



ELECTRO
BUDISTA

Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro

ELIZABETH RAMOS ROCA

Ilustraciones: Electrobudista

Las prácticas alimentarias, incluyendo el procesamiento de comida y la cocina, están entre las actividades que son fundamentales en la creación y mantenimiento de la vida social. (Montón Subías, 2002, p. 7) [Traducción de la autora]

COCINAR NOS SIGUE HACIENDO HUMANOS

Cerca de tres millones de entradas arroja la búsqueda en Google de la muy conocida expresión “cocinar nos hizo humanos”, y esto sin contar las de aquellas variantes de la frase con sutiles diferencias gramaticales, también muy numerosas. Pero, en realidad, ¿qué es lo que nos dice esta frase y cuáles han sido las implicaciones de cocinar en nuestra vida cotidiana?

Aunque las evidencias parecen indicar el uso del fuego por parte de poblaciones humanas de *Homo erectus* hace aproximadamente 1.800.000 años (Wrangham, 2009; Angulo, 2009), existe desacuerdo sobre cuándo exactamente los humanos comenzamos a cocinar. El uso del fuego y cocinar son de hecho dos eventos muy relacionados pero diferentes. En lo que sí parece haber consenso, sin embargo, es en el impacto que el uso del fuego para cocinar tuvo y continúa teniendo en los seres humanos, en términos bioculturales. Este proceso trajo una serie de consecuencias como hacer los alimentos más digeribles y, en este sentido, aumentar la oferta de productos comestibles, potencializar la absorción de ciertos nutrientes, conservar los alimentos por períodos más largos, eliminar microorganismos, ablandarlos y hacerlos más fácilmente masticables, y también mejorar su sabor (Bonomo, Skarbutis y Bastourre, 2019; Montón Subías, 2002). Adicionalmente, y como consecuencia de permitir una mejor nutrición —aunque no siempre—, trajo consigo el desarrollo de ciertas áreas de la corteza cerebral, lo que a su vez dio paso a habilidades cognitivas, posibilitando la conformación de redes sociales más complejas (Aguirre, 2017; Leonard, 2002).

De la misma manera en que la decisión que tomaron nuestros antepasados al cocinar podría considerarse uno de los eventos cruciales en la evolución biocultural humana, las decisiones alimentarias y culinarias que tomamos en la actualidad marcarán el futuro de nuestra historia, no solo en lo alimentario y culinario per se, sino en la esfera económica, política y ambiental, entre otras.

Antropóloga de la Universidad de los Andes con maestría y doctorado en arqueología de la Universidad de Pittsburgh, Estados Unidos. Actualmente es profesora asociada del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes. Miembro del International Council for Archaeozoology (ICAZ) y del Grupo Trabajo de Zooarqueología Neotropical (NZWG, por sus siglas en inglés). Forma parte del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Colombianas (Cesac).

Este hecho nos lleva a reflexionar sobre la necesidad de comprender el fenómeno culinario más allá de nuestras necesidades básicas y disfrute de los alimentos, y nos confronta a mirarnos en una escala de tiempo más amplia.

Importantes discusiones se han dado por muchos años, no obstante, en el tema de la alimentación y las cocinas, principalmente desde disciplinas como la antropología y la sociología. Paradójicamente, y a pesar de que hemos conocido la mayor parte de la historia humana a partir de los datos derivados de la investigación arqueológica, el tema de la alimentación, y en particular el de la cocina, han sido poco analizados desde una perspectiva más integral. En años recientes, desde el campo antropológico (Aguirre, 2017; Sutton, 2018), y en especial desde la arqueología, se ha incrementado el interés por el estudio de los múltiples aspectos sociales invisibilizados que subyacen a la alimentación, específicamente en lo que se relaciona con el procesamiento y la preparación de alimentos, reconociendo la importancia de dirigir nuestra mirada hacia otros aspectos de la alimentación en contextos domésticos no convencionales como la cocina y en el marco de las actividades cotidianas (Gumerman, 1997; Montón Subías, 2002, 2005; De France, 2009; Twiss, 2012; Hastorf, 2017). Para autores como Sutton (2018), el estudio de la cocina cotidiana es de gran relevancia en la antropología por ser una práctica de todos los días; pero ningún día es igual a otro, ya que cocinar está “siempre atrapado en las contingencias de las situaciones sociales, en los ambientes cambiantes, en los ingredientes recurrentes y aun en la creatividad ordinaria” (p. 83).

