

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 36, Número 67. Enero – Junio de 2026
Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

El patrimonio agroalimentario de América del Sur

The Agri-food Heritage of South America

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v36i67.1654>
e261654

Pablo Lacoste*

<http://orcid.org/0000-0003-1876-8141>

pablo.lacoste@usach.cl

Sandra Cristina Montoya**

<https://orcid.org/0000-0002-4263-3952>

scmontoya@uc.cl

Fecha de recepción: 19 de mayo de 2025.

Fecha de aceptación: 05 de octubre de 2025.

*Universidad de Santiago de Chile.

**Posdoctorante, Pontificia Universidad Católica de Chile.

Autor para correspondencia: Pablo Lacoste.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: analizar el impacto de las guerras de independencia en la transformación de las prácticas alimentarias, las estrategias gastrodiplomáticas y la circulación de productos en América del Sur, a partir del epistolario de Simón Bolívar. Metodología: estudio histórico basado en el análisis cualitativo de la correspondencia del Libertador, enfocándose en aspectos agroalimentarios y sus implicancias sociales, políticas y culturales. Resultados: las cartas revelan que, durante las campañas militares, las tropas incorporaron nuevos alimentos y bebidas a sus dietas, generando experiencias alimentarias inéditas entre soldados y poblaciones desplazadas. Se identificaron consumos de productos populares como hojas de coca, plátanos, panela y yerba mate, así como productos selectos como vino y destilados de uva, vinculados a necesidades gastropolíticas, estrategias de resistencia y preocupaciones sanitarias. Limitaciones: el análisis se basa exclusivamente en el epistolario bolivariano, por lo que representa una fuente parcial que debe complementarse con otras evidencias para obtener una visión más completa. Conclusiones: la correspondencia de Simón Bolívar permite identificar procesos clave en la reconfiguración del patrimonio agroalimentario en las repúblicas sudamericanas emergentes, abriendo nuevas líneas de investigación en el campo de la historia de la alimentación y el patrimonio cultural.

Palabras clave: alimentación contemporánea, historia de la alimentación; biografía de alimentos; circulación de productos; gastrodiplomacia; epistolarios

Abstract

Objective: To analyze the impact of the wars of independence on the transformation of food practices and the circulation of products in South America, based on the epistolary corpus of Simón Bolívar. Methodology: Historical study based on qualitative analysis of the Liberator's correspondence, with a focus on agro-food aspects and their social, political, and cultural implications. Results: The letters reveal that during military campaigns, troops incorporated new foods and beverages into their diets, generating unprecedented food experiences among soldiers and displaced populations. The consumption of popular products such as coca leaves, plantains, panela, and yerba mate was identified, as well as select goods like wine and grape distillates, all tied to gastropolitical needs, strategies of endurance, and sanitary concerns. Limitations: The analysis is based exclusively on Bolívar's letters and therefore constitutes a partial source that must be complemented with other evidence to achieve a more comprehensive perspective. Conclusions: Simón Bolívar's correspondence enables the identification of key processes in the reconfiguration of agro-food heritage in the emerging South American republics, opening new avenues of research in the fields of food history and cultural heritage.

Keywords: contemporary food, history of food; biography of foods; circulation of products; gastrodiplomacy, epistolary sources.

Introducción¹

El análisis histórico de la percepción, transformación y valoración social de los alimentos y bebidas se ha consolidado como un campo emergente dentro de las ciencias sociales, en particular en la historia y la antropología de la alimentación. Desde estas disciplinas se plantea la reconstrucción de las “biografías” de productos y preparaciones y se rastrean sus orígenes, usos y significados a lo largo del tiempo (Contreras y Gracia, 2005). Este enfoque ha fortalecido la identidad de los territorios y puesto en valor sus tradiciones culinarias y ha generado impactos positivos en el turismo y la economía cultural al aumentar el valor simbólico y experiencial de la gastronomía local (Cavazos-Arroyo, Beyliss-Corte, Meraz, 2023).

