

Construcción sociocultural del sabor en la comida costeña desde una mirada cartagenera¹⁰

//Johanna Galván Puerta y Rebeca Ortiz Álvarez

Lingüística y literatura

Universidad de Cartagena

Introducción

Cuando se habla del sentido del gusto, usualmente pensamos en ‘la lengua’ como órgano de percepción, encargado de detectar las cualidades gustativas de los alimentos. No obstante, los actuales estudios sensoriales han demostrado que la percepción del sabor es más que un hecho meramente biológico/fisiológico, ya que actúa en coherencia con la identidad de las personas, enmarcadas en dinámicas culturales determinadas. Los alimentos que consumimos hacen parte de nuestra identidad menor (Lakoff, 2006) y los vínculos sociales, las tradiciones y los simbolismos de los que hacemos parte como integrantes de una comunidad, señalan lo que es consumible, agradable o desagradable; esto a su vez se refleja en la forma en la que hablamos y caracterizamos la comida. Este artículo describe cualidades relevantes en la construcción sociocultural del sabor en la costa caribeña colombiana, especialmente en Cartagena de Indias, también ofrece un análisis del vocabulario que los cartageneros empleamos para expresar nuestra relación con los alimentos.

La relación entre el sabor y la cultura

Tradicionalmente, se ha establecido la idea de que el ser humano se relaciona y percibe la realidad a partir de cinco sentidos: el gusto, la vista, el tacto, el olfato y el oído. Esta concepción universal data desde la antigua Grecia con Aristóteles, quien consideraba que el conocimiento se justificaba en los sentidos, a partir de lo que vemos, oímos, olemos, tocamos y saboreamos. Esta tradición occidental ha preestablecido que existe una jerarquía entre los sentidos, privilegiando la vista, ya que esta permite la observación del mundo y de los hechos que nos rodean, otorgándole un papel secundario al reconocimiento de las texturas, olores, sonidos y sabores (Cárdenas, 2014: 34). Sin embargo, el campo de los actuales estudios sensoriales

¹⁰Artículo desarrollado a partir de las discusiones del curso de Antropología Lingüística del programa de Lingüística y Literatura de la Universidad de Cartagena, dirigido por la Dra. Doris Fagua.



propone un cambio en esta visión y reflexiona en torno a la relación entre la percepción, lo cognitivo y lo social.

El anterior campo busca una aproximación cultural al estudio de los sentidos, así como una aproximación sensorial al estudio de la cultura. A pesar de que nacen con la antropología y la historia, luego del giro sensorial, se han extendido a otras disciplinas de las ciencias humanas y sociales como la etnografía (Howes, 2014:11), que busca explorar modos de experiencia diferentes a los visuales y que por la jerarquía occidental habían sido relegados; se brinda así una mayor atención a la multisensorialidad y a la clasificación que las diferentes comunidades o sociedades hacen de las sensaciones. A partir de estos estudios se ha demostrado que los sentidos no están mediados únicamente por lo fisiológico, sino también por las relaciones sociales, esto es, las acciones y actitudes en las que una comunidad se desenvuelve. Así, los estudios sensoriales se pueden dividir en: cultura visual, auditiva (o estudios del sonido), del olor, del gusto/sabor y del tacto (Howes, 2014: 15).

En este artículo, abordamos la cultura del sabor siguiendo a Cárdenas (2014:53), quien la concibe como un eje fundamental de la percepción humana, pues expresa una manera particular de conocer el mundo paladeando y configura una concepción de la realidad natural implícita en los alimentos. Teniendo en cuenta la multisensorialidad, se destaca que los sentidos no actúan por sí solos, cada uno de ellos en su funcionamiento perfecciona a los demás (Domínguez, 2012: 60). Por ejemplo, para quien busca lugar donde almorzar, al mediodía, mientras el sol calienta, será más atractivo un restaurante con imágenes publicitarias de bebidas con hielo que transmita frescura, a uno que tenga una taza de té humeante. Esto debido a que sus sentidos se conectan y sus receptores visuales envían estímulos al cerebro sobre lo que podría saciar la necesidad de alimen-

tarse y, a su vez, refrescarse. Por ello, para valorar la calidad de un alimento generalmente tenemos en cuenta características como texturas, olores, temperaturas e incluso apariencias.

