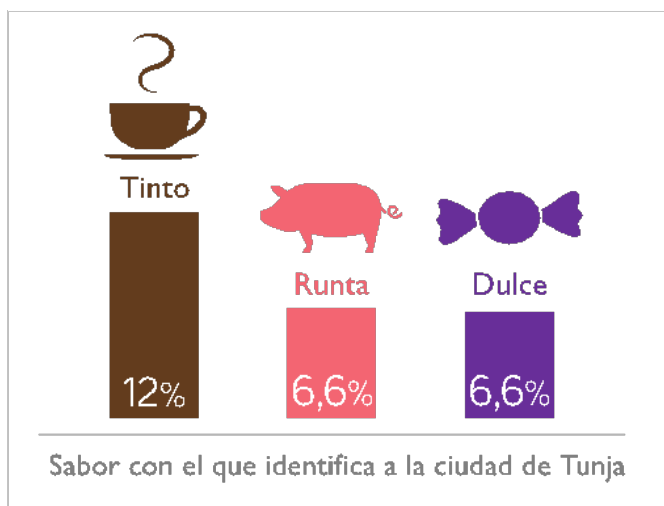


Gráfico 1. Resultados de instrumento encuesta <sup>7</sup>

Un caso diferente lo constituye la respuesta Runta, que también recibió un gran número de asociaciones; en este caso, hace referencia a un lugar específico en la ciudad reconocido por ofrecer fritanga<sup>8</sup> y cuchuco de trigo con espinazo<sup>9</sup> (comidas típicas de la región). Generalmente, en estas respuestas se acompañó la palabra Runta con el nombre de los platos y con expresiones como ‘sabroso’, este es un claro ejemplo de cómo los sabores pueden llegar

a definir un lugar y ser la característica más importante del mismo (Popular de Lujo, 2000), este lugar, antes de evocar en la mente de los ciudadanos aspectos visuales, genera sensaciones de tipo gustativo y olfativo.

El segundo acercamiento al objeto de estudio se desarrolló a partir del planteamiento de un cuestionario aplicado en grupos seleccionados en diferentes instituciones de educación superior en la ciudad, el cuestionario se dividió en dos categorías de análisis, por un lado, relacionado con las preguntas propuestas al ciudadano y, por otro, con el desarrollo visual sobre el mapa de la ciudad.

De esta manera, los habitantes de Tunja asociaron en su mayoría a la ciudad con sabores o comidas como tinto y arepa, esta selección está ligada a factores asociados con los imaginarios urbanos (García Canclini, 2007) de la ciudad que permiten contextualizar los resultados anteriores, es así como se establece que el sabor del tinto está directamente relacionado con el frío clima de Tunja y, que el recuerdo de los establecimientos visualmente comunes a lo largo de la trama urbana hace pensar en sabores como la arepa, ligado también a la idea de lo típico y tradicional en la región. En la misma categoría, el lugar más citado es la Plaza de Bolívar.



Gráfico 2. Resultado general de instrumento cuestionarios

4. El sector de Runta, ubicado en el sur de la ciudad de Tunja, goza de gran popularidad por los restaurantes tradicionales del lugar, en los que se sirven platos como el Cuchuco de trigo con espinazo y la Picada runteña.

5. En Colombia, el café caliente oscuro, sin leche ni crema es popularmente conocido como Tinto.

Respuesta de ciudadano encuestado.

6. Los gráficos del artículo son representaciones infográficas que pretenden ilustrar los resultados estadísticos obtenidos en la investigación, por el carácter diverso de las respuestas de los ciudadanos, se muestran solamente los valores con mayor frecuencia, el resto del porcentaje corresponde a “otros” o a múltiples respuestas con porcentajes que no llegan al 1%.

Por otra parte, se indagó sobre el imaginario de “lo típico” presente en la relación ciudad - sabor, los resultados mostraron que en general los encuestados consideraron que no existe un sabor oriundo de la capital boyacense, por el contrario, se evidencia la idea de Tunja, como una ciudad en la que convergen los sabores de los demás municipios boyacenses, en los cuales sí se considera la existencia de sabores ancestrales y típicos; esta asociación está relacionada también con la imagen de Tunja como una ciudad moderna y en desarrollo, frente a los demás municipios boyacenses asociados con tradiciones y costumbres regionales. Más allá de esto, comidas como el Cocido boyacense<sup>10</sup> y lugares como Runta fueron referenciados como sabores típicos de la ciudad.