En este marco, el concepto de patrimonio agroalimentario se consolida como una herramienta analítica clave para comprender las relaciones entre cultura, territorio y prácticas productivas. Más que conservar alimentos o recetas, implica analizar los sistemas sociales, económicos y simbólicos que los sostienen y transforman. La literatura reciente ha ampliado este enfoque hacia la historia de los objetos cotidianos vinculados con la alimentación, la indumentaria y la vida doméstica (García, 2024; Jeffs, Lacoste, Skewes, Alegría, 2024; Núñez y Lacoste 2017; Lacoste, 2017). Tal perspectiva ha permitido conectar la historia material con procesos sociales de mayor escala, como la diplomacia cultural, la política, las reformas y la guerra, mediante conceptos como la enodiplomacia y la gastrodiplomacia (Castro y Mujica, 2025; Cabral, Lavrador, Orduna, Moreira, 2024; Duhart, 2024; Fernández, Valenzuela, Lacoste, 2024; Torres-Valdés, 2023; Negrín y Lacoste 2022).

Como plantean Cabral et al. (2024), la gastronomía constituye una herramienta simbólica para interpretar las relaciones internacionales desde lo cotidiano. El enfoque se complementa con estudios que muestran cómo los Estados emplean la comida como estrategia diplomática; proyectan identidad nacional y poder blando en espacios formales e íntimos. Así, comer y cocinar se

¹ Proyectos ANID -ATE 220008 y Fondecyt 1250028.

convierten en actos políticos que sostienen procesos de negociación, comunicación y vínculo entre naciones, resultando particularmente valioso para analizar contextos históricos en los que la alimentación se entrelaza con conflictos bélicos y transformaciones del poder.

En América del Sur, las guerras de independencia no solo modificaron el orden político y militar, sino también las prácticas alimentarias, la circulación de productos y las estrategias gastrodiplomáticas. Desde la historia y la antropología de la alimentación, esas dinámicas se estudian a partir de la percepción, transformación y valoración social de los alimentos. La reconstrucción de las “biografías” de productos y preparaciones permite rastrear sus orígenes, usos y significados, así como su papel en la identidad cultural, la economía y las prácticas sociales (Contreras y Gracia, 2005; Bourges Bengoa, O’Donnell, 2000; Bruegel, 2004). En la Nueva Granada, se ha demostrado cómo la introducción de cultígenos y animales europeos transformó la producción local y la dieta de la población colonial, evidenciando la interacción entre factores biológicos, culturales y sociales en la configuración de los hábitos alimentarios (Martínez y Otálora, 2020).

La reconstrucción de las “biografías” de alimentos y bebidas plantea un desafío metodológico, ya que estos productos, al no ser sujetos de derecho, ocupan una posición subalterna en la documentación histórica, similar a los denominados “sujetos sin historia”. Para rastrear sus trayectorias es necesario recurrir a fuentes impositivas, comerciales, judiciales y de la vida cotidiana, como cartas, diarios o testimonios, donde aparecen mencionados de manera incidental. Las fuentes han sido clave para estudiar el patrimonio agroalimentario de piratas en los siglos XVII y XVIII (Lacoste, 2023) y de libertadores y estadistas del XIX (Duhart, 2024; Mujica et al., 2019, 2023). En el contexto de las guerras de independencia sudamericana, destacan testimonios de actores como el coronel Pueyrredón y un oficial británico que participó en las operaciones de Bolívar (Officer, 1828). Tal enfoque permite analizar el epistolario de Simón Bolívar para identificar cómo, durante las campañas militares, se reconfiguraron las prácticas agroalimentarias, generando experiencias inéditas entre soldados y poblaciones desplazadas y estableciendo un patrimonio cultural en construcción.

El concepto de patrimonio agroalimentario permite comprender la alimentación no solo como práctica cotidiana, sino como un recurso cargado de significados sociales y políticos. En contextos como las campañas bolivarianas, los alimentos funcionaron como símbolos de identidad

y cohesión, además de instrumentos estratégicos en tiempos de guerra. Así, el término patrimonio resulta más preciso que “cultura alimentaria”, al resaltar la dimensión histórica y simbólica que vincula la comida con la construcción de proyectos colectivos (Bak-Geller, Matta, de Suremain, 2019).

Metodología

Para profundizar esta línea de investigación, el estudio se centra en el patrimonio agroalimentario de América del Sur a partir del epistolario de Simón Bolívar, figura clave del primer tercio del siglo XIX. Su trayectoria militar y política, presidente de la Gran Colombia (1819-1830), del Perú (1823-1827) y de Bolivia (1825), y recorrido de aproximadamente 18.000 leguas, le permitió acceder a información detallada sobre los territorios y observar cómo los alimentos se vinculaban con la vida social, tanto de las élites como del pueblo, especialmente en el abastecimiento de las tropas (Stewart, 2024).

