



MINISTERIO DE COMERCIO,  
INDUSTRIA Y TURISMO

# EL COCIDO BOYACENCE

“LA TRANSICIÓN DE UNA COSTUMBRE HEBREA”

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



EJECUTADO POR:



# EL COCIDO BOYACENSE

## “LA TRADICIÓN DE UNA COSTUMBRE HEBREA”

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Transcurría el siglo XVI cuando fue fundada Villa de Leyva, habitada durante el periodo de la colonia por españoles de gran estirpe y lugar de esparcimiento de los virreyes. Uno de los territorios más antiguos del país que tiene en su memoria la adaptación de platos españoles a la cocina nacional.

El cocido boyacense ha sido una de ellas, una preparación de consumo popular en el interior del país, reconocida por respetar durante el paso del tiempo la técnica del hervido para su cocción, y que ha sido el resultado de una larga transición.

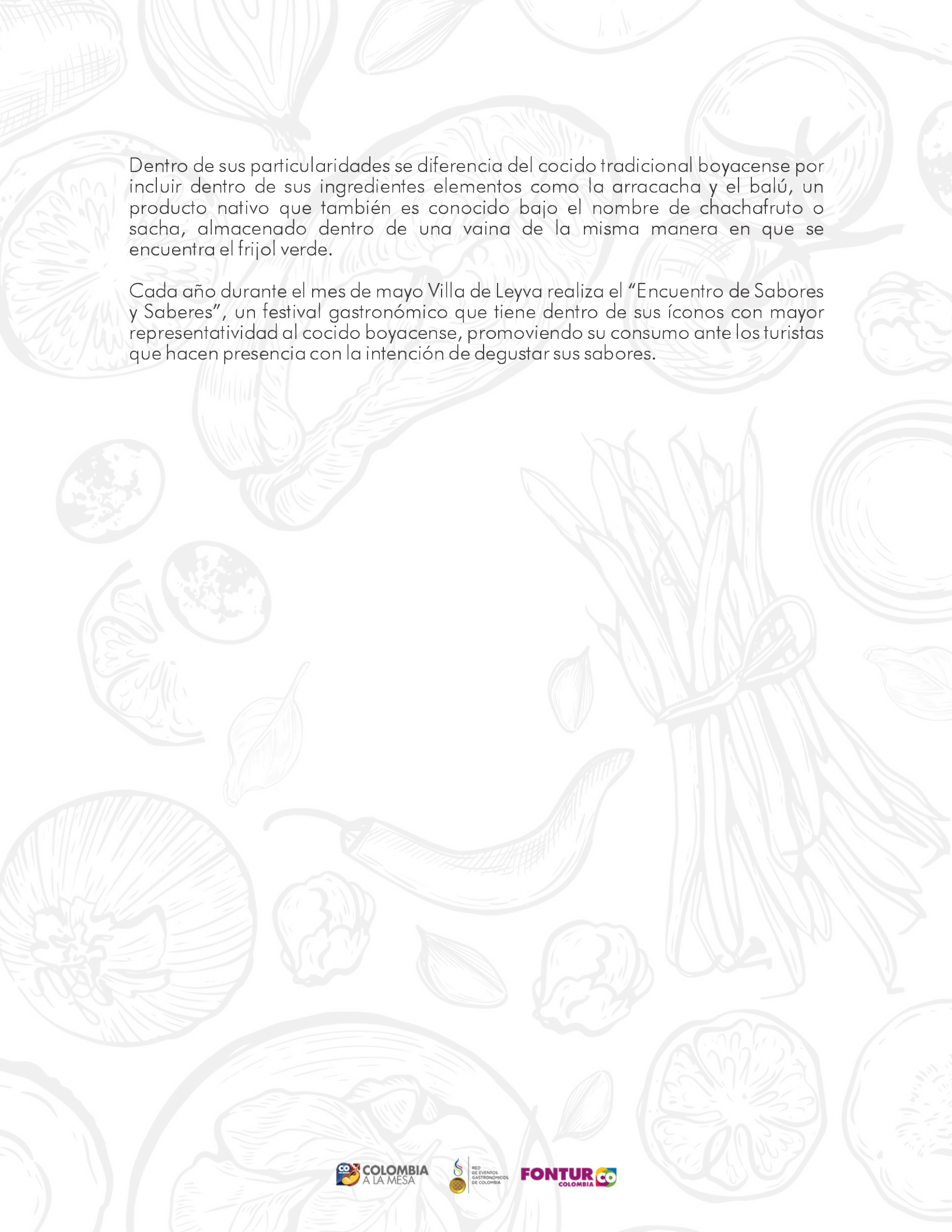
Diversos textos hacen alusión a su origen, el libro “Breviario del Cocido” manifiesta que proviene de la Adafina que es de origen judío, otorgándole su creación a Santa Ana la madre de la virgen María.

En el libro “Entre pucheros” su autor Pepe Barrena, menciona la olla podrida como un plato resultado de la cristianización de la Adafina, por lo que surgen cambios en sus ingredientes cuando se reproduce en Segovia durante el siglo XV. El protagonismo que en la Adafina tenían los garbanzos va perdiendo espacio con la inclusión del cerdo.

De la olla podrida o poderida surgen los cocidos, la historia menciona siete tipos de cocidos predominantes en la península ibérica, conocidos como los siete magníficos: El cocido maragato leonés, el gallego, el catalán, el madrileño, el puchero canario, el lebaniego cántabro y la olla podrida como la base de todos debido a su antigüedad.

La adaptación de la olla podrida al llegar al territorio cundiboyacense enriqueció los sabores clásicos indígenas, que realizaban sus hervidos a base de los ingredientes que cultivaban de manera permanente como papas, cubios, jibias, chuguas, nabos, arracacha, ahuyama, yuca, maíz, entre otros; que potenciaron sus sabores con productos cárnicos provenientes de la res y el cerdo principalmente.

En la actualidad existe una diversificación de los cocidos que siguen siendo la base de la alimentación del altiplano cundiboyacense, bajo denominaciones diferentes de acuerdo a su composición. Para el año 2010, el Ministerio de Cultura de Colombia otorgó el Premio Nacional de Gastronomía al plato denominado “Cocido de chiguachia” o “Cocido Chiguano” proveniente del municipio de Choachí en Cundinamarca.



Dentro de sus particularidades se diferencia del cocido tradicional boyacense por incluir dentro de sus ingredientes elementos como la arracacha y el balú, un producto nativo que también es conocido bajo el nombre de chachafruto o sacha, almacenado dentro de una vaina de la misma manera en que se encuentra el frijol verde.

Cada año durante el mes de mayo Villa de Leyva realiza el “Encuentro de Sabores y Saberes”, un festival gastronómico que tiene dentro de sus íconos con mayor representatividad al cocido boyacense, promoviendo su consumo ante los turistas que hacen presencia con la intención de degustar sus sabores.