Pero más allá de nuestro interés y curiosidad por el pasado, ¿cuál es la importancia de adentrarnos en el conocimiento de la cocina prehispánica? ¿Qué conocemos de esta cocina en Colombia más allá de los productos utilizados y algunas técnicas de preparación? ¿Cuál es la relevancia de pensar en los contextos domésticos y cotidianos de las cocinas del pasado, presente y futuro? ¿Cómo puede este conocimiento contribuir a las discusiones actuales en torno al patrimonio natural, alimentario y culinario?

Como campo disciplinar, una de las particularidades que nos ofrece la antropología, y en particular la arqueología, es el estudio de los fenómenos humanos partiendo de una perspectiva temporal amplia, desde la aparición de los primeros humanos hasta la actualidad, proyectándonos a la vez hacia el futuro. Dicha escala, sin mencionar otros aspectos, nos ofrece la oportunidad de un acercamiento, con una resolución más fina, a la naturaleza de los procesos y cambios ocurridos, lo cual al mismo tiempo posibilita generar preguntas sobre la manera como dichos cambios se presentaron y las consecuencias que de ahí se derivaron. Se trata de un conocimiento que puede ser de gran valor en el contexto de las decisiones que debemos tomar sobre el presente y el futuro de la alimentación y las cocinas en Colombia, y que hoy, más que nunca, es tema de reflexión y debate.

I. En el sentido de que “cada cultura genera una cocina peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparación y maneras de servir y comer) con clasificaciones particulares y unas reglas precisas, tanto en la preparación y combinación de alimentos, como las relativas a su recolección, producción, conservación y consumo” (Contreras y Gracia, 2005, p. 39).

LA OPACIDAD DE LAS COCINAS EN LA INTERPRETACIÓN ARQUEOLÓGICA

Tal vez centrarse en esas actividades cotidianas puede revivir el pasado y permitirnos revisar las grandes preguntas sobre el cambio cultural, los sistemas políticos y las estructuras rituales con un ojo más humano; sin duda, esto nos acercará más a las personas y a su vida diaria. (Hastorf, 2017, XIV) [Traducción de la autora]

Arqueológicamente, “entrar” en las cocinas y su gramática¹ desde la perspectiva antes mencionada requiere repensar qué es realmente lo que queremos observar



y también cuál es la manera de acceder a esta información en el pasado. En este sentido, recientemente se ha venido avanzando en la exploración de caminos metodológicos para acceder a la información sobre las cocinas del pasado en su dimensión social y cotidiana y en su rol como agentes identitarios a través de la memoria, sobre cómo las tradiciones alimentarias y culinarias energizan y naturalizan las diferencias de poder, qué roles juega la comida en el discurso social y qué significados tiene en los contextos sociales, al crear grupo, familia, género. En su libro recientemente publicado, *The Social Archaeology of Food* (2017), desde la investigación arqueológica y etnográfica, Hastorf propone indagar en la vida social a partir de la alimentación y la cocina, pero no centrándose en los aspectos bioculturales y nutricionales usualmente considerados, sino en “los aspectos culturales, económicos, políticos, sociales y simbólicos de las cocinas, las experiencias corporales, los gustos, los significados alrededor de las comidas, y las relaciones políticas e identidades sociales que son expresadas y creadas en las actividades de comida” (p. 14).

