



Sabores invisibles: herencias migrantes y marginalidad gastronómica en el Catatumbo colombiano

 Felipe Castilla-Corzo

felipecastco@unisabana.edu.co

Universidad de La Sabana



RESUMEN: La gastronomía del Catatumbo, una región históricamente marginalizada del noreste colombiano ha permanecido prácticamente ausente de los discursos nacionales sobre cocina colombiana. Este artículo analiza cómo ciertas prácticas culinarias de esta región –atravesadas por la migración árabe, el aislamiento geográfico y la exclusión de los llamados rescatistas de sabores– han configurado una narrativa gastronómica propia. A través del trabajo de campo en cinco municipios y análisis documental, se identificó un conjunto de preparaciones y saberes culinarios con significados locales que no han sido incorporados a las representaciones oficiales de la cocina nacional. Se concluye que el Catatumbo posee un repertorio alimentario particular que, lejos de ser anacrónico, responde a procesos de hibridación y apropiación cultural en contextos de exclusión estructural.

PALABRAS CLAVE: Cocina; resistencia al cambio; conflicto cultural; Colombia.

Unseen Flavours: Migrant Heritages and Gastronomic Marginality in Colombia's Catatumbo Region

ABSTRACT: The gastronomy of Catatumbo, a historically marginalised region in north-eastern Colombia, has remained practically absent from national discourses on Colombian cuisine. This article analyses how certain culinary practices in this region - crossed by Arab migration, geographical isolation and the exclusion of the so-called 'rescuers of flavours' - have configured a gastronomic narrative of their own. Through fieldwork in five municipalities and documentary analysis, we identify a set of culinary preparations and knowledge with local meanings that have not been incorporated into official representations of national cuisine. It is concluded that Catatumbo has a particular food repertoire that, far from being anachronistic, responds to processes of hybridisation and cultural appropriation in contexts of structural exclusion.

KEYWORDS: Food preparation; Resistance to change; Cultural conflicts; Colombia.

Traducción del abstract: Felipe Castilla Corzo / Universidad de La Sabana

CÓMO CITAR:

Castilla-Corzo, F. (2026). Sabores invisibles: herencias migrantes y marginalidad gastronómica en el Catatumbo colombiano. *Culturales*, 14, 1398. <https://doi.org/10.22234/recu.202614.1398>

Introducción

El Catatumbo es una región ubicada en el nororiente colombiano en el departamento limítrofe de Norte de Santander (García, 2020), localizado específicamente entre la Serranía del Perijá y los andes venezolanos (Tobri, 2016). La ciudad capital del departamento más cercana es Cúcuta, los principales municipios que lo conforman son Ábrego, Convención, El Carmen, El Tarra, Hacarí, La Playa, Ocaña, San Calixto, Sardinata, Teorama y Tibú (Centro Nacional de Memoria Histórica, 2018). El clima del Catatumbo se considera cálido, ya que sus altitudes medias oscilan entre los 800 y los 1000 m s.n.m. (Neglia, 2022). Socialmente el territorio está compuesto por diferentes etnicidades, tales como indígenas (en las zonas más apartadas al norte), por criollos descendientes de españoles y árabes,¹ principalmente. La presencia actual de los indígenas Motilones-Barí se establece en dos resguardos, uno en las cercanías de Tibú llamado Catalaura-La Gabarra, y otro llamado Motilón-Barí (Centro Nacional de Memoria Histórica, 2018).

La historia de la región ha estado marcada por diversos conflictos por el control del territorio. Inicialmente se daría con la llegada de los españoles a partir del proceso de colonización y la ejecución del modelo esclavista que se implementó sobre los territorios Barí (Tobri, 2016),² luego con los levantamientos sociales consecuencia de las reformas borbónicas y sus efectos sobre la población civil (Meléndez, 2020), seguido de las luchas obreras contra los tratos dados por las empresas encargadas de la explotación petrolera avaladas por la Concesión Barco (Carrizosa, 2018) (López, 2016), hasta la actualidad con el conflicto interno que tiene Colombia, y en donde el Catatumbo es una de las regiones más apetecidas para los alzados en armas, por lo abundante de cultivos ilícitos y por la ausencia del Estado (PNUD 2014) (Carrascal, 2019).

Estos conflictos de alguna manera han opacado la historia y las principales prácticas culturales y productivas de la región. Por ejemplo, durante el siglo XIX y parte del XX, la actividad cafetera tuvo gran importancia en el Catatumbo (Meléndez, 1999), a tal punto, que solían exportarse los granos de café por Maracaibo, o se comercializaba en el centro del país (Palacios, 1983). Durante la década de 1920 surgió una iniciativa nacional en la cual se buscaba conectar Norte de Santander con el ferrocarril de Táchira (que venía desde Venezuela), y en consecuencia fue construido el cable aéreo entre la ciudad de Ocaña y Gamarra (Rincón, 2011). Su historia reciente se ha visto marcada por la presencia de grupos armados ilegales, por el cultivo excesivo de hoja de coca y, el consecuente conflicto que esas actividades ilícitas producen (Jaime, Carrascal y Casadiegos, 2020).

¹ En Colombia suele usarse en término "árabe" para referirse a las poblaciones principalmente sirias, libanesas y palestinas que, huyendo del imperio otomano desde finales del siglo XIX y principios del XX, cruzaban el Atlántico en busca de un nuevo futuro, cobijado bajo las oportunidades brindadas por las democracias occidentales (Fawcett y Posada-Carbo, 1992).

² Los indígenas Barí son también reconocidos desde el exterior como Motilones, su presencia en la región correspondía a los territorios circundantes a los ríos Sardinata, Catatumbo y Tarra (Meléndez, 2020).

Lo anterior ha provocado que los aspectos culturales del Catatumbo hayan sido marginalizados e invisibilizados por el hecho de que, desde los medios de comunicación, históricamente han tenido prelación los fenómenos asociados al orden público y la presencia de cultivos ilícitos, así como la ausencia casi total del Estado (García, 2020). Estudios sobre la marginalización gastronómica han abordado este tipo de dinámicas desde diferentes ángulos, por ejemplo, Raju (2021) analiza cómo la comunidad chicana al oeste de los Estados Unidos reivindica sus prácticas y significados culinarios al considerar que allá están fuera del proyecto de esta nación. Desde otra perspectiva, Price, Cruz-García y Narchi (2021) usan el concepto de “alimentos marginados y malinterpretados”³ para referirse a aquellos alimentos que han sido menospreciados por cuestiones de clase, y que en consecuencia son considerados nutricionalmente inferiores o sucios. Sammells (2019), quien analiza cómo el proyecto de nación culinario en Bolivia estuvo marcado por la inclusión, pero también por la marginalización, especialmente hacia las mujeres indígenas del país. Estos estudios llegan a un punto similar, ya que, bien sea por desconocimiento o por un dispositivo intencionado de segregación, la cocina ha sido utilizada como un mecanismo de exclusión desde las narrativas centralizadas de nación.

