

Documento
Temático

#44

2024

LA INVENCIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA HOJA DE COCA

Laura Arciniegas
Investigadora afiliada al CESED

 **Universidad de
los Andes**
Colombia

Facultad
de Economía

 **CESED**
Centro de Estudios sobre Seguridad y Drogas

Introducción

No todo alimento es alimento para todos, o no lo ha sido desde siempre. Para ser alimento, todo producto de la naturaleza (animal o vegetal) pasa por un proceso de clasificación cultural que lo encuadra según dos dimensiones esenciales: la primera se extiende de lo biológico a lo cultural, es decir, de la función nutritiva a la función simbólica; la segunda, de lo individual a lo colectivo, o sea, de la función psicológica a la función social (Fischler, 2001, p. 15). No basta con determinar que un alimento “lo es” para que sea aceptado y consumido. La antropóloga Audrey Richards anota, a propósito del estudio de las relaciones humanas y su relación con la alimentación, que esta última determina, más que cualquier otra función fisiológica, la naturaleza de los grupos sociales y la forma que toman sus actividades. Esta alianza entre el ser y el quehacer de la comunidad consigue que todo alimento deba ser pensado como tal a través de la atribución de propiedades tanto fisiológicas como simbólicas (Richards, 1995). Así entonces, las formas en las que los grupos humanos escogen, preparan y consumen sus alimentos se encuentran inscritas en las reglas culinarias. La cocina, como indica Claude Fischler, es un “*sistema cultural alimentario*”, que implica “*representaciones, creencias, y prácticas que le son asociadas y que son compartidas por los individuos que conforman una cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que orientan no solamente la preparación y la combinación de alimentos sino su colecta y consumo*” (2001, p. 32). La forma en que estos sistemas cambian depende de variables ligadas a los cambios de modo de vida, a las confluencias culturales y son distintas para cada grupo social, inscribiéndose integralmente en las demás dimensiones sociales como la política, la historia, la geografía y la economía.

La hoja de coca es utilizada desde hace milenios por pueblos indígenas en el eje andino (Martin, 1970; Mortimer, 1974; Stolberg, 2011). Es sagrada dentro su sistema de creencias, al establecer conexiones con un universo más allá de la vida material, que une a los seres y permite a los individuos comprender e imaginar una realidad que los sobrepasa. La hoja de coca representa la vida y su fuerza, y es un nutrimento espiritual que permite entrar en contacto con la divinidad (Crocì, 2016; Schultes & Hofmann, 1987). En el mundo andino, sus formas de consumo principales son el mambeo, esto es, la masticación prolongada de las hojas o su polvo, junto con un elemento alcalino (conchas marinas pulverizadas, ceniza, etc.), que se emplea para liberar todas sus propiedades sin incorporación de las hojas, y, el mate de coca, aunque menos antiguo (Allen, 1981; Biondich & Joslin, 2016; Burchard et al., 1992; Seki & Nishi, 2012). La hoja de coca no tiene tradicionalmente un uso culinario, no hace

parte de *recetas*, aunque se refiere a ella como “sustento” o “alimento para el espíritu”, su posición dentro del sistema de prácticas indígenas dista de los usos puramente gastronómicos, en tanto que *ingrediente*.

La introducción de la hoja de coca como ingrediente en la cocina moderna colombiana es una iniciativa derivada de proyectos de mayor envergadura cuyo objetivo principal es cambiar la historia reciente que se ha contado de la hoja de coca e innovar potenciando sus usos “alternativos”, es decir, aquellos fuera del mundo de la cocaína y el narcotráfico. Desde hace dos décadas, transformaciones como galletas, infusiones y polvo de hoja seca (o harina) han sido desarrolladas y comercializadas por grupos de campesinos productores e indígenas, directamente o en tiendas naturistas (Troyano-Sánchez & Restrepo, 2018). Más recientemente, para fomentar desarrollos desde la técnica e insertarla como ingrediente validado por manos expertas en redes de comunicación masiva, se han realizado eventos que convocan a cocineros profesionales de toda Colombia. Se trata de encuentros colectivos de experimentación gastronómica organizados en Popayán por la fundación Tierra de Paz con el apoyo de la Open Society Foundations, durante los años 2019, 2020 y 2022, que, bajo el nombre de “Reto Coca”, han abierto espacios de investigación y creación a cerca de cien cocineros para que exploren y experimenten con la planta fresca, seca o en polvo¹. Esto contribuye, en parte, a validar desde la experticia y la profesión su entrada en los circuitos legales de comercialización alimentaria. La hoja es manipulada en lo culinario, a partir de sus propiedades materiales y organolépticas, al tiempo que se le atribuyen símbolos y valores a través de discursos en medios de comunicación y redes sociales. Desde esta perspectiva, los cocineros como agentes de comunicación desempeñan un papel activo en la creación de nuevas narrativas alrededor de su consumo. Las iniciativas de experimentación con la hoja de coca son también acciones de información que buscan sensibilizar e instruir a la comunidad, a través tanto de los discursos como de las innovaciones creativas de los cocineros. Para esto se han publicado dos recetarios editados por Juliana Duque (2021) y Mariana Velásquez (2023).

Los recetarios son, de hecho, manuales de instrucción culinaria que construyen las bases de las cocinas nacionales, y *“reflejan cambios en los límites de lo comestible, las propiedades del proceso culinario, la lógica de las comidas, las exigencias del presupuesto doméstico, las vicisitudes del mercado y la estructura de las ideologías domésticas”*² (Appadurai, 1988). La adición de la hoja de coca en el modelo alimentario colombiano mueve los límites de lo comestible mientras modifica las

¹ <https://retococa.org/>

² Traducción nuestra.

estructuras ideológicas que ordenan su o sus consumos. Hoy, la coca se inscribe en varios registros simbólicos y materiales, muchas veces antagónicos, lo que nos hace enfrentarnos a la cuestión de saber qué determina y para quién que la hoja de coca sea o pueda devenir un alimento. Por la forma en la que se concibieron estos proyectos, los primeros en experimentar y comunicar acerca de la coca culinaria fueron cocineros profesionales. Así, entonces, analizaremos la percepción y las prácticas sobre las propiedades de la hoja de coca, a través del prisma de sus motivaciones y razonamientos en el marco de estos eventos de experimentación culinaria, con el objetivo de identificar y describir las coordenadas técnicas y discursivas de la invención gastronómica de la hoja de coca.

Metodología – Etnografía culinaria

La cocina es el conjunto de acciones rituales, técnicas y simbólicas que organizan lo que comemos. Desde la selección de lo comestible, pasando por la preparación, las asociaciones de sabores y productos, hasta el orden de consumo y su ocasión (Warde, 2016). Pensar en la hoja de coca como ingrediente implica la identificación de los medios y las representaciones que permiten que se inserte en el modelo alimentario, en cuanto a las técnicas de preparación y de consumo. La hoja de coca no tiene aún un lugar establecido en el modelo alimentario colombiano; el trabajo de experimentación en manos expertas es el primer paso para lograrlo. Las iniciativas de inclusión de la hoja de coca en la gastronomía estudiadas se han centrado en el desarrollo de técnicas y recetas de cocina gracias al apoyo, trabajo e investigación de cocineros profesionales colombianos. Estudiamos entonces tanto las prácticas de experimentación culinaria como los valores de los cocineros convocados.