El sabor que percibimos de la comida es, aparte de una reacción de los receptores gustativos frente a estímulos externos, una interacción entre la identidad individual y colectiva a partir de la cultura. Así, por ejemplo, aquello que llamamos dulce o salado no son cualidades específicas de los alimentos, sino apreciaciones que los sujetos degustadores brindamos sobre ellos, otorgando una etiqueta que va desde lo agradable hasta lo desagradable. Esto difiere de la descripción nutricional en la que se determina la cantidad de sodio o azúcares que un alimento pueda tener.

La manera como se relaciona la cultura y la percepción que tanto individuos como comunidades tenemos del sabor es expresada en la estructura de una lengua, en alguno de sus niveles, ya sea en el léxico, en la morfología, en la semántica o en la pragmática. Por ejemplo, Cárdenas (2014:49) expone el caso de la lengua mexicana rarámuri, en la que para nombrar sabores de alimentos particulares que reflejan cualidades y significados culturales para sus hablantes, se recurre a una única palabra para expresar significados que en otra cultura requerirían una perífrasis, p. ej. el verbo *ko'a* “comer” varía con base en las texturas de lo ingerido y en los hábitos de consumo: *chuká* “comer usando tortilla”, *chu'mí* “comer con los dedos comida aguada” y *kumí* “comer granos de maíz o fruta dura”. Así, el término genérico “comida” no tiene un único equivalente, ya que puede expresarse como *nuté* “comida que se ofrece a los muertos”, *kotiura* ‘comida que se brinda a las visitas’, *o'wiké* ‘comida que se comparte’, *ko'wame* ‘comida habitual’.

El caso rarámuri, entre otros, puede relacionarse con los planteamientos de la

hipótesis Sapir-Whorf, en su interpretación 'más moderada', pues esta plantea que la estructura de la lengua influye en la forma en que percibimos y recordamos el mundo (Lyons, 1984:266). Es decir, que los hablantes organizamos y concebimos la realidad de acuerdo con lo establecido en nuestras propias lenguas; lo que implica que el sistema de los sentidos no funciona como elemento pasivo, sino que se corresponde con unas formas de vida y, a su vez, con unas estructuras lingüísticas específicas. Esto no quiere decir que no seamos capaces de comprender o percibir un patrón gustativo específico, si no que este, al no estar codificado en nuestra lengua, no encajaría en nuestro repertorio sensorial.

Para ahondar en esta discusión, a continuación, describiremos el caso de la construcción sociocultural del sabor en la comida costeña, especialmente en la comida de Cartagena, para así observar cómo a través del léxico se refleja una determinada percepción del sabor para los cartageneros, en otras palabras, cómo lo sobresaliente en la percep-

ción del sabor se ve reflejada en un léxico específico.

El sabor en la comida cartagenera

El gusto en el consumo y la preparación de alimentos forma parte importante de la identidad menor de los seres humanos, ya que regula aspectos de nuestra individualidad y señala a los miembros de una comunidad lo que es mayoritariamente aceptado acerca de qué pueden comer, qué les brinda mayor prestigio y cómo adaptar sus elecciones al ethos del grupo en el que viven. Estos imaginarios y reglas simbólicas pueden permanecer arraigados en una sociedad durante largos periodos de tiempo (Lakoff, 2006: 142), tal como se observa en el caso de Cartagena.

Cartagena de Indias, se ha constituido desde hace más de 500 años como punto estratégico para el comercio internacional. Durante la colonia, sus puertos permitieron la llegada de alimentos procedentes de Europa y poblaciones africanas traídas como esclavas.