Lo expuesto con anterioridad se refleja en la cocina del Catatumbo, toda vez que después de recurrir a los principales recetarios de cocina colombiana (publicados desde 1984) para consultar lo que se ha escrito sobre esta, es casi nula la existencia de recetas originarias. Además, tras la búsqueda de recetarios regionales, se encontró que existe solo uno publicado por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)⁴ en 2018, titulado *¿A qué sabe el norte?* (Mora y Ortiz, 2008) Al respecto, Duque (2020) aporta que las interpretaciones del conocimiento culinario en Colombia se han centrado sobre la construcción de lo que se siente cercano o de uno, o en “lo propio” (p. 46). En otras palabras, el proceso de transformación epistemológica en el que el imaginario de una cocina nacional condensada a través del término “cocina colombiana” pudo darse gracias a los procesos de racialización, y autodescubrimiento de una cultura nacional (Castilla-Corzo, 2016). Esto emergió a partir de un entramado de actores como el “Estado colombiano, la industria culinaria, la academia, colectivos o cooperativas de producción y comercialización, medios de comunicación y consumidores extranjeros y locales” (Duque, 2020, p. 46). Al respecto, autores como Appadurai (1988), Matta (2024), o Smith (2012), han señalado que más allá del aparente éxito de nacionalizar las prácticas culinarias del país con un discurso inclusivo y dominante, siempre habrá tensiones y rupturas entre quienes lo defienden y quienes quedan fuera.

³ En el texto original aparece como “Disempowered and Misrepresented Foods”.

⁴ Servicio Nacional de Aprendizaje o mejor conocido por los colombianos como SENA. Es una entidad de formación estatal creada hacia 1957, que busca cualificar ciertas habilidades y destrezas entre la población en aras de consecución de un trabajo.

Además, parte de la invisibilización de la cocina del Catatumbo, se debe también a que las corrientes rescatistas de sabores colombianos han estado enfocadas a la exotización del otro –personificado en aquel que no es blanco ni letrado–,⁵ muy concretamente hacia las cocinas del Pacífico y la Amazonia. El concepto de rescatistas de sabores ha sido trabajado por Castilla-Corzo (2024), quien, desde un punto de vista crítico, reflexiona cómo en Colombia este fenómeno se ha concentrado en rescatar aquellas recetas que se están perdiendo según los “expertos” (p. 35) –a través de sus “posiciones de prestigio” (Gualtieri, 2021, p. 922)– en el campo gastronómico colombiano, que se valen de su capital social para decir qué entra en los cánones de cocina colombiana y qué no. En otras palabras, estos rescatistas están construyendo una narrativa oficial sobre la comida a partir de su condición de “expertos”, y ello invisibiliza lo que no está incluido en sus discursos o en sus límites del saber.

En este contexto, la presente investigación busca evidenciar cómo se han configurado las prácticas gastronómicas en los municipios de Ocaña, la Playa de Belén, Ábrego, Hacarí y San Calixto, presentes en el Catatumbo, entendiendo la articulación entre su historia, sus procesos sociales y su producción agrícola. A partir de esta exploración, se pretende contribuir a la valorización y reconocimiento de la riqueza cultural y gastronómica de esta región, aportando a una comprensión más plural y diversa de la cocina colombiana.

Diseño metodológico

Para dar cuenta de la configuración de las prácticas gastronómicas del Catatumbo, el alcance de la investigación es descriptivo, ya que como enuncian Hernández, Fernández y Baptista, se pretendió “describir fenómenos, situaciones, contextos y eventos [buscando] especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos [u] objetos” (2010, p. 80). Por tanto, el levantamiento de la información requirió de un diseño metodológico de carácter cualitativo. Para la obtención de datos históricos y complementarios se realizó el análisis de la información. Por medio de este, se obtuvieron datos sobre la región del Catatumbo y se analizó y sintetizó su contenido, procurando que fuesen siempre fuentes escritas desde el mismo territorio (Dulzaides y Molina, 2004). De tal manera que fueron consultados textos de carácter académico, periódicos o prensa de circulación nacional y algunos aportes del Centro Nacional de Memoria Histórica (Peña y Pirela, 2007).

Asimismo, se usó la observación participante como principal herramienta de recolección de datos, entendida como la técnica con la cual se observan las prácticas que los sujetos despliegan en sus espacios “naturales”, y donde se llevan actividades cotidianas que no son necesariamente punto de atención por estos mismos (Jo-

⁵ Para este artículo se entiende la noción de blancura a partir de los insumos de Castro-Gómez y Restrepo, vista como una “práctica discursiva de distinción y definición de las élites nacionales criollas” (2008, p. 12).

ciles, 2018, p. 126). Con base en esto, se visitaron los municipios de Ocaña, La Playa de Belén, Ábrego, Hacarí y San Calixto durante 2019, 2021 y 2022, con estancias de campo no superiores a 15 días por visita. Estos municipios, ubicados en la región occidental del Catatumbo, fueron seleccionados principalmente su seguridad y orden público, especialmente por las garantías de acceso al territorio durante el trabajo de campo. Asimismo, su cercanía geográfica y la facilidad de desplazamiento entre ellos desde Ocaña (como eje central de conexión de la región) mediante transporte público, facilitaron el desarrollo de las visitas y recorridos de investigación.

La observación se realizó en lugares asociados a las dinámicas alimentarias locales, tales como plazas de mercado, restaurantes, espacios de cultivo y establecimientos de venta. Ahí se interactuó con productores agrícolas, comerciantes, cocineras y cocineros, y se dio prioridad a actores vinculados de manera directa con las prácticas de producción, circulación y consumo de alimentos en la región.

La selección de los espacios respondió a criterios de relevancia para el sistema alimentario local,⁶ accesibilidad y participación de los actores en las dinámicas comunitarias estudiadas. En cada uno de los restaurantes, se analizaron las propuestas gastronómicas de sus menús y se eligieron aleatoriamente platos sin discriminar así fuesen de comida rápida, casual, o propia de la región. Las visitas se realizaron en horarios de almuerzo (entre 12:00 y 14:00) y cena (entre 18:00 y 22:00). Estos restaurantes⁷ están divididos de la siguiente forma por municipio:

Hacarí: Las delicias de María.