Es importante, sin embargo, considerar que muchos aspectos de la dimensión social de las cocinas no son visibles arqueológicamente, como los olores, las conversaciones y negociaciones individuales y sociales que ocurren alrededor de los fogones. Allí se ventilan aspectos importantes de la organización social, como por ejemplo la repartición de las comidas en términos de cantidad y calidad de los alimentos, y a los que podemos intentar aproximarnos mediante el referente que nos proporciona el trabajo etnográfico.

¿Pero entonces qué es lo que los arqueólogos hemos estado observando?, ¿cocinas o comidas? Responder a esta pregunta nos lleva a precisar los alcances de cada término, en tanto que estudiar cocinas implica estudiar comidas y viceversa, pero cada una de estas es a su vez un universo único de códigos culturales, tecnologías, momentos y gramáticas, en el sentido antes mencionado. Así, entonces, la materialidad del registro arqueológico nos ofrece remanentes de lo que fueron estos dos universos, totalmente correlacionados, pero también con sus propias singularidades. Al referirnos a las comidas, por ejemplo, podríamos decir que estas son preparaciones específicas consumidas en circunstancias ocasionales o cotidianas, rituales o domésticas, y que son derivadas de las cocinas. Por su parte, y como lo anotan Bonomo et al. (2019), “cocinar implica una serie de acciones relacionadas con la manipulación de la temperatura, la humedad y el pH de los alimentos, encaminadas a inducir distintas transformaciones físicas y químicas en los mismos” (p. 201), transformaciones que también están rodeadas de simbolismos. Por esto,

[...] buscar, seleccionar, crear, combinar, lavar, picar, cortar, mezclar, cocer, decorar, servir, disponer de los restos, compartir y transmitir de acuerdo con un sistema de clasificación que impone normas acerca de lo que está bien (o mal cortado, cocido, servido etc.) es lo que constituye a una “cocina”, eso es lo propiamente humano. Y ese compartir una cocina comiéndola en comensalidad configura nuestra singularidad, porque une indisolublemente aspectos biológicos (lo que se puede metabolizar) y simbólicos (lo que se define, se comparte y se transmite como comida). (Aguirre, 2017, p. 18)

La manera como se interrelacionan estos conceptos se hace evidente, entonces, cuando analizamos los elementos que según Aguirre (2017) definen la cocina y que son un número de alimentos seleccionados dentro del conjunto de posibilidades comestibles, las formas características de preparar los alimentos, las formas

particulares de utilizar aditamentos (especias, condimentos, etc.), las reglas de comensalía (por ejemplo, orden de las comidas, presentación de estas) y las normas de transmisión de los saberes.

En el contexto de Colombia, podría afirmarse que son pocos los trabajos que indagan en “la alimentación como una práctica social”, una perspectiva que considera “fundamental entender cómo estos recursos son transformados en productos socialmente comestibles” (Bonomo et al., 2019, p. 189), y en la que identificar las sutilezas y cambios que van ocurriendo en la cotidianidad de las diversas actividades y momentos dentro de la etapa de procesamiento, como los cambios en tecnologías y métodos de cocción, entre muchos otros aspectos, es de vital importancia.

Si tomamos como referente de análisis las distintas etapas de la cadena alimentaria (Marschoff, 2007), podemos constatar que en la actualidad la información disponible se concentra, como sucede en otros lugares del mundo, en la primera etapa de esta cadena: la selección y obtención de los productos comestibles, pero poco o nada sabemos sobre las etapas posteriores de procesamiento y consumo. Con base en la información proporcionada por algunos trabajos arqueológicos, conocemos principalmente sobre cómo se obtuvieron los productos alimenticios, el costo energético de las distintas estrategias utilizadas en dicha obtención (caza, recolección, agricultura, etc.), los beneficios para la salud de las poblaciones y/o cualidades nutricionales de los mismos, y el acceso diferencial a los recursos alimentarios (Aceituno y Loaiza, 2015; Aristizábal, 2015; Cadena y Moreano, 2012; Cárdenas, 2002; Cavalier et al., 1995; Correal, 1986; Delgado, 2017; Enciso y Therrien, 1996; Langebaek, 1994; Langebaek et al., 2015; Morcote-Ríos et al., 1998; Morcote-Ríos et al., 2014; Ramos, 2001/2002; Rodríguez, 2006; Rojas, 1994, y Trujillo, 2019, entre otros). Estas variables son analizadas en el marco de modelos propuestos para explicar los cambios socioculturales en las sociedades prehispánicas de Colombia, modelos en los cuales varios aspectos relacionados con la alimentación ocupan un lugar central. Para esto se han utilizado diversas líneas de evidencia como son los análisis de isótopos, fitolitos, almidones, restos óseos de animales, macrorrestos vegetales, cerámica, artefactos líticos y restos óseos humanos, entre otros. Algunas de estas evidencias sobre alimentos, bien de manera directa o indirecta, informan sobre maneras de procesamiento, como son por ejemplo las formas y funciones de las cerámicas y de los artefactos líticos.