Análisis sociotécnico del recetario

Para describir las funciones materiales y simbólicas que se le han otorgado a la hoja de coca en recetas culinarias se analizaron las más de 100 recetas finales existentes y sus procesos de experimentación con la hoja entera, fresca, seca o molida, que integran tanto el estilo como las técnicas de los cocineros y cocineras y sus visiones de la innovación culinaria en Colombia. Se analizaron un total de 103 preparaciones y productos agroalimentarios a base de hoja de coca presentes en el mercado colombiano (comercializadas por las marcas Coca Nasa, El Condor, Wirakoku, Hayu Guas) y recetas desarrolladas por cocineros en el marco del Reto Coca en sus diferentes versiones, así como las recetas desarrolladas por el LAB Gato Dumas con el proyecto “Coca no cocaína”³. Se hizo un análisis a modo de cartografía en la cual

³ <https://www.labgatodumas.com/cocanococaina>.

los principales ejes fueron: la materia prima, su función y virtudes como ingrediente dentro de la receta, las referencias de creación culinaria y el mensaje que se pretende comunicar.

Etnografía y entrevistas

Se realizó un trabajo de observación participante en la edición de julio de 2022 del Reto Coca que se llevó a cabo en la ciudad de Popayán y en el municipio de Lerma en el Cauca. Este encuentro entre cocineros, periodistas e investigadores especializados en gastronomía tuvo dos objetivos principales. Por un lado, con el fin de descubrir de la mano de los campesinos que cultivan y transforman hoja de coca en Lerma, seguimos el recorrido educativo creado entre varias fincas cultivadoras, observando el proceso de cultivo de coca, y su transformación en espacios de experimentación y producción de fertilizantes y otras innovaciones. La visita a cada finca nos permitió a los asistentes interactuar con los campesinos y sus familias. En segundo lugar, el reto consistía en crear recetas con materias primas a base de hoja de coca, así que la siguiente fase de la observación participante sucedió en las cocinas del SENA Regional Cauca, entre cocineros y con nuestra participación en el trabajo en cocina con hoja de coca, anotando las conversaciones que surgen al colaborar juntos con un producto nuevo y tener entonces la posibilidad de presenciar el *making off* sociotécnico de las recetas. Estas observaciones se consignaron en un diario de campo que después sirvió de contexto para las veinte entrevistas que se realizaron con participantes al evento. Los temas abordados en las entrevistas se estructuraron alrededor de los valores y percepciones de la hoja de coca, el poder transformador de la gastronomía, sus virtudes culinarias y simbólicas. El objetivo principal de estas entrevistas fue identificar los valores y referencias que sostuvieron las experimentaciones materiales.

I. Orden culinario de la hoja de coca

Para devenir ingrediente, la hoja de coca recorre una serie de etapas a las que corresponden rituales sociales, intereses, normas y prácticas que la connotan como alimento. Esto justifica que no consideremos este proceso alimentario como un simple vector mecánico, sino como una forma compleja en la que interactúan todas las fases de la historia del alimento, la forma de producción, la situación de consumo y los discursos que pretenden normalizarla (Corbeau & Poulain, 2008). Desde el cultivo, la planta es tratada como un alimento y su consumo final implicará los valores y discursos que acompañaron los demás procesos de transformación, distribución y comercialización que a su vez actúan sobre el imaginario social y sobre el comportamiento alimentario posterior.

Las primeras galletas con coca surgieron, según la investigadora Dora Troyano⁴, hace unos 20 años en discusiones entre grupos de campesinos e investigadores que luego los campesinos productores vendían directamente a visitantes en sus fincas del Cauca. Estas primeras recetas surgen de iniciativas de mayor envergadura de revalorización de la hoja de coca que incluyen investigaciones e innovaciones sobre la forma en la que se cultiva, el estudio profundo de las variedades de la planta y sus propiedades, el desarrollo de fertilizantes y otros productos, además de la harina de coca, mambe y *cancharina*⁵ de uso alimentario.

De estas iniciativas, con el acompañamiento científico y técnico del SENA Cauca, nace el proyecto Reto Coca, que promueve la experimentación gastronómica con hoja de coca y su promoción y comunicación en redes sociales y prensa. Cocineros de todos los rincones de Colombia se han encontrado dos veces en Popayán en 2019 y 2022⁶ para descubrir de la mano de los campesinos de Lerma en el Cauca — una comunidad que ha tratado de resurgir después de décadas de violencia con la hoja de coca como bandera— a qué se parece la planta, cómo se cultiva, cómo se transforma, a qué sabe, para finalmente invertir su conocimiento técnico y creatividad en la creación de recetas. Cada una de las recetas es un intento por revelar el potencial gastronómico, es decir técnico y organoléptico, de la hoja de coca, para identificar su lugar como ingrediente en la gramática culinaria contemporánea de Colombia.

⁴ Ecóloga, coordinadora del programa « Alianza coca para la paz » Fundación Tierra de Paz.

⁵ Cancharina : mezcla en polvo de maíz tostado, panela granulada, quínoa y harina de coca.

⁶ En el año 2020 se realizó una versión virtual del Reto Coca a causa de la pandemia de COVID-19.