Playa de Belén: El Portal, Donde Blanca y Bolecafé.

San Calixto: Delicias Carper.

Ábrego: Restaurante Doña Clema, Los Alpes y Morochos Parrilla.

En la vía que conduce de Ábrego hacia Ocaña: Palacio del chicharrón, ubicado en el corregimiento de la Ermita.

Ocaña: Las Calabongas, La Mansión, La Convención y Pascual Casual Food.

Además, se visitó en cinco ocasiones la plaza de mercado de Ocaña, entendida como principal centro de abasto de materias primas y cultivos donde son llevados y comercializados gran parte de los productos de la región. Cabe señalar que en los otros municipios encontrar galerías o centros de abasto fue casi infructuoso, toda vez que debido a la baja densidad poblacional de los centros urbanos, los municipios se ven obligados a hacer “días de mercado”, los jueves, principalmente. En estos, los campesinos llevan sus productos a los parques más significativos (donde está ubicada la iglesia principal) y los comercializan en días concretos de las semana.

⁶ Entendido el sistema alimentario desde el documento elaborado por la Universidad de Wageningen de la autoría de Berkum, Dengerink, y Ruben (2018).

⁷ El término “restaurant” hace referencia a un lugar situado en un local cerrado, que hace uso de los servicios públicos básicos como agua, electricidad y gas natural.

El artículo está organizado de la siguiente forma: en primer lugar, se estableció la importancia de los fenómenos migratorios y del legado árabe en las prácticas gastronómicas de la región. Segundo, se analizaron los efectos en la alimentación del aparente aislamiento del Catatumbo, consecuencia de su geografía y los conflictos que le adolecen, y, finalmente, se describió la gastronomía de la región, con especial atención a aquellas preparaciones que han permanecido escasamente documentadas en los recetarios y registros de la cocina colombiana.

Los árabes en el Catatumbo

Uno de los mecanismos estatales para conectar la región, con el resto del país y con Venezuela, fue la construcción del cable aéreo entre Gamarra y Ocaña a principios del siglo XX, que operó durante aproximadamente 20 años (Meléndez, 1999), y parecía que el propósito de vincular esta zona del país con las vías principales tenía resultados. Esto implicó que migrantes árabes llegaran a la región, lo que marcó un hito en la economía, ya que se encargaron de consolidar una cultura de intercambio y exportación, tanto así que fueron quienes en gran medida exportaban productos de origen natural como el café (Pacheco, 2016). La relación entre la gastronomía árabe y la cultura latinoamericana ha sido bastamente estudiada (Dalla, Mahmud y Terra, 2018) (Funk, 2023) (Delgado, 2018), en el caso colombiano Morales (2010), documenta ampliamente cómo la cocina de la Costa Atlántica colombiana cuenta con una poderosa influencia árabe en ingredientes y preparaciones.

La Academia de Historia de Ocaña ha sido el espacio desde donde más se ha explorado esta conexión, por ejemplo, Páez (2009) evidencia que la importancia de los árabes en esta zona del país llegó a desbordar los imaginarios sociales sobre su quehacer de comerciantes, compitiendo directamente con los colombianos y gozando de cierta ventaja, ya que trabajaban conjuntamente como un núcleo étnico, y hacia la década de los sesenta gran parte de los parlamentarios de Norte de Santander eran de origen libanés (Pallares, 2014).⁸

En relación con la comida, dice Montanari (2004), que las prácticas alimentarias y “gastronómicas son extremadamente sensibles a los cambios, a la imitación, a las influencias externas. Cada tradición es el fruto [...] de una serie de innovaciones y de la organización que han aportado a la cultura que las ha acogido” (p. 12), por lo que pensar que algunos elementos de la cocina del Catatumbo tendiesen a verse influenciados por los árabes es más que un hecho. En el campo gastronómico del Catatumbo, los árabes llegaron a un contexto diferente, una región híbrida, entre desértica, semitropical y selvática en el que se vieron obligados a adaptarse las condi-

⁸ Texto que es parte de un extenso trabajo de investigación titulado “Historia de la región de Ocaña” (2009).

ciones climáticas y montañosas de la región. Ello llevó a que emergieran ciertas prácticas que abrazan conocimientos e ingredientes de ambas etnicidades.

Esto se refleja en el *Gran libro de la cocina colombiana* (1991), en el capítulo dedicado a los Santanderes, se encuentran algunos platos que, por relación histórica, podrían articularse con la presencia árabe en la región. Por ejemplo, en términos históricos la aparición de las cebollitas ocañeras hace aproximadamente 100 años (Verjel, 2016) coincide temporalmente con la llegada de estos en las primeras dos décadas del siglo xx. Según Meléndez (2020), los campesinos de la región encontraron con los extranjeros –árabes– a quienes llamaban “turcos” puntos comunes por medio de las cebollitas, al ser estas parte del universo de los escabeches, encurtidos y las conservas en almíbar presentes en la región, que contienen aceitunas, alcaparras, durazno, breva, entre otros (Lázaro y Alvernia, 2014). Estas pueden relacionarse con la influencia árabe debido a que las prácticas relacionadas con estas preparaciones están estrechamente presentes en las cocina siria y libanesa (Brittin, 2011), sobre todo en cuanto a la conservación en vinagre (Morales, 2010).

Las cebollitas ocañeras son elaboradas cocinando chalotas y con sal, especias y ají, se caracterizan por su color rojo intenso, su textura crocante y por ser ligeramente picantes. Estas se consiguen hechas y empacadas industrialmente por Frudens, una microempresa con sede en Ocaña fundada por la familia Franco y que se ha encargado de producir todo tipo de salsas y encurtidos de la región. En los restaurantes visitados, sobre todo en Las Calabongas, Morocho Parrilla y Las delicias de María, se encontraron principalmente como parte de las ensaladas de los menús del día, acompañadas de lechuga, tomate y pepino.

Al mismo tiempo, se identificaron dos recetas más cuyo origen se remonta al legado árabe, por un lado, está el caso de los pasteles de garbanzo, reconocidos de la ciudad de Cúcuta, se dice en la memoria histórica no escrita que son herencia de migrantes provenientes del norte de África (Rojas, 2022). Estos pasteles tienen forma circular con un bulto en la mitad, son freídos y hechos con masa de harina de trigo, el relleno, en la mayoría de los casos, es de garbanzo cocido y macerado aderezado con un guiso de cebollas, tomate y comino. El relleno es parecido al afamado hummus, que según Brittin (2011), se consume masivamente en países de medio oriente.