COCINA PREHISPÁNICA, VIDA COTIDIANA Y AGENCIA SOCIAL

Para ilustrar la importancia de estudiar las múltiples dimensiones de la alimentación y las cocinas como agentes sociales, se hará referencia a algunos trabajos que, en este sentido, se vienen realizando en la región Caribe de Colombia.

Los restos óseos de animales son una de las líneas de evidencia más directas para inferir sobre la alimentación en el pasado. La zooarqueología —o arqueozoología—, como subdisciplina dentro de la arqueología, se encarga de estudiar múltiples facetas (económica, ritual, social, etc.) de la relación entre los humanos y la fauna. Mediante los análisis zooarqueológicos podemos determinar cuáles especies fueron utilizadas y en qué proporción; cómo se obtuvieron, sacrificaron y procesaron; qué partes de los animales se seleccionaron para consumo, y los distintos tipos de eventos que pueden haber afectado los depósitos arqueológicos, interfiriendo en las interpretaciones que hacemos sobre los usos de la fauna por parte de las poblaciones humanas en el pasado.

La región Caribe de Colombia, como otras del país, se caracteriza por unas variadas y profundamente arraigadas tradiciones alimentarias y culinarias en las que el uso de animales silvestres es común, como lo corroboran numerosas evidencias de restos óseos de comida recuperados en contextos arqueológicos en la región a lo largo de por lo menos cinco décadas². Sin embargo, de la cocina prehispánica del Caribe podríamos decir que nos hace falta poner a rodar la otra parte de la película. A la fecha, contamos con información sobre algunos de los productos utilizados, la forma en que se obtenían y, en pocos casos, indicios sobre cómo fueron procesados. Es decir, conocemos más de la dimensión tecnoeconómica que de la dimensión social de la comida y la cocina, siendo escasos los trabajos directamente dedicados a indagar sobre las actividades de procesamiento de la comida, particularmente en lo relacionado con las prácticas culinarias como motor de cambios sociales. Algunos ejemplos interesantes se han documentado en otros lugares del continente, como es el caso de la transición entre las sociedades preaztecas y aztecas en la parte central de México, donde el cambio de *wet to dry food* conllevó modificaciones importantes en la organización laboral (Elizabeth Brumfield como se citó en Montón Subías, 2002); también es el caso del asentamiento neolítico de Catalhöyük, al sur de la península de Anatolia, donde a partir de múltiples líneas de evidencia arqueológica se demuestra que la comida y las distintas formas de preparación de la misma están entre los elementos más importantes en la creación de la identidad personal (Hastorf, 2017).