Así, la sociedad cartagenera se constituyó bajo herencias y fusiones de comunidades negras, indígenas, árabes y europeas, lo que se vio reflejado en la construcción de diversas costumbres, memorias y formas de identidad. Sin embargo, esta hibridación no debe entenderse como una suma mecánica de las memorias de estas poblaciones, puesto que actúan en una lucha de sistemas culturales en busca de la adaptación a la estructura social cartagenera (Garrido, 2007: 251).

En el caso específico de la alimentación, Marcelo Álvarez (2005) considera que es un acto sociocultural en la medida en que intervienen factores históricos, ecológicos y económicos que están ligados a un tejido simbólico y ritual en la elaboración de la comida. Por ello, cada pueblo desarrolla diferentes formas de preparar, consumir y percibir los alimentos, lo que conforma una parte de su identidad cultural. En Cartagena, el multiculturalismo presente por los diferentes grupos asentados trajo consigo no solo la diversidad de colores, sabores y texturas en sus platos, sino también una relación entre las personas y la comida que se refleja en su léxico, celebraciones e incluso el comercio.

Una de las mayores herencias dentro de la gastronomía cartagenera corresponde a la cultura palenquera. Los palenques fueron lugares de protección a los que llegaban los esclavos que lograban escapar de sus amos, y que luego se convirtieron en el hogar de resistencia de negros cimarrones (Friedemann & Cross, 1979: 39). La cocina de palenque pertenece a las matronas y en ella prevalece la autenticidad de aromas, la esencia de especias, las frutas y los sabores dulces intensos. Una de sus tradiciones más populares es la venta de frutas y dulces a cargo de las tradicionales palenqueras quienes caminan por las calles de la ciudad, pregonando a través de una especie de cantos alegres lo que llevan en las palanganas sobre sus cabezas.

Las ancianas palenqueras han sido las

encargadas de transmitir de generación en generación sus conocimientos. Una de sus preparaciones más representativas es la mazamorra, una mezcla de plátano o maíz con leche, arroz, canela y azúcar que toma una consistencia espesa. También es frecuente el uso de plátano, tanto en frituras (tajadas o patacones) como en purés condimentados con ajo u otras especias llamado cayeye o burroñato; los populares dulces de frutas tropicales; los bollos, esto es, masas de ñame, coco o plátano, envueltos en hoja de bijao (Fabro, 2018: 29). El uso de especias como el apasote, el aní, la albahaca cimarrona, el laurel, etc., es característico en la preparación de guisos o sofritos para acompañar las carnes.

Los indígenas también han aportado una gran herencia culinaria. Estos basaban su subsistencia en la caza, pesca, agricultura y en ocasiones comercializaban alimentos con otros grupos. Su dieta dependía mucho de las condiciones geográficas en las que habitaban, en este caso la costa caribeña, por lo que consumían peces tanto de mar como de río, cazaban venados, tortugas y conejos, cultivaban frutas como el caimo, el zapote y la guama; incluso algunos de estos términos tienen sus orígenes en lenguas indígenas arahuacas y caribes (véase, Lancheros, 2018). Entre los vegetales y tubérculos hacían abundante uso del maíz, la batata y la yuca o mandioca. A diferencia de la cocina africana, sus preparaciones no eran tan elaboradas, se limitaban a sancochar y asar los alimentos sin resaltar mucho los sabores con uso de especias. Así, por ejemplo, el casabe se hace tostando la harina de yuca y su almidón; el plátano maduro se sancocha y se acompaña con caldo de pescados sin especias, etc. Es de resaltar el uso del achiote (*Bixa orellana*), que además de ser usado para maquillajes y rituales, se ha utilizado para dar color a las preparaciones.

La herencia europea y árabe se ha fortaleci-

do en la gastronomía de la costa caribe colombiana, (Gómez y Mendoza, 2018:39). Algunos platos árabes sobresalientes son: la boronía -berenjena cocida machacada que se acompaña con cebolla y especias; el turrón de ajonjolí y el kibbeh, un plato que muestra una gran adaptación pues, aunque originalmente se hacía con trigo de grano fino, carne de cordero, nuez moscada, canela, cilantro en polvo, clavo de olor y pimienta, en Cartagena, en busca de mayor acceso económico, se hace con carne de res molida o lenteja, trigo, comino y ají topito verde, se le agrega cebolla al relleno y sal al gusto (Gómez y Mendoza, 2018:43). Por otro lado, la gastronomía europea nos heredó los garbanzos y arvejas, el arroz y la cebada, así como uno de los platos más típicos de la costa, el sancocho.