Infografía descriptiva

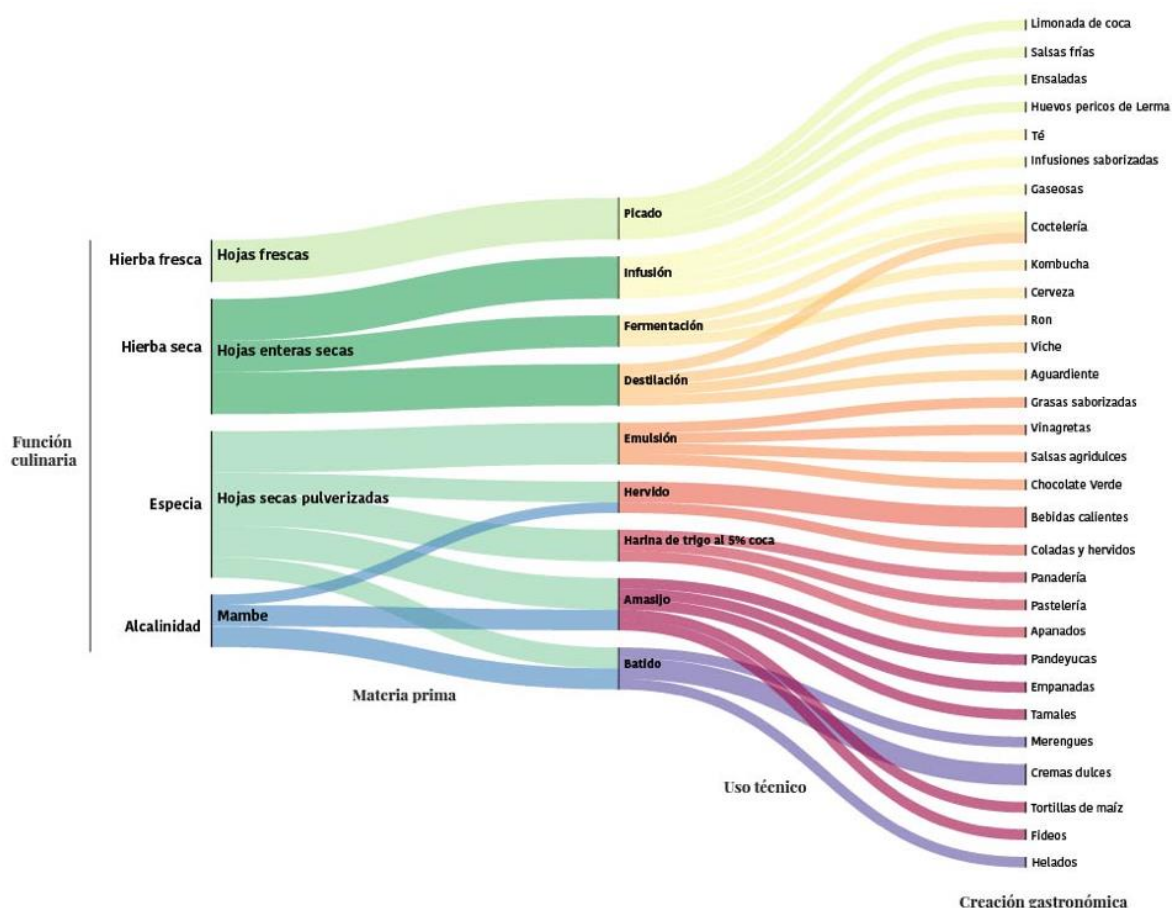


Fig. 1 Análisis sociotécnico de las recetas existentes con hoja de coca haciendo visibles los procesos desde materias primas a las creaciones finales⁷.

La primera fase de este análisis consiste en describir estos procesos de transformación y de inscripción cultural en manos de cocineros profesionales. La figura 1 hace manifiestos los procesos reseñados desde la materia prima hasta las creaciones finales; pone en evidencia las funciones culinarias y los usos técnicos, con la intención de mostrar la existencia de un dispositivo de conocimiento que permite entender las aplicaciones de la hoja de coca como ingrediente, para sus aplicaciones tanto en restauración, como en los ámbitos doméstico e industrial. Cada franja representa un proceso social desde el cultivo hasta la cocina, haciendo visibles a los

⁷ Datos extraídos del análisis sociotécnico de 103 recetas existentes elaboradas con hoja de coca por los cocineros participantes al RetoCoca versión 2020, 2021 y 2022; por el laboratorio de innovación LAB Gato Dumas; y las empresas Del Cóndor, Coca Nasa y Wirakoku.

actores (actuales y futuros) involucrados, conectándolos así simbólicamente y materialmente.

Técnicamente, cada receta contiene una cantidad máxima de coca entre el 2% y el 5% (con muy pocas excepciones el 10%) que se expresa en la armonía entre el color verde, el amargor y el sabor botánico. Este porcentaje total permitió calcular la concentración final promedio de alcaloides en cada receta. Las hojas de coca contienen un porcentaje de alcaloide que puede variar del 0,39% al 2% (Holmstedt et al., 1979; Y. A. Velásquez et al., 2011) según la variedad y condiciones de temperatura y luz (Acock, 1996). Para un cálculo promedio de referencia se estableció un promedio de 1% de concentración de alcaloides en la planta para determinar así que en la mayoría de las recetas la concentración de alcaloide es inferior o igual al 0,05%.

Virtudes culinarias y simbólicas

Las recetas son composiciones de materias primas o *ingredientes*, entre las cuales algunos son más centrales que otros. Generalmente se trata de elementos que tienen un estatus particular, por su rareza, su precio o su valor, por ejemplo ritual. La coca aparece en la cocina, en primer lugar, como materia prima, de la que se derivan usos técnicos y preparaciones finales. Trazaremos en esta sección los perfiles de las cuatro materias primas existentes.

Hojas frescas: El consumo alimentario empieza en la tierra, desde las variedades sembradas, los insumos agrícolas utilizados y las técnicas de cultivo. La etnografía en Lerma permitió constatar que los productores referencian simbólicamente y materialmente los “*métodos de cultivo cultivados limpios y respetuosos*” (palabras de José Herney Ruiz, líder campesino del territorio de convivencia y paz de Lerma) para la producción de la hoja de coca con fines alimentarios. En tierra sana y sin tóxicos, crecen las plantas que se cosechan a mano cuando están maduras. Usadas frescas en las recetas aportan un sabor herbal y amargo con mucha presencia, así que no suelen usarse enteras, sino picadas en preparaciones frías. Su función culinaria es la misma que la de otras hierbas frescas como la albahaca o la menta.

Pero su función simbólica es tal vez aún más importante que la culinaria (no muchos cocineros la usaron en sus recetas en su forma fresca), ya que su uso ayuda a desmontar la metonimia histórica por medio de la cual se tomó una mínima parte químicamente derivada de la hoja de coca (el clorhidrato de cocaína) por el todo (la planta y sus virtudes), estigmatizando su cultivo y su consumo. Y que, en últimas, reemite a un desconocimiento de la planta y sus virtudes, “*lo que a mí me sorprende de la hoja de coca es la ignorancia que tenemos frente a ella y sus valores. Y la cultura espiritual que se mueve alrededor de la planta. Antes de ser un alimento es*

una hierba curativa y espiritual que lastimosamente el hombre blanco (los colonos o nosotros) la transformamos en algo químico nocivo para la salud, cuando la planta representa todo lo contrario” (AA - cocinero especializado en alimentos amazónicos, Bogotá).

El uso culinario de la hoja fresca remite directamente a la planta, su uso crudo y sin procesamientos advierte de su inocuidad e instala la imagen de la planta verde, fresca y natural en asociación con su nombre. Así entonces, se da un avance simbólico para el desmontaje de la metonimia y para que la coca se asocie con la naturaleza. Los cocineros se sitúan en la continuación de estas iniciativas campesinas haciéndola accesible a los consumidores y estableciéndose en tanto que mediadores y potenciadores de sus beneficios, *“a través de estas recetas nosotros pudimos ver cómo los productores están empezando a transformar la idea que se tenía, ahora nosotros también la utilizamos tanto para aliviar en una forma curativa y también alimenticia” (MAV, cocinera tradicional, Popayán).*

Hojas enteras secas: Secadas al sol, las hojas se conservan y sus sabores se concentran. Después de este proceso, se tuestan en callanas o vasijas de barro sobre leña mientras se revuelven con una pala de madera. Este proceso añade sabores ahumados y profundiza los sabores más botánicos. Este proceso es también la forma tradicional de conservar la hoja de coca y de consumirla directamente masticada en la forma tradicional de acullico practicado por ejemplo por la comunidad kogui en Colombia que las mezclan dentro de poporos con polvo de conchas de mar (Allen, 1981; Biondich & Joslin, 2016; Stolberg, 2011).