Precisamente, con el propósito de avanzar hacia el conocimiento de la cocina como tal, desde hace ya varios años hemos venido impulsando un programa de investigación en esta región que, usando como estrategia metodológica la investigación arqueológica y etnográfica, (Ramos, 2001/2002, 2014, 2019a, 2019b) con una perspectiva de largo alcance temporal, busca documentar la naturaleza de los cambios en las prácticas alimentarias y culinarias en distintos contextos. Esto implica no solo identificar los productos animales que han sido importantes en las tradiciones culinarias y alimentarias de la región, sino “entrar en las cocinas” del pasado y el presente para documentar las preparaciones cotidianas y sus cambios a través del tiempo, cómo el uso de las especies identificadas y sus formas de preparación se ha mantenido o no, y cómo dichos cambios podrían estar relacionados con otras esferas de la vida social. Para alcanzar este nivel de detalle hay que identificar, como ya fue mencionado, las especies presentes en los sitios excavados, pero también inventariar las partes de los animales que se estaban seleccionando para consumir, lo cual pudo estar motivado por factores de diversa índole como son los sabores, los simbolismos, los aspectos nutricionales y las cantidades mismas de alimento proporcionados por las distintas partes del animal (figura 1). Las modificaciones en los huesos, por ejemplo las marcas de cómo fueron mordisqueados (figura 2) y cortados (figura 3), son a su vez indicadores culturales importantes sobre las maneras de preparación y consumo de los animales, que reflejan a su vez diferentes momentos dentro de la cadena alimentaria. Un aspecto de particular interés para indagar en las posibles formas de preparación —hervidos, asados, etc.—, y para lo cual se han venido adelantando investigaciones puntuales (Ramos y Campos, 2014), son los tipos de modificaciones causadas por exposición de los huesos al fuego (figura 4). El tamaño de los animales capturados para consumo es también un buen indicador de prácticas culturales ligadas a la alimentación; en algunos de los sitios investigados, por ejemplo, fue común el consumo de las babillas pequeñas, aún en estado de crecimiento, lo cual se refleja claramente en el tamaño y desarrollo de la mayoría de los huesos de esta especie que fueron recuperados en los sitios excavados (figura 5).

2. Para una ampliación sobre este aspecto se recomienda revisar “Origen y desarrollo de la arqueozoología colombiana”, artículo de Germán Peña, incluido en el libro *Estado actual de la arqueozoología latinoamericana* (Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2010); y “Crawling and Walking at the Same Time: Challenges in ‘Animal Archaeology’ in Northern South America”, de Elizabeth Ramos, en *The archaeology of Mesoamerican Animals* (Lockwood Press, 2013).



Figura 1

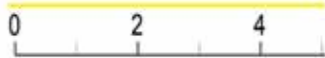
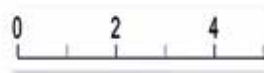


Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



ELECTRO
BUDISTA

En cuanto al componente etnográfico, a través de entrevistas en profundidad y observación participante, se ha venido recuperando información sobre el uso de animales silvestres en las tradiciones alimentarias y culinarias de la región en la actualidad (iguanas, armadillos, tortugas, caimanes, venados, guatinajas, saínos, conejos, bagres, bocachicos, etc.), que en sus formas y técnicas de preparación muestran similitudes con las utilizadas en épocas prehispánicas (figuras 1 a 5). Esta información es contrastada con los resultados arqueológicos sobre ocupaciones humanas entre el año 850 y el 1480 d. C., como una estrategia para poner en escena los cambios y continuidades en la dimensión del uso de la fauna en la alimentación y las cocinas desde la época prehispánica hasta la actualidad (Ramos, 2014, 2019a, 2019b). La información etnográfica ha sido también de gran utilidad para ayudarnos a entender el entramado de eventos y dimensiones que involucra la cocina en términos de relaciones sociales, y en ese sentido nos brinda herramientas para interpretar el pasado. Así, por ejemplo, a partir de las etnografías, se han estudiado las actividades que rodean las preparaciones de las comidas y cómo estas, además de ser expresiones identitarias y de agencia social, involucran importantes decisiones políticas que varían según las circunstancias particulares en cada comunidad, por ejemplo en el caso de los eventos sociales en los que se preparan animales silvestres como la hicotéa y la iguana. Una de las principales conclusiones derivadas de esta investigación es la necesidad de profundizar en el estudio de las cocinas en contextos familiares y cotidianos, pues las decisiones que a diario se toman en este entorno en particular tienen repercusiones en la esfera cultural, social, simbólica, política, ambiental y económica de las comunidades en general. Así, si bien recabar este tipo de información es un proceso “detectivesco”, riguroso, minucioso y de largo plazo, que requiere del concurso de múltiples disciplinas y del uso apropiado de nuevas metodologías y técnicas de campo y laboratorio, tanto en lo antropológico como en lo arqueológico, lo que de allí se deriva es de gran importancia para comprender el valor de las cocinas desde una perspectiva más integral.