Gráfico 3. Resultados de sabores que se consideran típicos de la ciudad de Tunja

De igual forma, se contempló la revisión de los rangos de edad y tiempo de residencia en la ciudad del encuestado, comparado con el imaginario del sabor. En el primer caso se pudo deducir que el imaginario de Tunja como una ciudad que sabe a tinto fue un resultado transversal en la mayoría de las generaciones, en las cuales alimentos populares como la arepa o la empanada también recibieron un gran número de menciones, generalmente relacionadas al tipo de actividades y rutinas propias de cada generación, por esta misma razón, los sabores de lugares como Runta y alimentos de la región como la papa fueron mucho más frecuentes en las generaciones mayores, como se expresa en el siguiente gráfico:

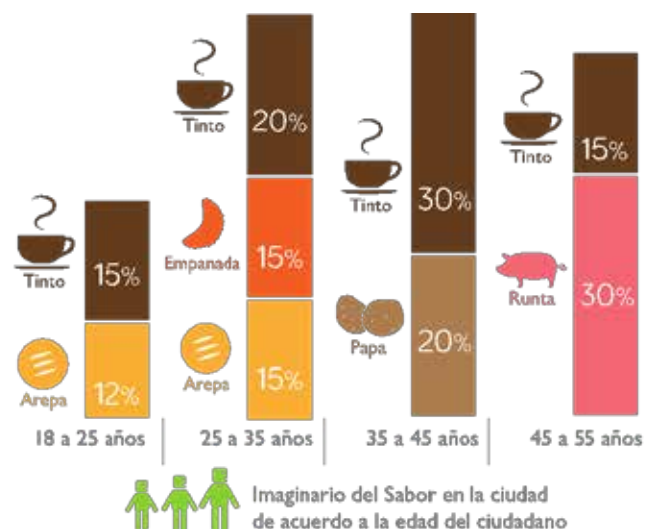


Gráfico 4. Imaginario del sabor de la ciudad de Tunja de acuerdo con los rangos de edad de los encuestados

Según el tiempo de residencia, se pudo ver cómo el arraigo que se gana con el transcurrir de los años y el nivel de conocimiento de la ciudad equivalen a la asociación con sabores propios de la región y de la identidad tunjana. Es así como los valores con mayor frecuencia en los habitantes que han vivido en Tunja entre tres y diez años equivalen a sabores como tinto, Runta y papa; un caso contrario ocurre con los resultados de los habitantes que llevan menos de un año viviendo en Tunja, o que la visitan a diario, pero no residen en ella, quienes relacionan a la ciudad con sabores genéricos fácilmente identificables en cualquier otra ciudad como cerveza o helado. Respecto al sabor arepa, que de nuevo aparece con gran frecuencia, especialmente entre los habitantes que residen en la ciudad de uno a tres años, es importante notar la cantidad de asociaciones que recibe este sabor de fácil identificación visual, que generalmente hace parte de las ventas callejeras y está presente en vitrinas de cafeterías y establecimientos de venta de comidas, expresiones como ‘En Tunja lo que más se ve son las arepitas’<sup>11</sup> dan cuenta de ello.

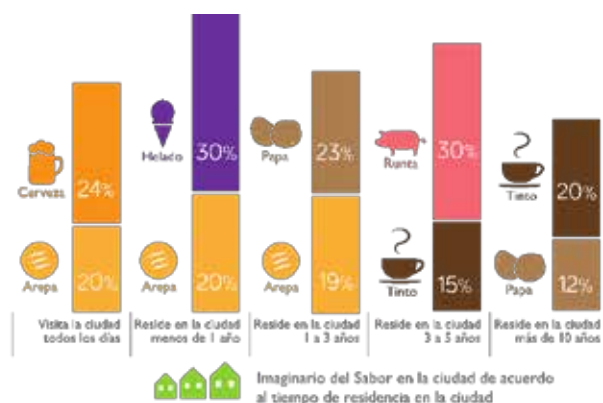


Gráfico 5. Imaginario del sabor de la ciudad de Tunja de acuerdo con el tiempo de residencia del encuestado en la ciudad

10. El cocido boyacense es un plato proveniente de la gastronomía española, actualmente se prepara con una gran variedad de tubérculos propios de la región, como habas, ibias, cubios, chuguas y papa, contiene además tocino y usualmente se cocina con leche y agua.