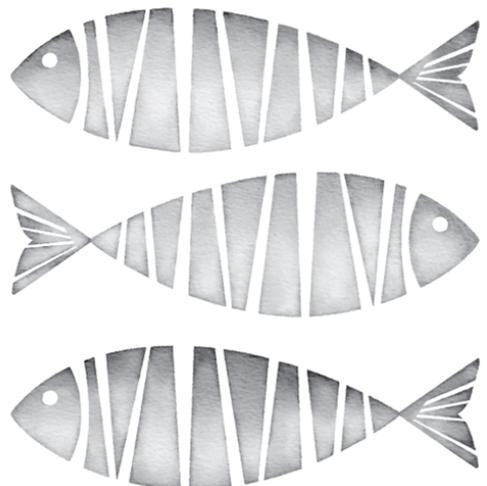
Este tiene una historia triétnica, puesto que en sus inicios era conocido como puchero, un típico estofado español hecho con carnes y algunos vegetales. Con la llegada de los españoles a territorios amerindios, adoptó el nombre de sancocho y se agregó maíz, yuca, plátano, cebollín y cilantro. También tuvo un aporte africano con el uso de pescado y leche de coco, variedad muy utilizada en la costa. (De Castro, 2004: 144). El gusto por el dulce era característico de los españoles, a partir del uso de la caña de azúcar utilizada para hacer jarabes, postres y darles dulzor a algunos platos fuertes (salados). Por ejemplo, las albondiguillas de pulpa de sardina incluían “pimienta, sal, canela, azafrán y por supuesto azúcar” (Rojas, 2012:273).

Caracterización del sabor en la comida cartagenera: el léxico

En Cartagena y otros municipios de la costa, el clima suele ser cálido y templado, lo que permite que los suelos sean fértiles para el cultivo de yuca, ají y ciertos árboles frutales como el de mango. Así mismo, gracias a su ubicación costera, la variedad de mariscos y peces (de mar o río) se evidencia en múltiples platos, desde el más sencillo al más

elaborado. Por su parte, otros animales como la gallina, las reses y el cerdo hacen parte fundamental de la dieta carnívora. Todos estos alimentos tienen fácil acceso para los comensales, puesto que suelen ser cultivados o criados en los patios de muchos hogares, generalmente en las zonas rurales, lo que también es una buena fuente de ingresos económicos.

Esta cercanía ha generado una mayor aceptación por parte de los consumidores y un mayor conocimiento en la preparación de platos que incluyen estos productos, lo que conduce a preguntarnos cuáles son los sabores preferidos por los cartageneros y cómo los describen. Para dar respuesta a ello, realizamos una serie de entrevistas a personas con experiencia en la gastronomía local. Se entrevistó a un grupo de cuatro mujeres y tres hombres entre los 50 y 70 años. Las preguntas se orientaron a conocer cuáles eran las preparaciones de platos típicos, cómo reconocer la calidad de los alimentos y los términos utilizados para describirla, entre otras. Teniendo en cuenta los resultados de las entrevistas y nuestra percepción como cartageneras, en las tablas 1 y 2 se presentan los términos que son utilizados por los habitantes de Cartagena para describir la textura de los alimentos de acuerdo con la consistencia, frescura y grado de madurez. En la 3, se describen los términos referidos al sabor.