DEL PASADO AL PRESENTE Y SOBRE TODO AL FUTURO: REFLEXIONES FINALES

Los aportes de la disciplina arqueológica a la humanidad cobran sentido en la medida en que los resultados que derivamos de las investigaciones contribuyen de alguna manera a mejorar las condiciones de vida de las comunidades del presente, lo cual no implica asumir que las circunstancias del pasado puedan ser equiparadas a las que vivimos en la actualidad. Es precisamente en la comprensión de estas dinámicas de cambio, y en cómo los humanos hemos podido responder a las mismas, donde radica una de las grandes fortalezas de estudiar los fenómenos humanos desde una perspectiva de largo alcance temporal, como la que caracteriza a la disciplina antropológica y particularmente a la arqueológica.

Vivimos un boom que nos impulsa aceleradamente a la “recuperación” de nuestras tradiciones alimentarias y culinarias, con todas las fortalezas, debilidades y tensiones que esto conlleva. Hacer frente a este embate no solo nos aboca, sino que nos obliga, a la reflexión sobre *qué es y para qué es* lo que queremos “recuperar” y paralelamente a preguntarnos *cómo hacerlo*.

Recrear dicho pasado nos impone retos teóricos y metodológicos. Teóricos en la medida en que implica elegir desde qué esquina nos situamos para interpretar ese pasado alimentario y culinario. Como vimos anteriormente, aunque el tema de la alimentación prehispánica ha sido tocado en la literatura arqueológica de

Colombia desde distintos ángulos y líneas de evidencia, principalmente se ha hecho referencia a los productos y tecnologías utilizados, así como a los métodos de obtención y producción de alimentos. Sin embargo, tenemos un gran vacío en nuestro conocimiento sobre las cocinas, especialmente en lo que concierne a la cocina cotidiana doméstica (no ritual), dadas las profundas implicaciones que esta tiene en la esfera social. En este sentido, se considera de gran relevancia el estudio arqueológico de las dimensiones culturales y políticas de las tradiciones alimentarias y culinarias. En cuanto a los retos metodológicos, tenemos a nuestro alcance novedosos y diversos métodos y técnicas de análisis que hoy nos permiten minimizar los sesgos para interpretar dichas dimensiones en el pasado; sin embargo, para esto resulta indispensable establecer claramente el puente entre lo que queremos saber y lo que es posible observar arqueológicamente. Como señalaba recientemente Hastorf (2017):

Los objetos que excavamos son parte de un sistema más amplio de un entramado cultural. Podemos hacer estos enlaces entre objeto y significado por el conocimiento práctico incorporado que las actividades alimentarias conllevan. Mientras las relaciones sociales no siempre pueden reconstruirse a partir de los datos arqueológicos, la experiencia humana puede ser materializada. Dada la expansión de nuestras habilidades y el énfasis en los resultados que pueden obtenerse de ahí, vale la pena explorar estas relaciones. (p. 5)

Sin embargo, trascendiendo la esfera teórica y metodológica, el mayor reto es lograr que la información que reconstruimos sobre nuestra alimentación y nuestras cocinas a partir de la arqueología y la antropología sirva para impactar el presente y el futuro de las comunidades. Más allá de lo que representa en términos identitarios y patrimoniales el conocimiento sobre los sistemas culinarios ancestrales, como científicos sociales nos cabe la responsabilidad de que dicho conocimiento sirva como motor para impulsar procesos encaminados no solo a la protección del patrimonio cultural y natural, sino a mejorar la calidad de vida de las comunidades, como lo son, por ejemplo, la conservación de la biodiversidad, el desarrollo del agro, así como la seguridad y la soberanía alimentarias, entre otros.