La otra receta recibe coloquialmente el nombre de ‘conserva’, esta contiene brevas y papaya verde sumergidas en almíbar endulzado por lo regular con miel de caña de azúcar, o también con panela. Las brevas son un alimento muy reconocido en medio oriente, fueron domesticadas en el Antiguo Egipto, propagadas en el Mediterráneo (Toussaint-Sammat, 2009) e introducidas al ‘nuevo mundo’ por los europeos durante la colonia. Este tipo de preparaciones se remontan a zonas donde era complejo conseguir frutas frescas y por consiguiente debían conservarse en un medio dulce o almíbar (Morales, 2010). Las conservas se preparan principalmente en diciembre, las familias

de la región las elaboran y almacenan en la nevera en envases de vidrio. También se comercializa de forma industrial, elaborada por la misma empresa que produce las cebollitas, Frudens.

Entre las montañas y la globalización

Paradójicamente, el Catatumbo, al estar en una especie de encierro natural y accidental, pareciera que se sale de lo que Boudan denominó la “guerra culinaria” (2008), ya que no cumple con los estándares de intercambios presentes en la globalización. Por ejemplo, municipios como San Calixto, Convención, Hacarí o la Playa de Belén son lugares cuya infraestructura se mantiene igual que en décadas pasadas; y no es casualidad que el último sea parte de la red de Pueblos Patrimonio creada en 2010 por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Durante los días de mercado se comercializan los mismos productos que se cultivan en los alrededores de los municipios. Esto desdibuja los estándares de la modernidad alimentaria, descritos por Sierra (2011) como:

[...] en la era de una sociedad post moderna, post industrial el fenómeno de la globalización ha traído consigo el acercamiento de cualquier tipo de producto, en cualquier estación del año, a cualquier lugar del planeta, eso sí, a costa del desconocimiento de su procedencia, ya que se ha producido la ruptura del contacto entre el productor y el consumidor (p. 261).

En algunos lugares el aislamiento ha permitido que los campesinos conserven las semillas autóctonas (también llamadas criollas) de sus cultivos desde hace generaciones, lo cual rompe con los estándares comerciales y sanitarios planteados por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) frente al uso mandatorio de semillas certificadas. Las fincas, con sus múltiples cultivos, cubren las necesidades alimenticias del hogar y canalizan a los mercados de los centros urbanos el sobrante; entre los que principalmente se encuentran el pimentón, la cebolla larga, cebolla cabezona, el maíz, la yuca, las naranjas, la papa y el tomate de árbol. Todos ellos han remplazado otro tipo de cultivos que hace algunas décadas eran producidos, por ejemplo, en 1970, se sembraban piñas, naranjas, bananos, chirimoyas, aguacates, granadas, guanábanas, manzanas y papayas (Páez, 1970).

Esto no implica una transformación total de los cultivos ni la inexistencia de fincas orientadas a la producción a gran escala. Sin embargo, algunas familias campesinas, conscientes de las dificultades de transporte desde zonas remotas y motivadas por la necesidad de garantizar su autosuficiencia alimentaria, priorizan cultivos destinados al consumo cotidiano sobre grandes extensiones agrícolas que podrían derivar en pérdidas económicas.

Una muestra de las razones detrás de esta decisión se evidenció en noviembre de 2019, cuando distintos medios nacionales difundieron el titular: “Triste escena: campesinos botan bultos de cebolla porque nadie se los compra” (Noticias Caracol, 2019). La noticia hacía referencia a la situación de productores del Catatumbo que se vieron obligados a desechar cerca de 50 toneladas de cebolla debido a las afectaciones generadas por el contrabando y las dificultades de comercialización.

Esta situación no ha sido un caso aislado, al acudir a los medios de comunicación regionales como el periódico *La Opinión* o el canal TV San Jorge, puede constatarse que han sido múltiples los episodios en que esto ha venido pasando. Y, peor aún, que la producción de alimentos en la región ha ido sido remplazada notoriamente por sembrar la hoja de coca para producción de estupefacientes (Centro Nacional de Memoria Histórica, 2018) –la cual es mucho más solvente en términos económicos que los cultivos convencionales–, ya que los narcotraficantes compran la hoja para elaborar la pasta base en las mismas fincas, y evita que los campesinos tengan que buscar compradores para los alimentos (Campesinos de La Gabarra, 2016).

Esto se evidenció notoriamente en la carretera que conduce de La Playa de Belén a Hacarí, o de Hacarí a San Calixto, donde se observaron kilómetros de montañas enteras con cultivos de hoja de coca. Tal ha sido el impacto de este cultivo que, para 2019, Norte de Santander se ubicó como el segundo departamento del país con mayor producción de hoja de coca, posición que conservó en 2021 (Carvajal, 2020 y France24, 2021).

Sin embargo, dicho aislamiento parece reducirse al de la agricultura, ya que en el campo de los restaurantes fue hallada, en principio, una gran oferta relacionada con lo que popularmente se conoce como “comida callejera”. Es así como en la totalidad de los municipios visitados, en restaurantes como Doña Clema, Morochos Parrilla, El Portal, Delicias Carper, Las delicias de María y Las Calabongas, se encontró una amplia oferta de salchipapas, empanadas, perros calientes, hamburguesas y pollo asado. Dicha disponibilidad de preparaciones podría interpretarse como el reflejo de la “colonización” de la comida rápida en los lugares apartados del país, que pondría en riesgo la cocina “tradicional”.⁹ Así, las prácticas alimentarias del Catatumbo han absorbido influencias globales, incorporando nuevas preparaciones a su cultura gastronómica como consecuencia de la conectividad propiciada por la televisión y las redes sociales.

Lo anterior, lejos de ser una apología de la pérdida de las cocinas tradicionales, demuestra que en parte el discurso rescatista de la cocina colombiana aún no ha sido normalizado y, por consiguiente, adaptado en el Catatumbo. En otras palabras, la

⁹ Autores como Raschke y Cheema (2007), Grey y Newman (2018), o el mismo Ritzer (1996), han realizado diferentes análisis teóricos y de contexto frente a dicha interpretación.

narrativa sobre la importancia de preservar las cocinas del país ha estado enmarcada por un fuerte centralismo culinario encabezado por los rescatistas de sabores, que poco a poco ha ido “colonizando” los discursos y las prácticas de los cocineros de las regiones.¹⁰ No obstante, la gastronomía de este territorio está evolucionando a su tiempo, en términos de Williams (1997), está emergiendo con una escasa intervención de los discursos hegemónicos sobre la construcción del país a partir de sus cocinas, y, en consecuencia, conserva gran parte del asidero gastronómico local como aspectos residuales culinarios.