11. Respuesta de ciudadano encuestado.

La asociación de sabores con lugares también fue medida con el fin de identificar sectores asociados con la imagen del sabor y con los recorridos y rutinas que siguen los ciudadanos en Tunja.

De la serie: La belleza de lo sencillo.  
Fotografía: Silvana Flores. 2014 ▶

Los lugares contemplados corresponden a sitios significativos para la población, identificados en estudios previos (Rodríguez, 2012); de esta manera, la Plaza de Bolívar, el Pasaje de Vargas, la Pila del Mono, el Pozo de Donato, la Plaza de Mercado, Runta, el Terminal de Transporte, el Estadio y el centro comercial Unicentro fueron asociados con sabores particulares que permitieron un acercamiento a la naturaleza de dichos sitios y a su relación con el ideal del ciudadano.

La Plaza de Bolívar obtuvo resultados similares a los de la ciudad en general, ya que este lugar es en su mayoría asociado con el sabor del tinto, de la misma manera, lugares como la Pila del Mono y el Pasaje de Vargas evocaron sabores y aromas de café en el imaginario de los ciudadanos, lo que demuestra cómo dicho sabor es el predominante en el sector del centro de la ciudad.

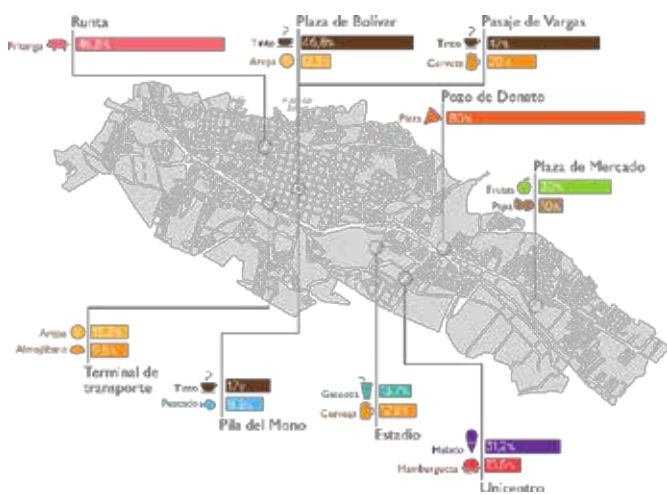


Gráfico 6. Asociación de sabores y lugares

En el sur de Tunja se incluyeron lugares como el terminal de transporte y el sector de Runta; en el primer caso, la naturaleza de un lugar como el terminal, mostró sabores provenientes de otros municipios de Boyacá, los sabores a arepa (Ramiriquí, Ventaquemada, Tinjacá) y a almojábana (Paipa) caracterizaron el terminal. En el caso del sector de Runta, el sabor predominante es la fritanga, que además es identificada en gran parte del sur y que da cuenta del reconocimiento de los restaurantes ubicados en el lugar.

Respecto al norte, de nuevo los sabores son el reflejo de los usos y relación del ciudadano con los lugares, un ejemplo de ello es el centro comercial Unicentro, sitio que fue identificado como dulce y en el que asociaciones a sabores como helado y

hamburguesa ocuparon los primeros lugares en los resultados, de manera similar ocurre en el estadio La Independencia, lugar que fue relacionado con sabores como gaseosa y cerveza. Un caso distinto, lo ocupa el Pozo de Donato, lugar de gran reconocimiento histórico e hito de la ciudad, cuya leyenda hace parte del acervo cultural de la región; sin embargo, la existencia de un reconocido restaurante de pizza en el lugar ha cambiado en gran parte la percepción que se tiene del sitio, en este caso, el sabor a pizza es el imaginario que define al Pozo, por encima de otro tipo de asociaciones.