Como bien lo ha mencionado Pollan (2017) “cocinar es un acto político” (p. 22), y hoy, más que nunca, un tema coyuntural y de gran relevancia en el contexto de un país como Colombia es el análisis de las transformaciones en las prácticas vinculadas a la cocina doméstica (casera) y su impacto en la esfera social, política y económica actual. Este y muchos otros temas están a la orden del día y requieren, en un frente común, no solo de la participación de los científicos sociales, sino de la constante retroalimentación entre distintas disciplinas y actores, particularmente aquellos que son protagonistas en el escenario culinario cotidiano, en distintos ámbitos como hogares, restaurantes, puestos callejeros, etc.

Por todo lo anterior, y como lo mencionó recientemente Guerra (2020), vale la pena “pensar la cocina”, y con este fin, adentrándonos en el estudio de la cotidianidad de las cocinas del pasado y el presente para vislumbrar el futuro, nos reta a reflexionar e investigar permanentemente, dados los acelerados procesos de cambio a los que nos estamos viendo abocados. ■

REFERENCIAS

- Aceituno, F. y Loaiza, N. (2015). The Role of Plants in the Early Human Settlement of Northwest South America. *Quaternary International*, 363, 20-27.
- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial.



ELECTRO
B4DISTA

- Angulo, E. (2009). *El animal que cocina: gastronomía para homínidos*. 451 Editores.
- Aristizábal Losada, L. (2015). *Alimentación y sociedad. Paleodieta de una población muisca de la sabana de Bogotá, el caso de Tibanica, Soacha*. (Tesis doctoral inédita). Universidad de los Andes, Colombia.
- Bonomo, M., Skarbut, F. y Bastourre, L. (2019). *Subsistencia y alimentación en arqueología. Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina*. Editorial de la Universidad Nacional de La Plata.
- Cadena, B. y Moreano, C. (2012). La alimentación en tiempos pretéritos, una reflexión acerca de la trascendencia de la comida en la cultura y en el entorno biológico de las poblaciones humanas. En M. P. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica* (pp. 339-360). Universidad Nacional de Córdoba.
- Cárdenas, F. (2002). *Datos sobre la alimentación prehispánica en la sabana de Bogotá, Colombia*. Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Cavelier, I., Rodríguez, C., Herrera, L., Morcote, G. y Mora, S. (1995). No solo de caza vive el hombre: ocupación del bosque amazónico, Holoceno Temprano. En I. Cavelier y S. Mora (eds.), *Ámbito y ocupaciones tempranas de la América tropical* (pp. 27-44). Fundación Ergaie, Instituto Colombiano de Antropología.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Correal, G. (1986). Apuntes sobre el medio ambiente pleistocénico y el hombre prehistórico en Colombia. En A. L. Bryan (ed.), *New Evidence for the Pleistocene Peopling of the Americas* (pp. 115-131). University of Maine.
- De France, S. D. (2009). Zooarchaeology in Complex Societies: Political Economy, Status, and Ideology. *Journal of Archaeological Research*, 17(2), 105-168.
- Delgado, M. (2017). Sinopsis de la arqueología y la bioantropología del poblamiento temprano del noroccidente de Sudamérica. *Revista Colombiana de Antropología*, 53(1), 213-239.
- Enciso, B. y Therrien, M. (comps.) (1996). *Bioantropología de la sabana de Bogotá, siglos VIII a XVI d. C.* Instituto Colombiano de Antropología, Colcultura.
- Guerra, W. (2020). Pensar la cocina. *El Heraldo*. Recuperado de <https://www.elheraldo.co/columnas-de-opinion/weildler-guerra-c/pensar-la-cocina-701215>
- Gumerman, G. (1997). Food and Complex Societies. *Journal of Archaeological Method and Theory*, 4(2), 105-139.
- Hastorf, C. A. (2017). *The Social Archaeology of Food. Thinking about Eating from Prehistory to the Present*. Cambridge University Press.
- Langebaek Rueda, C. H. (1994). Dieta y desarrollos prehispánicos en Colombia. *Credencial Historia*, (60). Recuperado de <https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-60/dieta-y-desarrollos-prehispanicos-en-colombia>
- Langebaek, C., Jaramillo, A., Aristizábal, L., Bernal, M., Corcione, M., Mendoza, L., Pérez, L., Rodríguez, F. y Zorro, C. (2015). Vivir y morir en Tibanica: reflexiones sobre el poder y el espacio en una aldea muisca tardía de la sabana de Bogotá. *Revista Colombiana de Antropología*, 51(2), 173-207.
- Leonard, W. (2002). Food for Thought. Dietary Change Was a Driving Force in Human Evolution. *Scientific American*, 287(6), 106-115.
- Marschoff, M. (2007). *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. (Tesis inédita de pregrado). Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Montón Subías, S. (2002). Cooking Zooarchaeology: Is this Issue still Raw? En P. Miracle y N. Milner (eds.), *Consuming Passions and Patterns of Consumption* (pp. 7-15). Cambridge University Press, Springer.
- Montón Subías, S. (2005). Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología. En M. Sánchez Romero (ed.), *Arqueología y género* (pp. 159-175). Universidad de Granada.
- Morcote-Ríos, G., Aceituno, F y León, T. (2014). Recolectores del Holoceno Temprano en la floresta amazónica colombiana. En S. Rostain (ed.), *Antes de Orellana. Actas del 3er Encuentro Internacional de Arqueología Amazónica* (pp. 39-50). Instituto Francés de Estudios Andinos.
- Morcote, G., Cabrera, G., Mahecha, D., Franky, C. y Cavelier, I. (1998). Las palmas entre los grupos cazadores-recolectores de la Amazonia colombiana. *Caldasía*, 20(1), 57-74.
- Pollan, M. (2017). *El dilema del omnívoro. En busca de la comida perfecta*. Debate.
- Ramos, E. (2001, 2002). Patrones de consumo de fauna como indicadores de cambio sociocultural: el caso de la Quinta de Bolívar. *Revista de Antropología y Arqueología*, (13), 147-168.