1. Términos para describir la textura en los alimentos

Término	Descripción	Connotación
Palúa	Que tiene mucha nervadura. Ej. Solo la yuca. Puede reutilizarse si se frita o se muele (pícaro, enyucado o carimañola)	Negativa/Positiva (reutilizable).
Harinosa	Que está en perfecta condición para comer, de apariencia blanca y fácil cocción. Ej. Yuca, papa	Positiva
Rucho	Imposible comer por lo duro, aunque se cocine. Ej. Yuca, papa, ñame.	Negativa
Jorra	Que está amarilla y áspera. Ej. Solo la yuca.	Negativa
Volado	Grano de arroz duro por falta de agua en la cocción.	Negativa
Empelotado/ Boludo	Muy compacto por no revolver suficiente en su cocción. Ej. Arroz, maicena, avena.	Negativa
Mazacotudo/ Mazamorrudo	Espeso y grumoso. Ej. Mazamorra, arroz.	Aceptable en la mazamorra.
Enchumpado ¹¹ Mantecudo	Que tiene demasiada agua o en aceite, por lo general luego de fritarse. Ej. Arroz, fritos	Negativa
Amelcochado	Que está muy meloso, generalmente es dulce. Ej. Dulces, mermeladas.	Positiva
Encauchado	Que parece caucho.	Negativa
Afrechado	Que tiene mucho afrecho. Ej. Coco, bollo.	Negativa

¹¹Corresponde a enchumbado

2. Términos para describir el grado de madurez y frescura en los alimentos

Término	Descripción	Connotación
Biche	De consistencia dura y de sabor ácido. Ej. Plátano, mango ¹² , banano.	Deseable en algunas frutas acompañadas con sal, limón y pimienta. Pero no es aceptable en otros como el banano.
Maduro	Alimentos que están blandos, en buen punto para consumir. Ej. Plátano, mango.	Positiva
Pintón	Entre biche y maduro. Ej. Plátano, mango, aguacate.	Positiva
Resentido	La textura de su carne es aguada, no fresca. Ej. Pescado	Negativa
Teso	Que no está fresco, sino duro y no manejable. Ej. Carne, pan, dulce de panela (melcocha).	Negativa. Solo aceptable en dulces (caballito, cocada).
Zocato	Sin crocancia por exposición al aire. Ej. Fritos, mecatos.	Negativa
Tostado	Delgado y crujiente. Generalmente, se usa para las frituras.	Positivo. Es el punto ideal de los fritos.

¹² En la costa caribe hay una clasificación amplia y particular de los tipos de mango. Podemos encontrar más de 10 tipos: Tommy, mamey, de puerco, pecho e' paloma, de chancleta, de masa, de clase, de azúcar, de zapote, de manzana, etc. En época de mango, esto es, entre abril y mayo, el mango es el alimento más popular en el caribe, con él se preparan dulces, arroces, jugos, postres, salsas, etc., por lo que se le ha otorgado mucho prestigio y es uno de los árboles frutales más comunes en el territorio. Los nombres que se le han dado a las diferentes clases de mango nos dan indicios del valor o las características que las personas de la costa caribe les han percibido. Así, por ejemplo, el mango de chancleta tiene forma alargada y con curvas "como una chancleta", el mango de puerco es de los menos prestigiosos pues tiene manchas negras como la de los cerdos, el de azúcar es de los más dulces, el de manzana tiene su concha color rojiza, etc.

Podemos considerar que, en cuanto a las texturas de los alimentos, el léxico cartagenero tiene una amplia variedad de formas de categorizar las comidas. La cercanía con alimentos como la yuca, el arroz y el pescado, ha permitido que ocupen una mayor parte del vocabulario e incluso se tengan términos de uso exclusivo. En cuanto al arroz, es común que se exija la calidad de su cocción, por ello gran parte de los términos expresan cualidades negativas que este puede llegar a tener; lo ideal es que el grano quede “suelto”, aceitoso, pero no en exceso, y que en el fondo se haga cucayo, esto es una “costra” compacta y crujiente. Por último, el pescado es una de las proteínas más representativas y de más fácil acceso en la gastronomía local; se busca que esté fresco, algo que las personas detectan hábilmente en la consistencia de su carne, el color de los ojos y su olor; por lo que un pez “resentido o aguado” no es aceptable para la comunidad. Por otro lado, se privilegia la crocancia y frescura en las comidas, por lo que hay rechazo hacia lo “teso, encauchado y zocato”, siendo el único punto ideal, el tostado y crujiente.