Finalmente, la Plaza de Mercado (en este caso la que se ubica en el norte de la ciudad) fue identificada con sabores como frutas y papa y fue asociada con características como la fresca y los sabores de la tierra, el sector en general evocó en los encuestados aromas de frutas y verduras.

De la misma manera, se indagó por las asociaciones del imaginario del sabor con características de la ciudad, y se identificaron representaciones de los sabores (dulce, amargo, salado, ácido y picante), estos resultados permitieron conocer a través de los sabores situaciones y características de Tunja expresadas en aspectos urbanos por los ciudadanos.

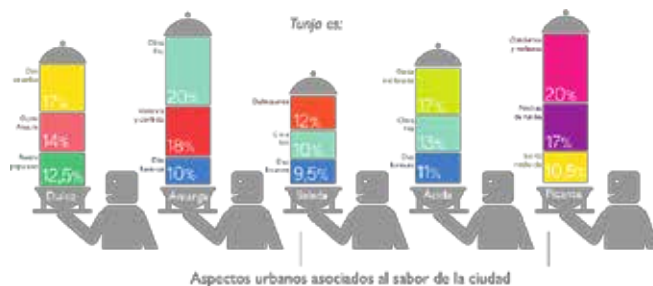


Gráfico 7. Aspectos urbanos asociados con el imaginario del sabor en la ciudad de Tunja

Los sabores dulce y picante recibieron en general asociaciones de carácter positivo, por ejemplo, se identificó a Tunja como una ciudad dulce en los días soleados y una ciudad picante en las noches de verbenas y rumba. Naturalmente, los sabores amargo, salado y ácido fueron relacionados con aspectos negativos, como el clima de la ciudad y situaciones de inseguridad; es así como los encuestados identificaron a Tunja como una ciudad amarga por cuenta del clima frío, una ciudad salada por la delincuencia y ácida por la indiferencia de la gente.

PLANTAS  
AROMATICAS  
N° 72

PRODUCTOS DE ASEO





Con relación a las rutinas, recorridos e itinerarios del ciudadano, se preguntó acerca de la relación de sabores con los días de la semana en la ciudad; los resultados obtenidos mostraron que existen algunos días que definitivamente implican actividades reconocidas por la ciudadanía. Es el caso del día jueves, que en los resultados mostró dos grandes tendencias, el 'jueves de Runta' y 'día de rumba', día asociado con los sabores de los restaurantes de Runta, que tradicionalmente abren sus puertas el día jueves para actividades nocturnas, como la rumba, debido a la población estudiantil proveniente de otros municipios. Por otra parte, el día lunes fue asociado con el sabor amargo y al consumo del tinto durante la actividad laboral, el día sábado, a sabores dulces, en municipios como Paipa, Villa de Leyva y Moniquirá y, el día domingo, a sabores dulces, como el helado de la ciclovia y del centro comercial y, a aromas de tamal con chocolate, asado y almuerzos familiares.



Gráfico 8. Percepciones del sabor asociadas con otros municipios de Boyacá

Dentro de los aspectos abordados en el cuestionario aplicado, se contempló un espacio para que el ciudadano expresara sobre el plano de Tunja los sabores de la ciudad, a partir de la identificación de lugares, zonas o espacios, esto con el fin de obtener la relación de los imaginarios con una ubicación espacial específica.

La sistematización de la información gráfica obtenida se analizó a través de la cantidad de información registrada (el tratamiento del mapa de acuerdo con el tipo de demarcación, tipo de abordaje del mapa y relación sabores y lugares), la localización de los sabores sugeridos y la localización de los sabores propuestos por el encuestado.

Esta estructura permitió organizar la información y obtener otra perspectiva del imaginario del sabor; mucho más relacionada con el espacio físico en la ciudad, se obtuvieron diversas formas de interpretación y asociaciones, y a pesar de que algunos sabores fueron sugeridos, en general, los ciudadanos expusieron sus propias ideas respecto al ejercicio planteado.