Gracias al secado las hojas de coca pueden ser infusionadas, dando pie a uno de los consumos de hoja de coca más extendidos en el mundo: las infusiones que se beben con fines sobre todo terapéuticos. A finales del siglo XIX creció el interés por la hoja entera en Europa, utilizada como tónico en elixires regenerativos y reconfortantes cuyo mercadeo se centró en la energía que proporciona, generando un estado de ligereza, como el vino Moriani en Francia -precursor de la actual Coca-Cola (Lestrangle, 2018). El lenguaje movilizado ya dejaba entrever que los productos a base de hoja de coca se situaban entre el placer y la medicina. Varias décadas después, las infusiones de coca se introducen discretamente en el mercado alimentario, transformadas y comercializadas por Coca Nasa⁸, según este mismo precepto bipartito. Las innovaciones culinarias reseñadas continúan esta trayectoria por las bebidas, ya sea aprovechando su infusión o su maceración en preparaciones tanto calientes como frías, destilados y coctelería.

⁸ Coca Nasa es una empresa indígena colombiana del pueblo Nasa del Cauca que cultiva, procesa y comercializa productos derivados de la hoja de coca. Su objetivo es defender la cultura ancestral Nasa y generar ingresos para la comunidad, a través de la producción responsable de la coca.

De las cuatro materias primas, son las hojas secas enteras las que más se relacionan con las propiedades terapéuticas de la hoja de coca, que representan uno de los principales estandartes. Como los tónicos y los elixires, las infusiones de hoja de coca hacen parte de esas preparaciones que se sitúan a medio camino entre lo terapéutico y lo alimentario. De hecho, muchas son comercializadas saborizadas con frutas, limón o especias que mejoran su gusto, alejándola del mundo medicinal para hacerla entrar en el culinario. Los cocineros convocados en las experimentaciones mencionan los beneficios que tiene para la salud de manera general como *“medicina ancestral”*, y aluden a *“sus poderes curativos”*.

Hojas secas pulverizadas o **“Harina de coca”**: Luego del proceso de tostado, las hojas se muelen y ciernen hasta obtener un polvo homogéneo. Comúnmente presentada como “harina” en empaques de 50 a 500 grs, es definitivamente la más usada y la más versátil de las materias primas. Es fácil de dosificar y de aplicar en muchas preparaciones de base. Sus grandes aliados son las grasas, los ácidos y dulces. Su lugar protagónico en la dulcería y pastelería es evidente en nuestra cartografía. La pulverización permite, además, su uso como colorante natural. Tiene todas las virtudes de las especias (es semejante a la cúrcuma, el té match o la ashwagandha), además de una gran riqueza nutricional, identificada ya en los años 70 (Duke et al., 1975) y refrendada por estudios realizados en Colombia en 2018 (Troyano-Sánchez & Restrepo, 2018).

Las declaraciones sobre estos beneficios nutricionales conectan directamente con lo culinario. Es importante hacer acopio de todos estos argumentos, pues son los que más contribuyen al cambio de narrativa y justifican su uso en la cocina. Los discursos nutricionales predominan en la modernidad alimentaria insitiendo en la funcionalidad de los alimentos; las etiquetas que muestran las riquezas nutricionales o las fortificaciones son comunes instrumentos del márketing (Cano et al., 2014), además de hacer parte de políticas de salud pública. Así, entonces, para describir las preparaciones con hoja de coca pulverizada se resaltaron primero las propiedades nutricionales y, en segundo lugar, sus propiedades colorantes y saborizantes. El discurso nutricional moderno irrumpe de igual manera en las representaciones de cocineros tradicionales indígenas como una forma de cuidado, haciendo del discurso nutricional un terreno de encuentro común para explicar el potencial de la planta de manera inteligible para todos, *“cuando empecé a trabajar con la hoja de coca en la comida, lo que quise transmitir a otras personas es el alto nivel de nutrientes para nuestro cuerpo, como el calcio, el fósforo, el hierro, y eso yo quería que la gente lo supiera, y que la gente tuviera todos esos nutrientes”* (LFS – cocinera y artista de la comunidad Muri Muina Putumayo).

Mambe: De la mezcla de polvo de hojas secas y cenizas de Yarumo surge el mambe, la forma tradicional de consumo de la coca en el Amazonas colombiano. Su estatus

en tanto que sustento del cuerpo y el espíritu lo ha hecho objeto de devoción y ha despertado el interés científico occidental tanto por sus atributos materiales como simbólicos (Appelboom, 1991; Biondich & Joslin, 2016; Conzelman & White, 2016). Hoy es también un ingrediente en la cocina colombiana, utilizado para amasijos, por sus características alcalinas que favorecen la elasticidad de las masas. Aparte de este uso concreto, el mambe se utiliza de forma muy similar a la harina de coca, como una especia saborizante, colorante, pero con particularidades simbólicas específicas.

Los principios de la *incorporación alimentaria* implican que absorbemos tanto las propiedades nutricionales como las propiedades simbólicas de todo lo que comemos (Fischler, 2001, p. 66). Aplicado a nuestro caso de estudio, esto significa que las ideas asociadas al mambe como ingrediente en el lenguaje de los cocineros, ya sea por expresiones sobre su valor patrimonial, ya por su referencia a una sabiduría indígena específica o a las propiedades mágicas transferidas, son absorbidas también cuando se la emplea como alimento y forman parte de la construcción social de razones para su consumo. En este caso, estas propiedades son nombradas en los discursos disponibles con palabras cuasipoéticas que evocan remotamente ese potencial prodigioso, como una suerte de magia que se actualiza en las recetas a través de una *“energía versátil”* que fortalece el espíritu. Algunas recetas, incluso, son hechas a base de harina de coca, pero se las llama “mambe”, aludiendo a su arraigo en la historia y tradiciones indígenas.

II. Recetas como planos para el cambio social

El trabajo de campo etnográfico es un manera de establecer la realidad actual pero también de identificar señales y referencias del futuro, de las tendencias que se dibujan al analizar el eterno ciclo de retroalimentación entre las determinaciones culturales y las determinaciones materiales de la alimentación que las recetas permiten leer. La introducción de la hoja de coca en la cocina ha creado un contexto técnico y social de generación de prácticas y valores, para los cuales establecimos cuatro escenarios posibles, no excluyentes, de comercialización y socialización.