- Ramos, E. (2014). Etnozoología y zooarqueología aplicadas a la conservación de especies de fauna en el Caribe colombiano: primeros pasos en un largo camino. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano - Series Especiales*, 2(1), 44-60.
- Ramos, E. (2019a). La zooarqueología y el estudio de la complejización social en las sociedades prehispánicas de Colombia: algunas deudas pendientes. *Archaeofauna*, 28, 73-83.
- Ramos, E. (2019b). “No solo de plantas vive el hombre”. Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal. *Boletín de Antropología*, 34(58), 158-184.
- Ramos, E. y Campos, L. (2014). Microarqueología aplicada al análisis e interpretación de termoalteraciones en restos óseos de tortugas de sitios arqueológicos en el Caribe colombiano. *Revista Chilena de Antropología*, 29, 81-88.
- Rodríguez Cuenca, J. V. (2006). *Las enfermedades en las condiciones de vida prehispánica de Colombia*. Universidad Nacional de Colombia.
- Rojas, L. (1994). *Cocina prehispánica. Historia de la cocina*. Editorial Voluntad.
- Sutton, D. (2018). Cooking in Theory: Risky Events in the Structure of the Conjunction. *Anthropological Theory*, 18(1), 81-105.
- Trujillo Hassan, D. (2019). “De dientes para adentro”, arqueología de la alimentación entre una élite bogotana de la segunda mitad del siglo XIX. (Tesis inédita de pregrado). Pontificia Universidad Javeriana, Colombia.
- Twiss, K. (2012). The Archaeology of Food and Social Diversity. *Journal of Archaeological Research*, 20(4), 357-395.
- Wrangham, R. W. (2009). *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. Basic Books.