Con relación a la medición de la cantidad de información registrada, en general se desarrollaron mapas medianamente informativos, si bien se hicieron

relaciones de lugares y sectores con sabores, estas fueron de carácter general y en muy pocos casos se hicieron rutas específicas o se jerarquizaron lugares. Respecto al tratamiento del mapa (Bazat, 2008), a pesar de que existieron ejercicios de carácter pictográfico, la mayoría identificó en los mapas puntos y sectores, por esta razón en su mayoría el abordaje que se hizo de los mapas fue de carácter referencial.

La sectorización mencionada anteriormente, se dio a partir de la división de la ciudad en tres partes: sur, centro y norte, muy relacionada a la estructura vial de la ciudad y a los polos de desarrollo de esta. A partir del análisis de los mapas fueron identificados en estos sectores, los imaginarios del sabor, que mostraron, por ejemplo: cómo el sur fue la zona con menor cantidad de asociaciones y el centro la que más recibió.



Gráfico 9. Asociación del sabor con los sectores de la ciudad de Tunja en los mapas

En este sentido, el sur está conectado a sabores como empanada y Runta, mientras que el centro de la ciudad, que es el sector con la mayor cantidad de asociaciones, fue relacionado con sabores como tinto y empanada, por otra parte, el sector norte fue comparado con sabores como helado y almuerzo; esta serie de datos corresponde, en gran parte, a los lugares identificados en cada sector, como se presenta en el siguiente gráfico:

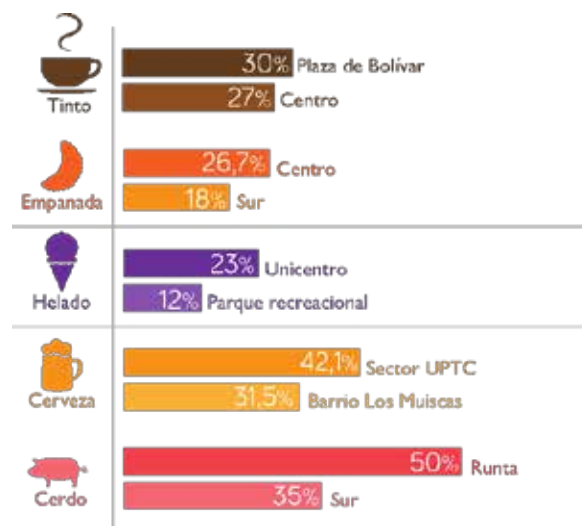


Gráfico 10. Ubicación de los sabores más frecuentes en los mapas

A medida que el análisis de la información es más minucioso, se pueden establecer relaciones entre los sabores y los lugares, en este caso, se analizaron sabores como tinto, empanada y helado, que fueron sugeridos en el cuestionario y, cerveza y cerdo, que fueron propuestos por los ciudadanos encuestados.

Los mapas que se obtuvieron en la investigación del sabor han sido los que más han reflejado las rutinas y diario discurrir de los habitantes, comparados con experiencias previas, es por esta razón, que en este caso factores como el tiempo de residencia o la edad no fueron tan determinantes en los resultados, los mapas del sabor son el reflejo de las actividades cotidianas de los ciudadanos (Valencia, 2009), es decir que, por ejemplo, un ciudadano que tiene más de diez años de residencia en la ciudad, puede simplificar el mapa en dos o tres puntos de la ciudad que frecuenta en sus actividades, mientras que un ciudadano que ha vivido solamente un año en Tunja, pero que por sus actividades diarias realiza diferentes recorridos o actividades menos rutinarias, como el caso de los estudiantes, es capaz de reconocer muchos más lugares e incluso plantear varios recorridos.

En este caso los resultados de los mapas fueron mucho más cercanos a las actividades que se llevan a cabo en la ciudad, menos contemplativos y más específicos.

Finalmente, bajo el título de “Sabores Urbanos” se planteó una convocatoria que reunió a participantes de diversas profesiones, como: artistas, diseñadores y arquitectos quienes fueron invitados para responder a la pregunta ¿A qué sabe Tunja? a partir de la intervención artística o gráfica sobre un plato de barro. De esta manera, se solicitó al participante recurrir a los recuerdos, experiencias y sensaciones que evocaran en ellos el sentido del gusto en la ciudad de Tunja, para así, hacer tangible y visual la idea abstracta del sabor. Predominaron las asociaciones respecto a sabores ancestrales –con referencias a alimentos como la papa o el maíz–, al tinto con relación al clima frío de la ciudad y situaciones de la cotidianidad, así como a dichos del lenguaje popular relacionados con la gastronomía y los imaginarios del sabor.