3. Términos de clasificación de sabores cartageneros

<i>Término</i>	<i>Ejemplo</i>	<i>Aceptación/popularidad</i>
Salado	Carne salada, aguacate con sal, viuda de pescado, etc.	Alta
Dulce	Bocadillo de guayaba, carne en salsa de panela.	Alta
Ácido	Maracuyá, corozo, tamarindo, cereza.	Media-alta
Amargo	Tinto, vino	Media-alta
Picante	Ajibasco, cóctel de camarón.	Media-alta
Agrio	Suero, guayaba agria.	Media
Ahumado	Sancocho de leña, leche, arroz.	Media
Agridulce	Vinagreta.	Media
Manío (sabor que obtienen los alimentos al estar mucho tiempo congelados o expuestos al sol)	Mariscos y pescados	Baja
Sarnoso (sabor desagradable, entre ácido y rancio que se acompaña de malos olores)	Cerdo, pollo, huevos	Baja
Abombado/ averaguado (sabor a viejo/guardado de los alimentos no frescos)	Carne de res	Baja

Con respecto a la tabla 3, notamos que la construcción sociocultural de la comida “sabrosa” en el territorio caribeño se basa en los sabores marcados, delegando la cualidad de “desabrida” a la comida del interior del país, o como se nombra coloquialmente, a la comida “cachaca”. La mayor aceptación oscila entre lo dulce y lo salado. Se hace uso de la sal incluso para acompañar frutas (mango, corozo, naranja). No obstante, también prevalecen los dulces (mermeladas) al ser característicos de la región, donde hasta los tubérculos se utilizan para hacerlos (dulce de papa, ñame, etc.), por ello, durante la Semana Santa se abre espacio para la celebración del Festival del dulce, donde turistas y nativos degustan los manjares más dulces sin remordimiento. Así mismo, durante la celebración de la virgen de La Candelaria (considerada patrona religiosa de Cartagena) se realiza el Festival del frito, donde los mejores fritangueros de la ciudad participan en un concurso por el reconocimiento de la tradición fritanguera y diferentes premios materiales. En este espacio de disfrute gastronómico se evidencia la mayor hibridación de sabores y gustos culinarios, donde encontramos variedades de empanadas, carimañolas, papas rellenas y arepas, cuya base oscila entre carnes, mariscos, tubérculos y especias dulces y saladas; así como helados, dulces típicos, jugos naturales, raspados¹³, etc.

Observamos que dentro de la clasificación de sabores, además de encontrar términos habituales como salado, dulce o picante, encontramos otros que podrían considerarse “más propios”, como el manío, el sarnoso y el abombado o averaguado que hacen referencia a la calidad y frescura de los alimentos. Estos dos últimos términos son empleados para describir la ropa húmeda que tiene mal olor y por falta de exposición al sol se llena de puntos negros. Con respecto al sabor ahumado, se encuentra una tradición en los fogones de leña, imprescindibles para hacer un buen

sancocho. Sin embargo, este sabor solo es aceptable si el alimento es preparado en leña, de lo contrario, cuando se realiza, por ejemplo, un arroz en estufa convencional y se pasa el tiempo de cocción o queda mal tapado, adquiere un sabor ahumado que no es agradable al paladar. Es importante resaltar cómo esta descripción está directamente relacionada con nuestras habilidades multisensoriales, así, no es posible hablar de algunos sabores como el sarnoso sin hacer referencia al olor, o hablar de una textura como el biche sin mencionar colores y formas.