En general, en los restaurantes visitados se identificaron varios platos recurrentes, entre la oferta de pescados prevalecen la trucha, bagre, cachama y mojarra frita o sudada, en cuanto a las carnes se ofrece de res casi siempre asada o sudada, el pollo puede estar a la plancha, sudado o frito. Siempre están acompañados de arroz, papas fritas, ensalada y un plato de sopa conocido coloquialmente como “la del día”. Entre las opciones de sopa más destacada está el sancocho de frijol, característico de la región. De postre se ofrece cortado de leche de cabra, conserva de brevas, o panelitas de leche. Al contrastar la oferta gastronómica encontrada en campo con la literatura gastronómica sobre la región –identificada en recetarios de cocina colombiana tales como el *Gran libro de la cocina colombiana* (Ordóñez, 1991), *Así sabe Colombia* (González, 2008), *El sabor de Colombia* (Montaña, 1991) y *Secretos de la cocina colombiana* (McClausand, 2004)– publicados principalmente en la década de los noventa del siglo xx y principios de 2000, pudo encontrarse que en los dulces y las sopas sí hay una correlación, y en los platos de sal no. Es decir, mientras que en los libros se mencionan algunas recetas de platos fuertes como parte de la cocina de la región, tales como chivo, callos con garbanzos, rellenas de guineo, palmitos, entre otras, en la práctica son casi inexistentes. Esto puede explicarse por dos razones: por un lado, que estos libros reflejan una fotografía, un momento histórico que aquellos rescatistas de sabores consideraron era parte de la cocina de la región; por otro, demuestra que los gustos han evolucionado y que la oferta gastronómica debe satisfacer las necesidades de los consumidores a partir de lo que el contexto requiere, y no de lo que se espera de antemano.

¹⁰ El uso de este término se da por un argumento: el cambio epistemológico entre quienes han sido cocineros y modificaron su perspectiva culinaria hacia lo colombiano se enmarca mayoritariamente en la “Política para el conocimiento, el fomento y la salvaguarda de las cocinas tradicionales” (Ministerio de Cultura, 2012). El interés por la preservación de las cocinas del país aumentó a partir de que la iniciativa fue planteada y ejecutada. Además, desde las academias de cocina se ha incentivado mediante mallas curriculares el estudio y formación en dichas prácticas culinarias. Tal formación discursiva ha sido tan compleja, que pareciera una obligación de los cocineros colombianos tener que enunciarse, defender y promover la cocina de su país de origen.

Por fuera de los registros

El platillo que más llamó la atención fue el relacionado con la flor de barbatuasca, hecho a base de huevo de gallina. La tortilla de barbatuasca es un plato cuyo origen es difícil de precisar, pero que identifican con facilidad los habitantes de la región, sobre todo los de Ocaña y de la Playa de Belén. Cabe destacar que esta preparación es más frecuente en los hogares que en los restaurantes, de hecho no se identificó en ninguno de los establecimientos visitados, ya que se consume principalmente en Semana Santa dado que se le atribuye un significado divino, por lo tanto, más que un objeto de consumo masivo, se trata de una práctica que, en términos de Certeau y Giard (1999), pertenece al ámbito privado.

En la región, los desayunos suelen incluir arepas ocañeras, un alimento de consumo amplio y con un importante significado cultural local. Aunque fueron registradas en el *Gran libro de la cocina colombiana* (1991), su relevancia trasciende lo gastronómico y forma parte de las prácticas alimenticias cotidianas de la región. De acuerdo con Mantilla y Peña (2019), existe una posible relación entre su técnica de preparación y la empleada en la elaboración del pan pita árabe, pues al cocinarse sobre una parrilla o tejo, las arepas se inflan y forman una cavidad que permite rellenarlas. Su consumo es transversal a los distintos grupos sociales y suelen acompañarse de queso costeño, aguacate, atún o pollo desmechado. Debido a su versatilidad y presencia, las arepas ocañeras constituyen un elemento central del *convivium* alimentario regional, ya que se encuentran tanto en los restaurantes como en los relatos de los habitantes entrevistados de la región.

Además, en estos espacios suelen verse una bebida destilada con procesos artesanales, denominada bolegancho, con sus respectivas variantes: el “bola” o “canelita”.¹¹ El bolegancho es un destilado de guarapo de caña, elaborado en alambiques, y que suelen anisarlo para que su sabor se asemeje al aguardiente colombiano. Su origen tiene lugar entre los cultivos de caña de azúcar, introducidos por los españoles en la colonia a los países tropicales de América, proceso que estuvo acompañado por la esclavización de poblaciones africanas (Mintz, 1996). Fue en estos espacios donde los cautivos aprendieron a fermentar los azúcares presentes en jugos de la caña a partir de la experiencia adquirida en la fermentación de frutas o maíz, dando lugar a lo que comúnmente se conoce como chicha (Llano y Campuzano, 2014), y que después descubrieron la forma de destilarlo.

Su visibilización es compleja, dada la ilegalidad con la que se produce y comercializa, pues de manera paradójica, según las normas sanitarias en Colombia, ese tipo de bebidas no cumple con los registros ni medidas de inocuidad. No obstante,

¹¹ El “canelita” es un bolegancho al que le introducen trazas de frutas como manzana o pera, canela y clavo, lo entierran por meses, luego lo cueilan, y queda aromatizado.

el bolegancho refleja la marginalización gastronómica, ya que su “símil” del Pacífico colombiano, conocido como Viche o Biche, sí cuenta con un amplio reconocimiento y hasta con una política que protege su producción y comercialización (Erazo, 2024). Es decir, el aguardiente artesanal del Pacífico colombiano sí cuenta con un asidero legal que lo blindo por su supuesto carácter ancestral, y el bolegancho, cuya forma de preparación es igual, no tiene el mismo privilegio.