En las piezas se desatacaron tres tipos de acercamiento empleados por los participantes: a partir de la ilustración, a partir del collage y desde la escritura, esta última, con una frecuencia relevante, mostró la necesidad de describir por medio de las palabras las sensaciones que evocan los sabores y de explicar más allá de la imagen la percepción generada sobre el sabor de Tunja.

De la misma manera, se destacó la Plaza de Bolívar como el lugar con más referencias y a diferencia de los otros instrumentos aplicados, en este caso el carácter personal de las intervenciones mostró asociaciones con los sabores de la casa y recuerdos de familia. Como se mencionó, el tinto volvió a ser el sabor protagonista con el mayor número de asociaciones, seguido de sabores como el maíz y la papa.

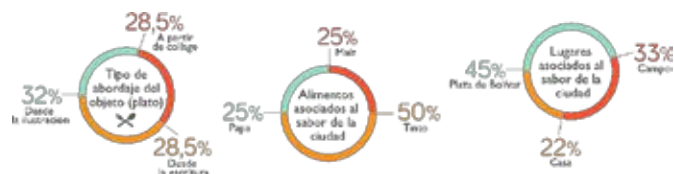


Gráfico 11. Datos obtenidos de la intervención plástica sobre el plato suministrado

Materializar y expresar de forma visual una percepción abstracta como lo es el sabor, llevó a los participantes a la necesidad de ser en general bastante específicos y figurativos en sus propuestas, en muy pocos casos las intervenciones fueron abstractas, por el contrario, fue notable la necesidad de expresar de forma clara las ideas, ya que además de que se otorgó un espacio adjunto para que el participante escribiera una frase o título para explicar la pieza, la mayoría recurrieron al uso de la escritura como parte de sus composiciones, de esta manera, se presentaron frases, sabores, dichos y palabras que mostraron que en cierta medida asociar a la ciudad con un sabor no se da de forma automática, se requiere un breve pensamiento, recurrir a un recuerdo o asociarlo con algo.



Gráfico 12. Ejemplo de platos intervenidos por participantes en la convocatoria. Galería completa disponible en: <http://linksito.com/4bk4>

Por último, esta investigación plantea los imaginarios urbanos desde un aspecto específico como lo es el sabor, resume una mirada a la ciudad intangible que se construye a partir de las percepciones sensoriales que evoca el entorno en los habitantes. El camino trazado por el abordaje a cada sentido, ha permitido durante el desarrollo de esta investigación así como de estudios previos, reconocer en el objeto de estudio –la ciudad de Tunja– diversas

interpretaciones, puntos de vista y formas de relacionarse con el espacio, todo ello ha estado encaminado al reconocimiento de la identidad local, así como a la valoración del gran potencial que ofrecen contextos locales para el desarrollo de este tipo de estudios. Igualmente, se afirma el papel del investigador como agente traductor de procesos semióticos, que ya sea desde la escritura y descripción de la ciudad imaginada o, a partir de propuestas gráficas o visuales materializa conceptos abstractos como lo son las percepciones y los imaginarios.

## Conclusiones

Observar, analizar e interpretar a la ciudad con la perspectiva del sabor permitió visualizar a Tunja desde las actividades de sus habitantes, de este modo se identificaron imaginarios relacionados con las rutinas, los itinerarios y el diario discurrir del habitante. Abordar la ciudad desde las percepciones del gusto conlleva al reconocimiento de ritos y prácticas sociales del habitante que tienen que ver con el acto de comer.