El corpus analizado corresponde a las *Obras completas de Bolívar*, compiladas por Vicente Lecuna y publicadas en La Habana en 1950 (Bolívar, 1950). Incluye 2,343 cartas escritas entre 1799 y 1830, que permiten identificar referencias al patrimonio agroalimentario y contrastarlas con otras fuentes contemporáneas. En este estudio, el patrimonio agroalimentario se concibe como una construcción social e histórica que trasciende el conjunto de productos y prácticas culinarias. Aunque Bak-Geller et al. (2019, p. 121). Destacan su relevancia en museos etnográficos; su planteamiento subraya que la alimentación es un fenómeno social complejo, cargado de significados simbólicos y estratégicos. La perspectiva permite analizar cómo los alimentos, sus circuitos de producción y consumo adquieren valor en la consolidación de identidades colectivas y en la formación del Estado, como ocurrió durante las guerras de independencia, donde la alimentación operó como instrumento de poder y representación.

Durante los conflictos, los alimentos cumplieron funciones gastrodiplomáticas y logísticas: fortalecieron la moral de las tropas, aseguraron la gobernabilidad de los territorios y proyectaron una idea de nación vinculada a recursos locales. Así, el patrimonio agroalimentario se entiende como un espacio de negociación entre lo material y lo simbólico, donde la soberanía alimentaria y la cohesión política se entrelazan. Desde esta perspectiva, la correspondencia de Bolívar permite

observar cómo los alimentos funcionaron como instrumentos de poder y representación en la construcción política de las nuevas repúblicas sudamericanas.

Resultados

El análisis de la correspondencia de Simón Bolívar evidencia la incorporación de nuevos productos en las dietas de las tropas como plátanos, hojas de coca, yerba mate y panela, que reflejan la adaptación a diferentes territorios y contextos logísticos. El vino y los destilados adquirieron un valor simbólico en las relaciones de poder y la diplomacia entre líderes y oficiales. Asimismo, las cartas muestran la preocupación de Bolívar por la economía agroalimentaria y su impacto en la configuración fiscal de las nacientes repúblicas, indicando un uso estratégico de los alimentos no solo para sostener las tropas, sino también para consolidar redes políticas y proyectar cohesión social. Los hallazgos evidencian cómo la alimentación operó como instrumento de poder, cohesión y diplomacia en los procesos de independencia sudamericana.

Discusión

Los hallazgos revelan la compleja interrelación entre alimentación, cultura política y estrategias de legitimación en el contexto de las independencias sudamericanas. Las prácticas alimentarias aparecen como herramientas de distinción, cohesión y comunicación política, articuladas con las condiciones materiales de la guerra y los imaginarios nacionales en formación.

Bolívar y la cultura del vino

En los países templados del Cono Sur, como Argentina y Chile, los estadistas mostraron una cercanía natural con la cultura del vino. José de San Martín y Bernardo O'Higgins, ambos viticultores, realizaban catas, degustaciones y atesoraban vinos seleccionados para agasajar a sus invitados (Mujica et al., 2019; 2024). Esa práctica también fue adoptada por otros líderes, como Juan Manuel de Rosas en Buenos Aires, como símbolo de cohesión nacional, celebración de victorias militares y recepción de visitantes (Skewes, 2025). Aunque Rosas no era un gran aficionado, como evidenció su dieta limitada a bife asado y mate durante el exilio, el vino permaneció presente en los exilios de O'Higgins y San Martín. Esa tradición vitivinícola temprana,

introducida por los españoles en el siglo XVI y consolidada en regiones templadas como Cuyo y el Valle Central de Chile, permitió que el vino adquiriera valor social y político.

En contraste, Simón Bolívar² provenía de Venezuela, un territorio tropical donde predominaban los “frutos de tierras calientes”³ y las condiciones no eran favorables para producir vinos de calidad. Su preferencia por bebidas alcohólicas se orientaba hacia la cerveza, más común en su región (Lucas, 1998, p. 89). Un visitante describió sus costumbres:

Nuestra comida solía consistir en carne salada, tasajo, plátanos, galletas y una buena cerveza malteada embotellada en Londres, que era la bebida favorita del presidente Bolívar y de la cual contaba con una buena reserva. Era su costumbre beber de esta cerveza y luego bañarse con agua fresca” (Officer, 1828, p. 182).