Hay otro tipo de bebidas alcohólicas, algunas de ellas fruto del contrabando que persiste entre Venezuela y Colombia. Y más allá de la aparente crisis de abastecimiento del el país vecino, puede encontrarse no solo en tiendas de barrio, sino en supermercados de la región cervezas Polar o Brahma, o ron Cacique de elaboración venezolana. Otro ejemplo está en la carretera de acceso a la Playa de Belén, donde puede observarse un letrero que anuncia: “Bolecafé”. Hay un establecimiento que promociona un producto diseñado por un habitante del municipio, quien elabora “cremas de bolegancho” a partir de frutas de la región.¹² El eslogan de dicho local es: “Si estás enrumbao y se siente pelao tome bolegancho preparao”, el cual hace alusión al bajo costo que tiene en comparación con otro tipo de bebidas alcohólicas industrializadas, lo que le da un valor diferencial sobre su competencia. Es en esto último que reside la importancia y popularidad de estos brebajes, ya que como su proceso de elaboración es artesanal y con materias primas que se cultivan en la región, su precio es inferior en comparación con los licores industrializados cuyo precio de venta es mayor.

Gracias a la capacitación del SENA,¹³ en Playa de Belén, hubo un emprendimiento en el que participaron madres cabeza de familia en el que produjeron arequipes y dulces de leche combinados con coco, café y distintas frutas. Esto evidencia la capacidad de adaptación e iniciativa de la población del Catatumbo frente a las condiciones adversas que atraviesa la región. Según se relató en la Granja Mama Yari, una vez que se recibe la leche cruda o recién ordeñada, se deposita en una máquina que la calienta y la bate junto con una cantidad no especificada de azúcar. El proceso de caramelización de los azúcares aunado a la evaporación de la leche permite que se dé el color propio del arequipe. Este producto está diseñado u orientado principalmente para los turistas que llegan a la región. Los puntos de venta se encuentran por lo regular en las entradas del municipio de la Playa de Belén y Ábrego, o en supermercados de Ocaña.

En el corregimiento de la Ermita, en el restaurante Palacio del Chicharrón, se ofrece un plato que consta de chicharrón de cerdo tostado con guineo.¹⁴ Según los habitantes del lugar, quien dio vida a esta preparación fue don Pedro Julio Vacca

¹² Un producto similar a un sabajón o a la crema de whiskey.

¹³ Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es la entidad pública encargada de formar en programas técnicos y complementarios de manera gratuita en todo el país.

¹⁴ Término utilizado en la región para referirse al plátano o banano maduro.

quien falleció en 2014 y cuya memoria se respeta haciendo los chicharrones como él los inventó. Por otro lado, con el guineo existe una práctica común en los restaurantes, se añade troceado a las sopas y sancochos. Esto llama la atención porque en general existe cierta aberración frente a mezclar frutas dulces con platos salados, sin embargo, esto se ve reforzado al visitar las panaderías de la región. En los municipios se identificaron diferentes tipos de amasijos, organizados de la siguiente manera: en primer lugar, se encontró un pan plano, redondo, con bordes demarcados y con relleno de queso salado y bocadillo, conocido como “panocha”. Su diámetro suele oscilar entre los 20 y 40 cm, y su forma facilita dividirlos en mitades, cuartos u octavos para distribuirlos entre los distintos integrantes de la familia. Debido a su amplio consumo y demanda, en especial los fines de semana y temporadas de visita de familiares de otras regiones del país, es frecuente que se encarguen con anticipación para garantizar su disponibilidad en las panaderías locales.

En segundo lugar, también en relación con los panaderías, se encuentran los buñuelos ocañeros, cuyos ingredientes son guarapo de caña, panela rallada, harina de trigo, huevos, queso costeño¹⁵ y bicarbonato de sodio. Estos se dejan fermentar, o según la propietaria de Las Calabongas, se dejan “crecer” para luego freírse en aceite, y en tercer lugar, se identificó que el pan ocañero tiene una forma alargada y de color claro, además de que se conserva por tiempo prolongado, sin necesidad de refrigeración, aunque tiende a endurecerse. La fórmula de elaboración, según Meléndez (2020), es de un reo que la compartió a un panadero de apellido Colobón a mediados del siglo XX, de allí en adelante fue distribuyéndose hasta popularizar el pan ocañero allende las fronteras.

Consideraciones finales

Los conflictos históricos en zonas apartadas de Colombia han hecho que sean separadas en términos narrativos y gastronómicos en cuanto a que sus acontecimientos han sido de poca importancia para quienes cuentan la historia. El caso del Catatumbo, entendido como una región en la que han convergido diferentes grupos étnicos –cuyo aislamiento geográfico la ha alejado de la memoria de un país ultracentralizado–, ha permitido que su gastronomía evolucione a su propio ritmo, desvinculado de los tiempos, tendencias y momentos a los que está sujeto el país.

Con esto no pretende afirmarse que se trata de una cocina simple y anacrónica, todo lo contrario, su complejidad yace en que los discursos oficiales elaborados desde los rescatistas de sabores sobre cocina nacional, no han tenido la suficiente injerencia como para transformarla. Es decir, desde la creatividad de las cocineras y los cocineros de la región, que de algún modo se han visto influenciados por viajes, por la

¹⁵ El queso costeño en Colombia es un tipo de queso fresco y salado.

televisión o por las redes sociales, aunada a los procesos socioculturales propios del territorio que han traído transformaciones en los sistemas de cultivo, han emergido preparaciones muy particulares en Colombia. Recetas que, quizás sin quererlo, albergan un inmenso potencial para lo que los defensores de la tradición y el patrimonio alimentario buscan constantemente: prácticas y recetas auténticas.

La llegada de migrantes árabes al Catatumbo dejó una huella considerable en la cocina de la región, al fusionar prácticas culinarias de ambas culturas. A través de platos como las cebollitas ocañeras o los pasteles de garbanzo, se observa una clara influencia de medio oriente, además del uso de conservas, encurtidos y técnicas de preservación de alimentos. Esta hibridación cultural resalta la capacidad de adaptación de los inmigrantes árabes a las condiciones locales y su impacto en las costumbres gastronómicas de la región, que siguen siendo una parte importante del acervo cultural del Catatumbo.

Es así como saltan a la vista preparaciones como la tortilla de barbutusca, la panocha, el pan ocañero, las cebollas ocañeras, los chicharrones de la ermita, el bolegancho, la arepa ocañera, entre otros, que permiten desdibujar las narrativas rescataistas que se jactan por sus enormes hallazgos de hacer nación por medio del descubrimiento y visibilización de las regiones culinarias. La gastronomía del Catatumbo es un testimonio de la historia local, un elemento central en la construcción de la identidad cultural de sus habitantes. La falta de visibilidad de muchos de estos productos en el campo gastronómico nacional refleja una desconexión entre las prácticas culinarias del territorio y las tendencias de la cocina contemporánea, lo que pone de manifiesto la necesidad de un mayor reconocimiento de estas prácticas dentro del contexto más amplio de la cocina colombiana.