Conclusiones

La percepción del sabor se ha convertido en un aspecto fundamental para la construcción de la identidad costeña del Caribe colombiano, siendo un fenómeno acompañado de tradiciones e historias que nos resumen la cultura que se ha desplegado en la sensorialidad de sus habitantes y su relación con los alimentos, por ejemplo, es destacable cómo se manifiesta la relación entre la comida y los eventos religiosos, donde tradicionalmente la comida ha tenido un valor simbólico que le da protagonismo en estos eventos. En Cartagena de Indias y sus alrededores se ha desarrollado una amplia forma de denominar tanto los alimentos como sus texturas, aromas y sabores, lo que demuestra el conocimiento minucioso que la comunidad ha generado en torno a estos, al igual que las memorias y experiencias corporales que se han construido a lo largo de muchos años, siendo la hibridación y la fusión de herencias negras, árabes, europeas e indígenas el fundamento del gusto.

Cartagena de Indias y sus alrededores se ha desarrollado una amplia forma de denominar tanto los alimentos como sus texturas, aromas y sabores, lo que demuestra el conocimiento minucioso que la comunidad ha generado en torno a estos, al igual que las

¹³ Conos de hielo rallado bañados en esencias de sabores artificiales como el limón, la kola y el tamarindo.

memorias y experiencias corporales que se han construido a lo largo de muchos años, siendo la hibridación y la fusión de herencias negras, árabes, europeas e indígenas el fundamento del gusto.

Además, el grado de lexicalización de muchos términos originalmente populares y coloquiales se ha extendido hacia ámbitos más formales como el comercio, ya que permiten ser muy específicos a la hora de calificar las comidas y demuestran una concepción simbólica de algunos alimentos, por lo que se tornan complejos a la hora de explicar o traducir para los hablantes de otros dialectos del español hablado en Colombia y, sobre todo, de otras lenguas, teniendo en cuenta que Cartagena es una ciudad turística a nivel internacional.

Bibliografía

- Cárdenas, B. M. (2014). Construcciones Culturales del sabor: Comida rarámuri. *Anales de Antropología*, 48(1), 33-57. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70488-6](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70488-6)
- De Castro, A., & Gutiérrez de Piñeres, V. (2004). Semiótica del sancocho: aglutinador social de la Costa Caribe colombiana *. *Huellas. Revista de la universidad del Norte*, (71-75), 144+. <https://link.gale.com/apps/doc/A152583905/IFME?u=anon-8e9b5a8c&sid=googleScholar&xid=2239d228>
- Domínguez, A. (2012). El sentido del gusto y su dimensión estética en la comida. Universidad Panamericana.
- Fabro, K. (2018). Cambios y permanencias en la preparación de alimentos de las mujeres palenqueras: Estudio de caso barrio Nariño de Cartagena 190-1985 [Monografía, Universidad de Cartagena]. <https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/7403/TESIS%20FINAL%20KAREN%20%281%29%20%282%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Friedemann, N. S. de, & Cross, R. (1979). *Mangombe: Guerreros y ganaderos en Palenque* (1. ed). C. Valencia Editores.
- Garrido, M. (2007). Vida cotidiana en Cartagena de Indias en el siglo XVII. En *Cartagena de Indias en el siglo XVII* (Calvo-Stevenson, Haroldo Meisel-Roca, Adolfo, pp. 452-507). <https://repositorio-banrep.gov.co/handle/20.500.12134/1254>
- Gómez, A., & Mendoza, Y. (2018). Vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera [Monografía]. Universidad de Cartagena.
- Howes, D. (2014). El creciente campo de los Estudios Sensoriales. 15, 10-26.
- Lakoff, R. (2006). Identity à la carte: You are what you eat. En A. De Fina, D. Schiffrin, & M. Bamberg (Eds.), *Discourse and Identity* (pp. 142-165). Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511584459.008>
- Lancheros, H. F. (2018). Los indigenismos léxicos en las variedades diatópicas del español colombiano. *Forma y Función*, 31(2), 9-29. <https://doi.org/10.15446/fyf-v31n2.74652>
- Lyons, J. (1984). Lengua y cultura. En *Introducción al lenguaje y a la lingüística* (Primera, pp. 261-285). Teide.
- Rojas de Perdomo, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina*. Ministerio de Cultura.