La coca funcional – El *superalimento*

En las últimas décadas, los descubrimientos científicos han puesto en evidencia las relaciones entre la alimentación y la salud, y entre la alimentación y ciertas patologías, lo que ha producido un fenómeno general de nutricionalización de la alimentación, es decir la tendencia social a concentrar los valores alimentarios en sus beneficios para la salud, por encima de sus atributos culturales y sociales (Poulain, 2017, p. 95). En estos procesos, la salud se convierte en un valor y hace las

veces de “cultura”, al prodigar normas de comportamiento. Así, entonces, se manifiestan deslizamientos de los valores, de la moral y las creencias hacia lo médico. Es hoy frecuente solicitar a los médicos como consejeros alimentarios a través de redes sociales y medios de comunicación. Tanto, que sus opiniones prevalecen sobre los usuarios, junto con las de *coaches* en nutrición e *influenciadores* en salud. Socialmente esta tendencia se expresa en diversificaciones individuales de las prácticas alimentarias, sometidas a arreglos nutricionales particulares ligados a la estética, el bienestar o las intolerancias en individuos para quienes la alimentación se convierte en el medio privilegiado de gestión de la salud (Ascher, 2005; Fischler, 2013).

En los años setenta, una medición de la carga nutricional de la hoja de coca estableció que 100grs de hoja de coca molida proporcionan ampliamente los requerimientos diarios de calcio, fósforo, hierro y vitamina A para un adulto (Duke et al., 1975). En 2015 se repitieron los análisis bromatológicos que confirmaron estas mediciones y comprobaron que en las muestras de la variedad colombiana *pajarita caucana* se superan algunas de estas concentraciones nutricionales, demostrando además su gran riqueza en proteínas (Cabrera, 1997; Troyano-Sánchez & Restrepo, 2018; Zuleta & Daza, 2018). Aunque el conocimiento existente sobre las condiciones de la absorción de nutrientes es todavía limitado, la biodisponibilidad, las mezclas adecuadas que mejorarían su absorción o el efecto de los alcaloides sobre el cuerpo al ser ingeridos; las virtudes nutricionales señaladas por los cocineros en sus experimentaciones explican y justifican su uso en la cocina para enriquecer sus preparaciones. Este razonamiento nutricional que la ciencia no ha terminado de aseverar se moviliza, quizás prematuramente, en el caso de la hoja de coca como elemento primordial y razón por la cual “debería ser comida”.

El grupo de profesionales de la cocina sitúa la hoja de coca en la categoría de los superalimentos, a menudo con esa etiqueta, debido a que se le atribuyen virtudes superiores a las de otros alimentos. Se trata de una categoría alimentaria compleja que cristaliza elementos bastante eclécticos. En los últimos años, los superalimentos han surgido como una nueva categoría de productos alimenticios celebrados por sus supuestos valores nutricionales extraordinarios y su historia de uso ancestral. Estos productos se comercializan en el punto de encuentro entre la medicina y el alimento, y se promueve su origen ancestral, exótico y, sobre todo, *natural*. Cuando llegan a manos de los consumidores, lo hacen con gran cantidad de información sobre sus beneficios para la salud, las circunstancias de su producción y los usos sugeridos (Loyer, 2016; Magrach & Sanz, 2020).

Para algunos cocineros esta sería su principal virtud: la utilizan en las recetas más como un fortificador nutricional y menos por sus virtudes propiamente culinarias relativas al sabor, la textura o el color, “*su valor nutricional [es] muy alto, uno ayuda*

a través de la alimentación a prevenir muchas enfermedades. Desde nuestros ancestros ya tenían este conocimiento, eso es la función más grande que tiene la hoja de coca” (MAV, cocinera tradicional, Popayán). Para la mayoría de los cocineros su riqueza nutricional es lo que sostiene su entrada en las prácticas alimentarias hoy, tanto por sus propiedades terapéuticas como nutricionales, que además se asocian directamente con la sabiduría ancestral.

De este primer escenario se declina la etiqueta de *superalimento* que recubre muchos de los aspectos intrínsecos de la hoja de coca, y permite entrever un futuro de comercialización posible, ya que se inscribe en las tendencias contemporáneas de nutricionalización. Avistando los comportamientos sociales que se derivarían, esta tendencia tiende hacia la individualización de las prácticas alimentarias y a una inscripción de la hoja de coca en un estilo de consumo de tipo funcional con arreglo a intereses de salud específicos y a un registro simbólico en el cual alimento y medicina se ensamblan.

La coca como pasarela – *Hacer por Colombia*

En contrapunto a una concentración del individualismo alimentario mediante los discursos nutricionales emergen también formas de vinculación a comunidades reconstruidas que afirman sentimientos de pertenencia, a través de valores y prácticas comunes de consumo (Desjeux, 2006). Esta tendencia de las formas de consumo alimentario contemporáneo está en la base, por ejemplo, de valorizaciones de productos locales que subrayan y valorizan el origen geográfico y el arraigo cultural. Las manifestaciones concretas de esta tendencia son visibles en las formas desplegadas por los cocineros vinculados al proyecto de relacionarse entre sí y con las comunidades campesinas e indígenas implicadas en los procesos de revalorización. De hecho, como apareció en nuestras entrevistas, gracias a la transformación culinaria se trazan pasarelas materiales y simbólicas para recrear la historia que se cuenta de la hoja de coca.

La cocina profesional contemporánea en Colombia se caracteriza por el intento de reencuentro o de “rescate” de la autenticidad entendida como *“una expresión de honestidad, a lo que “alguien” identifica como “suyo”, “propio” o también “genuino” en otros. Esto incluye no sólo las prácticas tradicionales, sino también expresiones que usan ingredientes locales pero que se valen de una estética cosmopolita, o que recrean lo tradicional con una mirada más contemporánea*” (Duque-Mahecha, 2020). Esta idea de la autenticidad, que recoge referentes de diversas regiones y culturas del país, es muy visible en las propuestas gastronómicas de los restaurantes en las principales ciudades del país y, sobre todo, en la imagen del oficio profesional vehiculada en la esfera mediática, donde se muestra a cocineros en el desempeño de su ejercicio por fuera del cuadro clásico de las cocinas, adentrándose en los sitios

de producción, en la selva, en discusiones con productores y con cocineros tradicionales, para relocalizar más tarde estos saberes y productos en las mesas de restaurantes ciudadanos.

Para los cocineros de los Retos Coca, cocinar con hoja de coca es una manera de crear pasarelas entre las ciudades y el campo, entre las diferentes culturas que habitan el país, entre el pasado y el futuro, y de “hacer por Colombia”, gracias a la alquimia culinaria. Las manipulaciones culinarias se encuadran dentro de una relación de respeto que deriva a veces en una personificación de la sabiduría ancestral transmitida en la misma hoja: “*la coca sabe*” qué efecto proporcionar según el contexto de consumo. Las técnicas de cocina y los ingredientes se ponen así al servicio de esa sabiduría natural referenciada por las comunidades indígenas que conocen y consumen tradicionalmente la planta. Esta sabiduría se actualiza, entonces, y se convierte en un elemento simbólico esencial de la hoja de coca como ingrediente. Los profesionales expertos en bebidas y coctelería evocan de manera especial otra de sus funciones ancestrales, a saber, su propiedad de “endulzar la palabra”, para favorecer las discusiones de manera pacífica y armónica.