Contribución específica del autor:

Conceptualización, selección de datos, análisis, investigación, metodología, redacción, revisión y edición: FCC

Declaración responsable de uso de la Inteligencia Artificial (IA):

No se emplearon tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) para el presente artículo ni para la investigación.

Conflicto de interés:

No se declaran conflictos de interés del autor del artículo.

Agradecimiento

Agradezco al Grupo de Investigación en Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio de la Universidad de La Sabana.

Referencias bibliográficas

- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24. <http://www.jstor.org/stable/179020>
- Boudan, C. (2008). *Geopolítica del gusto. La guerra culinaria*. Ediciones Trea.
- Brittin, H. (2011). *The Food and Culture Around the World Handbook*. Prentice Hall.
- Campesinos de La Gaborra (2016). En el Catatumbo sembramos coca porque nos toca. *Las 2 orillas*. <https://www.las2orillas.co/catatumbo-sembramos-coca-nos-toca/>
- Carrascal, A. (2019). El desplazamiento forzado interno en la región del Catatumbo: vulneración masiva de derechos. *Reflexión Política*, 21(42), 94-107. <https://doi.org/10.29375/01240781.3467>
- Carrizosa, J. (2018). El ambiente en la discusión de la paz. Una década de reflexiones y propuestas. Esri Colombia.
- Castilla-Corzo, F. (2016). *Al rescate de la cocina colombiana. Discursos y prácticas para la construcción del menú nacional*. [Tesis de maestría]. Pontificia Universidad Javeriana.
- Castilla-Corzo, F. (2024). *Entre la nostalgia y la identidad. Cocina y prácticas gastronómicas en Bogotá a partir de los anuncios publicitarios (1925-1975)*. Universidad de La Sabana.
- Castro-Gómez, S. y Restrepo, E. (2008). Introducción. Colombianidad, población y diferencia. En S. Castro-Gómez y E. Restrepo, *Genealogías de la colombianidad. Formaciones discursivas y tecnologías de gobierno en los siglos XIX y XX* (pp. 10-40). Pontificia Universidad Javeriana / Instituto de Estudios Sociales / Culturales Pensar.
- Centro Nacional de Memoria Histórica (2018). *Somos Barí: hijos ancestrales del Catatumbo. Voces y memorias del Pueblo Barí. Catatumbo: memorias de vida y dignidad*. CNMH, Ñatubaiyibará. <https://ng.cl/lh8dbw>
- Centro Nacional de Memoria Histórica (2018). *Catatumbo: memorias de vida y dignidad*. Bogotá: CNMH. <https://centrodememoriahistorica.gov.co/micrositios/catatumbo/descargas/catatumbo-informe.pdf>
- de Certeau, M. y Giard, L. (1999). *La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Dalla, E.; Mahmud, I. y Terra, N. (2018). A Gerontologia e a Gastronomia: Uma experiência com imigrantes árabes. *Revista Kairós-Gerontologia*, 21(2), 407-418. ISSN 2176-901X.
- Delgado, S. (2018). Exploring Middle Eastern Immigration: History and Contemporary Diaspora of Middle Eastern Immigrants to Latin America and Culinary Practices Influenced by Their Culture. *UC Merced Undergraduate Research Journal*, 10. <https://doi.org/10.5070/M4102038931>
- Dulzaides, M. y Molina, A. (2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. *ACIMED*, 12(2). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3169950>
- Duque, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión produc-

- tiva. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 44-57. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20977
- Erazo, P. (2024). De la propiedad intelectual al patrimonio cultural. Estudio del caso de la protección del Viche/Biche, bebida ancestral. *Revista La Propiedad Inmaterial*, 37, 5-35. <https://doi.org/10.18601/16571959.n37.01>
- Fawcett, L. y Posada-Carbo, E. (1992). En la tierra de las oportunidades: los sirios-libaneses en Colombia. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 29(29), 3-21. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/2252
- France24 (2021). Colombia reduce cultivos de coca pero sigue siendo mayor productor de cocaína del mundo. *France24*. <https://www.france24.com/es/minuto-a-minuto/20210609-colombia-reduce-cultivos-de-coca-pero-sigue-siendo-mayor-productor-de-coca%C3%ADna-del-mundo>
- Funk, K. (2023). Globalizing Latin American Studies: New Frontiers in Latin American-Middle Eastern Exchange. *Latin American Research Review*, 59, 503-513. <https://doi.org/10.1017/lar.2023.41>
- García, M. (2020). La organización social en el Catatumbo: formas de lucha desde la base. *Trabajo Social*, 22(1), 225-251. <https://doi.org/10.15446/ts.v22n1.78905>
- González, J. (2008). *Así sabe Colombia*. Casa Editorial El tiempo.
- Grey, S. & Newman, L. (2018). Beyond culinary colonialism: indigenous food sovereignty, liberal multiculturalism, and the control of gastronomic capital. *Agriculture and Human Values*, 35, 717-730. <https://doi.org/10.1007/s10460-018-9868-2>
- Gualtieri, G. (2021). Discriminating Palates: Evaluation and Ethnoracial Inequality in American Fine Dining. *Social Problems*, 69(4), 903-927. <https://doi.org/10.1093/socpro/spaa075>
- Hernández, R.; Fernández, C. y Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. McGraw Hill.
- Jaime, L.; Carrascal, A. y Casadiegos, M. (2020). *Catatumbo: reconstruyendo nuestra historia*. Universidad Francisco de Paula Santander.
- Jociles, M. (2018). La observación participante en el estudio etnográfico de las prácticas sociales. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(1), 121-150. <https://doi.org/10.22380/2539472X.386>
- Llano, M. y Campuzano, M. (1994). *La chicha, una bebida fermentada a través de la historia*. Instituto Colombiano de Antropología.
- Lázaro, J. y Alvernia, G. (2014). *Evaluación administrativa y financiera de la asociación mixta de alimentos convite asemixalco aplicando herramientas gerenciales para formular estrategias de crecimiento y desarrollo*. [Tesis de grado]. Universidad Francisco de Paula Santander. <https://repositorioinstitucional.ufpso.edu.co/handle/20.500.14167/2764>
- López, H. (2016). *Los trabajadores petroleros del Catatumbo y su resistencia a la Colombian Petroleum Company*. La Fogata Editorial.
- Mantilla, A. y Peña, C. (2019). *Fomentar la cocina tradicional del municipio de Ocaña como hito gastronómico*. [Tesis de grado]. Universidad Autónoma de Bucaramanga.