En general, se aprecia una mayor dificultad de los encuestados para establecer relaciones de la ciudad con el sabor, comparado con las experiencias previas; esto ha sido expresado en los índices de no desarrollo de puntos en el cuestionario, que en esta investigación han sido los más altos. Del mismo modo, aspectos identificados como la necesidad de escribir, en las intervenciones artísticas y la gran variedad de respuestas mostraron cómo a pesar de que el sabor tiene que ver con un sentido que hace parte de muchos de los procesos que lleva a cabo una persona día a día, pensar en lo que se percibe a partir del mismo no ocurre de forma automática, como en el caso de las percepciones visuales, por esta misma razón, medir las percepciones del sabor es una tarea con un mayor nivel de dificultad, debido a la diversidad de respuestas y a que el sabor puede ser asociado con alimentos, con lugares de venta de alimentos, con aromas, con sensaciones o con el sabor como concepto.

La metodología implementada permitió un acercamiento eficaz al objeto de estudio, el instrumento de la encuesta resultó oportuno aunque requirió de un mayor tiempo de aplicación, con lo que se constató que la pregunta requería de una reflexión del encuestado y no se daba de forma automática. Respecto al cuestionario, se incluyeron preguntas que gracias a la naturaleza del tema permitieron por primera vez conocer percepciones relacionadas con los días de la semana, con la idea de "lo típico" y con otros municipios. Por otra parte, se evidenció que el ejercicio de creación de mapas cognoscitivos, desarrollado con los ciudadanos, constituyó un método eficaz para relacionar los imaginarios

urbanos con los espacios físicos de la ciudad, que se evidenció en la identificación de rutinas e itinerarios, la jerarquización de lugares y el carácter desde el que cada persona aborda la ciudad por medio del dibujo. Por último, el planteamiento de la intervención artística como mecanismo para captar percepciones particulares permitió, por una parte, la traducción de percepciones del gusto a un sistema visual y, por otra, propició el encuentro y socialización de la investigación por medio de la exposición, en un ciclo que comenzó con la indagación al ciudadano y que concluyó con la interacción con este.

Los imaginarios urbanos son expresados también por medio de la percepción del sabor; su análisis permite reconocer relaciones establecidas entre sabores y lugares que tienen que ver con los usos que se le da a los espacios, las rutinas, formas de actuar e ideas comúnmente aceptadas respecto de las características de la ciudad. La gran variedad de sabores asociados con la ciudad, es un reflejo de la multiplicidad de opiniones y el carácter diverso de la población de una urbe que también se expresa en este tipo de percepciones.



▲ De la serie: La belleza de lo sencillo.  
Fotografía: Silvana Flores. 2014

## Referencias

Bazat, J. (2008). *Espacios urbanos, historia, teoría y diseño*. México: Limusa.

Cofradía Vasca de Gastronomía. (2011). *Diccionario Gastronómico*. Recuperado el 10 de febrero de 2014, de <http://www.diccionariogastronomico.es/>

García Canclini, N. (2007). ¿Qué son los imaginarios y cómo actúan en la ciudad? *Revista Eure* 33(99), 89-99.

Miralda, A. y Guillén, M. (2011). *Food Cultura*. Recuperado del 9 de julio de 2013, de <http://www.foodcultura.org>

Ocampo, J. (1997). El pueblo boyacense y su folclor. [versión electrónica]. Tunja, Colombia: Corporación de Promoción Cultural de Boyacá. Recuperado el 6 de marzo de 2014 de <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/folclor/pueboy/indice.htm>

Popular de Lujó. (2000). *Eres lo que comes*. Recuperado el 9 de agosto de 2013, de <http://www.populardelujo.com>

Rodríguez, C. M. (2012). *Atlas de la ciudad imaginada* | Tunja. Tunja: Ediciones Universidad de Boyacá.

Rodríguez, C. M. (2013). *Cromatología de la ciudad imaginada* | Tunja. Tunja: Ediciones Universidad de Boyacá.

Salas Silva, C., Ávila, J. y Quiroz, F. (2003). *Bogotá, cinco sentidos*. Bogotá: Fuga Editores.

Silva, A. (2003). *Bogotá imaginada*. Bogotá: Taurus. Sonema (2013). *Bogotá Fonográfica*. Bogotá: Laguna Libros.

Valencia Palacios, M. (2009). Cartografías urbanas. Imaginarios, huellas, mapas. *Revista electrónica DU&P: Diseño Urbano y Paisaje* 5(16), 1-17.





Misa en la Plaza de Las Mesas Nariño. Fotografía: Pablo Ordoñez. 1984