De hecho, los cocineros se perciben a sí mismos como embajadores de estos saberes y lo expresan a través de sus creaciones y recetas. Ellos reivindican su rol en conectar productos de zonas marginadas del país con los centros urbanos, restaurando las interacciones entre productores (campesinos e indígenas) que buscan transformar la percepción de la hoja de coca, y los consumidores en las ciudades a través de su propuesta gastronómica en la ciudad. *“Lo que yo quise transmitir es un llamado para el reconocimiento de esta planta espiritual, ancestral, medicinal tan importante para nuestra cultura, que nuestros ancestros han trabajado tan duro por mantener, y que me llegó a mí y se ha vuelto parte fundamental para trabajar para que se reivindique su labor, que todo este proceso que el humano ha llevado, desdibujó porque es mucho lo que esta planta transmite de lo que verdaderamente somos.”* (EPP, chef y pastelera – Cali).

No es anodino que el proyecto Reto Coca se enfoque en la experimentación profesional, ya que se pone a los cocineros en posición de determinar, inspirar y crear valores alrededor de la hoja de coca. Al ser la hoja de coca una adición al modelo alimentario, los discursos que acompañen estas recetas y los valores que definan su consumo se van a construir en gran parte con base en las acciones y palabras de los cocineros. Volviendo a A. Appadurai, la responsabilidad que recae en ellos es, pues, la de transmitir, a través de sus recetas, las dimensiones técnicas, comerciales e ideológicas de la hoja de coca.

La coca plataforma – *Gourmetización y sostenibilidad*

Nuestra base antropológica de partida postula que, a través de las técnicas culinarias, un producto se etiqueta culturalmente como alimento, es decir, se le reconoce como tal por el grupo sociocultural de referencia. La cocina como institución es un conjunto de reglas que se siguen y se aplican como ejes directores de las culturas alimentarias. Con el fin de resignificar la hoja de coca y de legitimar sus usos alternativos, los eventos Retos Coca organizados se inscriben dentro de esta dinámica, al disponer que las primeras experimentaciones culinarias recaigan en las manos de profesionales y no de cocineros comunes. Se trata de una decisión que tiende a reforzar la legitimidad de las acciones e innovaciones de los cocineros. El grupo de invitados incluye principalmente expertos procedentes de restaurantes en las áreas urbanas, de alta gama y cuya clientela es más exclusiva.

Este primer *parti pris* emerge sobre dos movimientos sociales identificables en las nuevas tendencias de la cocina colombiana y que fueron refrendados por las experiencias y visiones de los cocineros participantes. El primero se inscribe en una tendencia a la “estilización” del mercado alimentario contemporáneo. Con el florecimiento de nuevos restaurantes en las grandes ciudades colombianas y su entrada en los estándares internacionales y certámenes como “The World’s 50 Best”⁹, la cocina profesional tiende a unificarse alrededor de discursos y prácticas comunes (que incluyen las técnicas, la selección de los ingredientes, las presentaciones de los platos y el servicio) al tiempo que crean grupos de consumidores que a su vez comparten valores, normas y prácticas de consumo. Las reglas estéticas y de estilo son constitutivas de esta tendencia a la “gourmetización” que segmenta el mercado, situándolo en grupos con capital económico más fuerte y pudiente. Así, cuando la hoja de coca es usada en recetas y presentaciones dirigidas a las élites de las grandes ciudades, según los estándares internacionales, se enmarca su consumo en el universo de valores alrededor del lujo, haciéndola tal vez inaccesible para otros grupos sociales. El segundo movimiento se establece sobre valores de sostenibilidad con la puesta al día de ingredientes nuevos u olvidados, que muchos cocineros se proponen rescatar, como vimos en el punto anterior. La figura del *cocinero embajador* se refuerza con iniciativas de carácter social y cultural que relocalizan tanto los ingredientes como los saberes técnicos y las recetas en la ciudad, bajo el estandarte de la defensa del patrimonio y la biodiversidad. Estos discursos son un común denominador de los cocineros que participaron de las experimentaciones reseñadas.

⁹ La lista de los "50 Mejores Restaurantes del Mundo" es una prestigiosa lista y ceremonia de premios que muestra una variedad de cocinas de todo el mundo. Es el resultado de una encuesta realizada a más de 1,000 expertos independientes, quienes votan por establecimientos de todo el mundo.

La confluencia de estos dos movimientos orienta la gastronomía colombiana contemporánea, que toma hoy la forma de una plataforma capaz de realzar las riquezas alimentarias del país en las mesas de restaurantes exclusivos de la ciudad. Estas recetas se caracterizan por su combinación de ingredientes procedentes de varios lugares de Colombia, por ejemplo los *Fideos de Mambe* del restaurante Salvo Patria de Bogotá, servidos con cerdo, tucupí amazónico, mazorca, palmitos frescos, cilantro, limón madarino y ají dulce (2021). A la vez, esta plataforma busca hacer dialogar ingredientes de diferentes regiones de Colombia en un mismo plato por lo general explicitando los orígenes de cada ingrediente con la voluntad de recrear la geografía cultural del país y de poner en escena muchos otros productos, dejados de lado por desconocidos, desvalorizados o “salvajes”, como *“resultado de una búsqueda por conocer un producto ancestral y significativo para nuestra cultura. Se necesita mirar más allá de la estigmatización de sus usos y vincular la hoja de coca con sus propiedades nutricionales y medicinales junto con sabores del territorio para construir nuestra cocina colombiana”* (VA - chef profesional Cali).

Gracias a estas iniciativas de creación culinaria, hoy estamos frente a la invención de una cultura gastronómica de la hoja de coca como esa plataforma que resalta muchos otros ingredientes. Se trata de una gastronomía que da nuevas oportunidades para *“hacer con lo nuestro”*, para reivindicar la biodiversidad y la multiculturalidad. Esto contribuye a un cambio en los discursos y en las visiones que se tienen de la hoja de coca, pero quizás no sea suficiente o impida, incluso, su adopción por la mayoría.

¿Coca para todos?

Sin embargo, al enfrentarnos al desafío de revalorizar la hoja de coca, es crucial reconocer que para que un alimento sea aprovechado plenamente es necesario comprender cómo utilizarlo, cómo cocinarlo adecuadamente, y estar dispuesto a incorporarlo en nuestra dieta. La adopción de la hoja de coca como ingrediente en la cocina empieza por la experimentación profesional y por su presentación en restaurantes. Pero cada espacio de preparación y de consumo implica socializaciones distintas. La comida casera está marcada por los afectos, la memoria y la cotidianidad; la de los restaurantes de alta cocina implica, en cambio, valores ligados al arte, la exclusividad, la destreza y el comercio. La de otros espacios alimentarios urbanos puede estar asociada a la fiesta, los amigos, el consumo ágil, etc. En cada espacio, las socializaciones transcurren de maneras diferenciadas y las relaciones entre consumidores y alimentos cambian.