<https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/items/4d8aa6ba-034e-4b28-bf4f-03ec9153ff04>

- Matta, R. (2024). ¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina? Las culturas alimentarias como recurso. *Nueva Sociedad*, 311, 56-72. https://static.nuso.org/media/articles/downloads/3.TC_Matta_311.pdf
- McClausand, P. (2004). *Secretos de la cocina colombiana*. Hippocrene books.
- Meléndez, J. (1999). *Sociedad e identidad*. Códice.
- Meléndez, J. (2020). *El solar de la cocota. Ocaña, 450 años: Desde la fundación de la ciudad hasta la creación de la Gran Provincia. 1570-1849*. Palabra Escrita Ediciones.
- Ministerio de Cultura (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. MinCultura.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI Editores.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea.
- Montaña, A. (1991). *El sabor de Colombia*. Villegas Editores.
- Mora, M. y Ortiz, G.(Eds.) (2018). *¿A qué sabe el norte?* SENA.
- Morales, E. (2010). *Fogón Caribe. La historia de la gastronomía del Caribe Colombiano*. La Iguana Ciega.
- Neglia, Á. (2022). *Estudio socio-económico y Plan Integral de Desarrollo de la colonización del Catatumbo: Tomo I. Estudio socio-económico*. Corporación Universitaria Minuto de Dios. <https://repository.uniminuto.edu/items/4e6bbf4f-e090-4b9e-9f93-f2a7619ccd81/full>
- Noticias Caracol (2019, 6 de noviembre). Triste escena: campesinos botan bultos de cebolla porque nadie se los compra. *Noticias Caracol*. <https://www.noticiascaracol.com/colombia/triste-escena-campesinos-botan-bultos-de-cebolla-porque-nadie-se-los-compra>
- Ordóñez, C. (1991). *Gran libro de la cocina colombiana*. Círculo de Lectores S.A.
- Pacheco, D. (2016). *Reconstrucción de la memoria histórica de la emigración de libaneses, sirios, palestinos y jordanos en Ocaña, Norte de Santander*. [Tesis de grado]. Universidad Francisco de Paula Santander. <https://repositorioinstitucional.ufps.edu.co/xmlui/handle/20.500.14167/3007>
- Páez, L. (1970). *Historia de la ciudad de Ocaña*. Escuela de Bellas Artes.
- Páez, L. (2009). *Historia de la región de Ocaña*. Jaguar Group.
- Palacios, M. (1983). *El café en Colombia, 1850-1970. Una historia económica social y política*. El Áncora Editores.
- Pallares, C. (2014). *Hacer la guerra y matar la política: líderes políticos asesinados en Norte de Santander*. Centro Nacional de Memoria Histórica.
- Peña, T. y Pirela, J. (2007). La complejidad del análisis documental. Información, cultura y sociedad. *Revista del Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas*, 16, 55-81. <https://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/ICS/article/view/869/848>
- PNUD (2014). *Catatumbo: Análisis de las conflictividades y construcción de paz*. Bogot

- tá, Colombia. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. <https://www.undp.org/es/colombia/publicaciones/catatumbo-analisis-de-conflictividades-y-construccion-de-paz>
- Price, L.; Cruz-García, G. & Narchi, N. (2021). Foods of Oppression. *Front. Sustain. Food Syst*, 5. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.646907>
- Quintero, F. (2020). Cultivos de coca en el Catatumbo: entre la tensión y pocas soluciones. *El Tiempo*. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/alerta-en-el-catatumbo-por-aumento-de-cultivos-de-coca-en-2019-508524>
- Raju, G. (2021). Resistance through recipes. Locating testimonial aspects in Dalit and Chicana food narratives. In S. Gupta (Ed.), *Subalternities in India and Latin America: Dalit Autobiographies and the Testimonio* (pp. 178-194). Routledge India.
- Raschke, V. & Cheema, B. (2007). Colonisation, the New World Order, and the eradication of traditional food habits in East Africa: historical perspective on the nutrition transition. *Public Health Nutrition*, 11(7), 662-674. <https://doi.org/10.1017/S1368980007001140>
- Rincón, R. (2011). Cable aéreo Gamarra-Ocaña, progreso por las alturas. *Económicas CUC*, 32(1), 295-302. <http://hdl.handle.net/11323/1371>
- Ritzer, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Editorial Ariel.
- Rojas, C. (2022, 22 de mayo). ¿El pastel de garbanzo, propio o europeo? *La Opinión*. <https://www.laopinion.co/cultura/el-pastel-de-garbanzo-propio-o-europeo>
- Sammells, C. (2019). Reimagining Bolivian cuisine: Haute traditional food and its discontents. *Food and Foodways*, 27(4), 338-352. <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1677396>
- Sierra, M. (2011). Adolescentes y comportamiento alimentario. En E. Espeitx y J. Cáceres (Coords.), *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura* (pp. 260-285). Montesinos Ensayos.
- Smith, A. (2012). National cuisines. En J. Pilcher (Ed.), *The Oxford handbook of Food History* (pp. 444-460). Oxford Academic. <https://doi.org/10.1093/oxford-hb/9780199729937.013.0025>
- Tobri, A. (2016). *Catatuu...mbo. Los Barí y su resistencia a las Compañías Petroleras*. La Fogata Editorial.
- Toussaint-Sammat, M. (2009). *A History of Food*. Blackwell Publishing Ltd.
- van Berkum, S.; Dengerink, J. & Ruben, R. (2018). The food systems approach: sustainable solutions for a sufficient supply of healthy food. *Wageningen Economic Research, Memorandum 2018-064*. <https://doi.org/10.18174/451505>
- Verjel, S. (2016). La cebolla ocañera, un producto ligado a la historia, tradición y cultura de un pueblo. *Mundo FESC*, 6(12), 74-85. <https://www.fesc.edu.co/Revistas/OJS/index.php/mundofesc/article/view/95>
- Williams, R. (1997). *Marxismo y literatura*. Ediciones Península

FELIPE CASTILLA-CORZO

Colombiano. Magister en Estudios Culturales de la Pontificia Universidad Javeriana, con énfasis en teoría crítica y estudios de la alimentación. Gastrónomo de la Universidad de La Sabana. Actualmente se desempeña como jefe del Departamento de Ciencia, Cultura y Artes de la Alimentación de la Universidad de La Sabana. Líneas de investigación: antropología de la alimentación con énfasis en la teoría social crítica. Últimas publicaciones: Coautor en “Gastronomy and international relations: an overview of Colombian state gastrodiplo-macy strategies” (2026), “Colombian Arepa de Huevo sensory quality: Culinary factors and maize-based determinants as an ethnic food” (2026).