La adopción primera de la hoja de coca en los restaurantes es casi necesaria para una gastronomía en plena efervescencia, pero para entrar en la cotidianidad de los hogares, los consumidores tienen que aceptarla como ingrediente y aprenderla a

usar. ¿Cómo sería posible entonces su “interiorización colectiva”? (Unigarro, 2015). La adopción de un ingrediente nuevo dentro de las formas de consumo, su ordenamiento en los ritmos de la vida, ya sean cotidianos o de celebración, y las socializaciones que suponga, toman tiempo y con más razón cuando se trata de un producto que apenas comienza su camino de resignificación y de inserción en el modelo alimentario. La voluntad social de los proyectos, incluyendo sus valores de reivindicación, vinculación y valorización, debe incluir los tiempos necesarios a la innovación y apropiación social por parte de los consumidores, y adaptarse a ellos para así construir de manera sostenible el cambio.

Pero *nos tiene que gustar*. En la cartografía presentada se puede ver que la hoja de coca en sus diversas formas de presentación se puede aplicar a un sinnúmero de preparaciones. Sin embargo, teniendo en cuenta sus características organolépticas, sus virtudes puramente culinarias, los cocineros concuerdan en que la hoja de coca no es tan versátil, al contrario, es un sabor difícil de trabajar, rápidamente amargo. Las técnicas desarrolladas se concentran en buscar el porcentaje justo para destacar los sabores botánicos y herbales evitando la amargura. Es notable también que más de la mitad del total de las recetas corresponda a productos de pastelería y panadería o preparados a base de una mezcla de harina de trigo y harina de coca, muchas con azúcar para contrarrestar el sabor amargo. *“Realmente, es una harina compleja de usar en preparaciones de sal, debido a que por maleabilidad y sabor, es difícil lograr resultados armoniosos en el paladar. Esta es la razón porque la fuerza la hemos centrado en bebidas y en repostería donde resaltan más propiedades amigables. Para mí, el fin de su uso, más que gastronómico, ha sido generar expectativas diferentes a las existentes, enviando mensajes sobre el respeto a una planta milenaria que para comunidades andinas y amazónicas representa un importante valor biocultural. Lo cocineros como actores relevantes de la cadena productiva, somos agentes de cambio. Estoy convencida del compromiso social de los cocineros para apoyar el conocimiento ancestral, cultural y la identidad étnica. Usar la hoja de coca y sus subproductos gastronómicos es una forma de visibilizar lo invisible y de honrar lo infamado”* (LE, artista plástica y cocinera – Bogotá). Aquí la función de la gastronomía es la de visibilizar un producto y su mensaje, pero se aleja de lo puramente culinario; expresa cuán difícil es de manipular, luego, también el desafío que su adopción por la mayoría representa.

El repositorio de recetas con hoja de coca se extiende en un espectro de complejidad que va desde la vanguardia de la cocina hasta recetas de la cotidianidad. Las primeras tienden a ser rápidamente adoptadas por los frequentadores de la alta cocina, ya que su presencia en los restaurantes las legitima y las hace parte de una cultura de consumo específica donde cobra las formas de una moda; la propuesta creativa del chef, visto como un visionario y un *embajador*,

la hace deseable. El otro extremo requiere de más tiempo, ya que su adopción comporta varios matices. Los cocineros coincidieron en que una educación del gusto es necesaria para que la hoja de coca sea aceptada por la mayoría de los colombianos. Algunos de ellos fijaron este objetivo como eje director en la creación de sus recetas y se decidieron por saborizar recetas familiares como pasteles, merengues, tortas, panes, o amasijos, para hacerlas más apetecibles y favorecer el acercamiento de los consumidores a un ingrediente nuevo, difícil de integrar. Las preparaciones sencillas hacen que la hoja de coca sea más fácil de probar; pero para integrarla en las prácticas sociales de consumo todavía hace falta trabajar en la interpretación social de los discursos-ambiente sobre salud, justicia social, multiculturalidad y nacionalismo, así como en su traducción práctica.

Conclusión – *La coca, ¿ un bien común?*

Para su adopción como alimento, la coca tiene que pasar por los mecanismos socioculturales que regulan lo que se come. Este orden culinario supuso la exploración de las técnicas y usos posibles y su clasificación, de los cuales se desprenden un sinnúmero de creaciones gastronómicas repartidas entre las bebidas, la panadería, los amasijos, la cocina caliente y la pastelería. La hoja en polvo es la más versátil de las materias primas y se le da el uso de una especia. Las hojas enteras se prefieren para infusiones y maceraciones, el mambe para preparaciones que requieran un aporte alcalino. Un abanico de cuatro materias primas y varios usos básicos, cada uno encarnando una idea de creación, de industrialización y de comercialización, abre las posibilidades para usos plurales de la hoja de coca en la gastronomía colombiana. En los discursos de los cocineros se destaca este poder transformador de la cocina, a través de la búsqueda del equilibrio entre sabores, colores, texturas, la imaginación de formas de emplatar y comer los alimentos. Se trata de un ágil proceso de atribución de nuevas representaciones a la hoja de coca, inspiradas en la sabiduría y los usos ancestrales, pero renovadas para responder a los cuestionamientos y costumbres alimentarias modernas, que nos permitieron prefigurar cuatro escenarios sociales posibles de consumo.

En un contexto donde la alimentación y la salud están estrechamente relacionadas, la hoja de coca emerge como un *superalimento*, debido a sus atributos nutricionales excepcionales y a su historia ancestral de uso. Los cocineros han explorado su potencial culinario, fundamentando su utilización enriquecedora nutricionalmente. Esta perspectiva nutricional se entrelaza con un enfoque cultural y simbólico, donde la hoja de coca es un elemento esencial de la identidad y la sabiduría ancestral indígena colombiana. También, las experimentaciones con esta planta, trazan pasarelas entre diferentes culturas y generaciones, reconociendo su importancia histórica y espiritual. Esta exploración culinaria no solo busca revitalizar la

gastronomía nacional, sino también construir puentes entre productores y consumidores ciudadanos en espacios comerciales exclusivos, mientras se diseñan mensajes de sostenibilidad y reivindicación. Sin embargo, el camino hacia una adopción generalizada de la hoja de coca como ingrediente culinario aún presenta desafíos, que van desde la aceptación del sabor hasta la comprensión de su significado cultural y nutricional.

Estos escenarios están latentes en las comunicaciones sobre la hoja de coca que analizaremos en la siguiente fase de este proyecto. Pero el camino se definirá desde las políticas legales, sociales y comerciales y de las formas de apropiación social, según diferentes ideologías constitutivas de los avances de la ciencia de la nutrición, de las agendas comerciales, de los conocimientos tradicionales, de la ética alimentaria, que se unen para crear un “nuevo” alimento con amplias repercusiones sociales y económicas.

Todos, sin embargo, se confrontan necesariamente con la historia del narcotráfico, no sólo porque la reglamentación que hoy prohíbe el cultivo y el consumo está anclada en ella, sino porque, para muchos colombianos, es indisoluble de la hoja de coca. Aunque no sea directamente un producto fácil de trabajar o de comer y, que requiere de una educación de los paladares, la coca encierra para los cocineros el potencial de hacer visible lo que históricamente se había invisibilizado: una oportunidad de escribir un relato en que la hoja también sería “nuestra” (de todos). Esto puede, entonces, resignificar el proyecto gastronómico de la hoja de coca como *bien* natural, para llegar a convertirse en patrimonio de los colombianos. El futuro de la hoja de coca nos afecta a cada uno de nosotros, de maneras desiguales, pero a todos. Para muchos grupos indígenas, esta relación es sagrada, para los campesinos productores es su modo de vida, y para los consumidores, es hoy una oportunidad.

Cada uno de los eslabones de la cadena de valor agroalimentaria requiere de regulaciones específicas y de conocimientos técnicos que están aún por inventarse. La industrialización de la hoja de coca requiere avances en cada una de estas áreas, así como acciones de cooperación entre cultivadores, distribuidores, transformadores y comercializadores. De la misma manera, al ser de vocación social, estos proyectos de revalorización no podrán tener un impacto real sobre la vida de los campesinos productores hasta tanto no exista una verdadera apropiación de la hoja de coca por parte de una mayoría de colombianos. Se necesitan tiempos de apropiación y tiempos de aprendizaje. Todas las tendencias y escenarios confluyen y la última palabra la tendrán los consumidores como actores de su propia fábrica cultural.

Referencias

- Acock, M. (1996). Effects of Temperature and Light Levels on Leaf Yield and Cocaine Content in Two *Erythroxylum* Species. *Annals of Botany*, 78(1), 49-53.
- Allen, C. J. (1981). to be Quechua: The symbolism of coca chewing in highland Peru. *American Ethnologist*, 8(1), 157-171.
- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.
- Appelboom, T. (1991). Consumption of coca in history. *Verhandelingen - Koninklijke Academie Voor Geneeskunde Van België*, 53(5), 497-505.
- Ascher, F. (2005). *Le mangeur hypermoderne: Une figure de l'individu éclectique*. Editions Odile Jacob.
- Biondich, A. S., & Joslin, J. D. (2016). Coca: The History and Medical Significance of an Ancient Andean Tradition. *Emergency Medicine International*, 2016, e4048764.
- Burchard, R. E., Bolton, R., Heath, D. B., Hill, M. H., Hopp, M., Leonard, W. R., Pollock, N. J., Strickland, S. S., Weil, J., & Wilson, C. S. (1992). Coca Chewing and Diet. *Current Anthropology*, 33(1), 1-24.
- Cabrera, V. (1997). *Usos de la hoja de coca y salud pública*. Instituto Boliviano de Biología de Altura.
- Cano, L. A. L., Mesa, S. L. R., & Medellín, S. de S. de. (2014). Etiquetado nutricional, una mirada desde los consumidores de alimentos. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 16(2), Article 2.
- Conzelman, C. S., & White, D. M. (2016). *The Botanical Science and Cultural Value of Coca Leaf in South America*. 19.
- Corbeau, J.-P., & Poulain, J.-P. (2008). *Penser l'alimentation: Entre imaginaire et rationalité*. Privat.
- Croci, F. (2016). Coca, une feuille sacrée. *Mouvements*, 86(2), 138-141.
- Desjeux, D. (2006). *La consommation* (PUF).
- Duke, J. A., Aulik, D., & Plowman, T. (1975). Nutritional value of coca. *Botanical Museum Leaflets, Harvard University*, 24(6), 113-119.
- Duque, J. (Ed.). (2021). *La hoja de coca en la gastronomía colombiana*. Fundación Tierra de Paz - SENA - Corporación gastronómica de Popayán.
- Duque-Mahecha, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: Una tensión productiva. *Boletín cultural y bibliográfico*, 78.
- Fischler, C. (2001). *L'omnivore: Le goût, la cuisine et le corps*. O. Jacob.
- Fischler, C. (2013). *Alimentations particulières (Les): Mangerons-nous encore ensemble demain ?* Odile Jacob.
- Holmstedt, B., Lindgren, J.-E., Rivier, L., & Plowman, T. (1979). Cocaine in blood of coca chewers. *Journal of Ethnopharmacology*, 1(1), 69-78.

- Informe de Monitoreo de Territorios Afectados por Cultivos Ilícitos.* (2022). UNODC.
- Lestrangle, A. de. (2018). *Coca Wine: Angelo Mariani's Miraculous Elixir and the Birth of Modern Advertising* (Expanded, Revised édition). Park Street Press.
- Loyer, J. (2016). *The social lives of superfoods.*
- Magrath, A., & Sanz, M. J. (2020). Environmental and social consequences of the increase in the demand for 'superfoods' world-wide. *People and Nature, 2*(2), 267-278.
- Martin, R. T. (1970). The role of coca in the history, religion, and medicine of South American Indians. *Economic Botany, 24*(4), 422-438.
- Mortimer, W. G. (William G. (1974). *History of coca: "the divine plant" of the Incas.* San Francisco: And Press.
- Poulain, J. P. (2017). *The Sociology of Food. Eating and the Place of Food in Society.* (1st ed.). Bloomsbury Publishing.
- Richards, A. I. (1995). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe.* LIT Verlag Münster.
- Schultes, R. E., & Hofmann, A. (1987). *Plants of the gods: Origins of hallucinogenic use.* New York: A. van der Marck Editions.
- Seki, K., & Nishi, Y. (2012). *Coca, un biobanco: Investigación científica sobre alimentación, curación y regeneración* (1. ed). T'ika & teko.
- Stolberg, V. B. (2011). The Use of Coca: Prehistory, History, and Ethnography. *Journal of Ethnicity in Substance Abuse, 10*(2), 126-146.
- Troyano-Sánchez, D., & Restrepo, D. (2018). *La industrialización de la hoja de coca* (p. 70). Open Society Foundations.
- Unigarro, C. (2015) "Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano", *Antropología Cuadernos de investigación*, núm. 15: 21.
- Velásquez, M. (Ed.). (2023). *Coca—Palabra, Sabor, Futuro* (Panamericana). Fundación Tierra de Paz - SENA - Corporación gastronómica de Popayán.
- Velásquez, Y. A., Hernández, D. V., Rodríguez, L. Y., Morales, A. R., Rincón, J., & Ramírez, L. (2011). Detección de Benzoilecgonina en orina de consumidores de té de coca mediante métodos de inmunoensayo. *Revista del Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel, 42*(1), 16-26.
- Warde, A. (2016). *The Practice of Eating.* Polity.
- Zuleta, P., & Daza, D. (2018). *Revisión sistemática de artículos científicos de uso medicinal, nutricional y agroindustrial de la hoja de coca* (Khoka alternativa). Elementa DDHH.