La legión británica también percibió la ausencia de vino, como observó James H. Robinson: “La cena consiste siempre en pan, pescado, un ron execrable y agua (no había una botella de vino en la isla)” (Martínez y Otálor 2010, p. 92), evidenciando que el vino no formaba parte habitual de la dieta local. No obstante, la cultura vitivinícola no le fue ajena a Bolívar, ya que su prolongada estadía en Europa lo expuso a salones y centros de sociabilidad donde el vino ocupaba un lugar central. El Bolívar adolescente que partió de Venezuela difería del adulto que regresó para liderar los ejércitos libertadores. Esa experiencia se reflejó en sus campañas de Venezuela y Colombia, donde organizaba celebraciones con abundante vino español, reforzando la moral de sus tropas y operando como estrategia de gastrodiplomacia para consolidar redes políticas y alianzas locales (Officer, 1828: 176-177, p. 200 y 316). Desde la perspectiva del patrimonio alimentario, estos alimentos y bebidas adquirirían valor simbólico y político, funcionando como instrumentos de cohesión, representación y legitimación del poder en las nacientes repúblicas (Bourges et al., 2000).

² Simón Bolívar, conocido como El Libertador, nació en Caracas, Venezuela, en 1783, hijo de Juan Vicente Bolívar y María de la Concepción Palacios. Quedó huérfano a temprana edad y recibió su educación en Caracas, complementada con estudios en España, donde se familiarizó con las ideas ilustradas y los modelos políticos de la época. Al regresar a América, se convirtió en líder militar y político; desempeñó un rol destacado en las guerras de independencia de Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia. Fue presidente de la Gran Colombia y murió el 17 de diciembre de 1830 en Santa Marta, Colombia, en relativo aislamiento y lejos del poder que había ejercido.

³ Carta de Simón Bolívar a Francisco de Paula Santander, Cuenca, 29-10-22. Obras Completas (en adelante OC), volumen I: 70.

Sus cartas muestran que los productos seleccionados y las celebraciones formaban parte de un sistema estratégico que integraba logística militar, identidad cultural y diplomacia alimentaria.

El epistolario revela una diferencia relevante con los libertadores y estadistas del Cono Sur. En estos, el vino estaba presente tanto en la corte como en el pueblo, y las tropas del Ejército de los Andes lo incluían en su dieta junto con yerba mate y otros productos regionales (Jeffs, 2024; Duhart, 2024). En cambio, las tropas de Bolívar en el norte de América del Sur no consumían vino; este se reservaba exclusivamente para los estratos más altos de la sociedad. En las cartas, el vino aparece ligado a los gustos personales de Bolívar, especialmente los vinos generosos, que consideraba tonificantes y beneficiosos para su salud. Manifestó, por ejemplo, una marcada preferencia por los vinos de Jerez de la Frontera, como se evidencia en su correspondencia con el general Mariano Montilla en 1830.

Lo mando a buscar algunas cosas para mi mesa, pues no tenemos por aquí ni pan ni vino ni nada más de lo que da la tierra (...) Mando buscar un poco de jerez seco y cerveza blanca. Me dicen que no hay nada de esto, pero como necesito muy pocas botellas, puedo pedir las a un amigo. No admito nada como no sean algunas verduras.⁴

El vino era un elemento central en la vida cotidiana de Bolívar, tanto en su consumo personal como en su comunicación. Agradecía personalmente a quienes le enviaban botellas: “He recibido el cariño con que Vd. ha querido obsequiarme de los cajones de vino que me entregó el mozo que los trajo: cuando beba una copa de ese licor tendré el gusto de brindar a su salud”.⁵ En otra oportunidad escribió: “He recibido la apreciable de Vd. que me trajo mi mayordomo junto con la cerveza, vino y legumbres”.⁶ Las cartas muestran que, incluso en medio de guerras y crisis políticas, el vino conservaba un valor simbólico y afectivo. Más allá de la mesa, Bolívar recurría a la cultura del vino para expresar ideas y conceptos. Utilizaba metáforas relacionadas con la crianza y el almacenamiento de vino para aconsejar paciencia y reflexión: “Vd. debió haber dejado este canto reposar como el vino en fermentación, para entonarlo frío, gustarlo y apreciarlo”, escribió a

⁴ Carta al general Mariano Montilla, Barranquilla, 8-11-1830. OC, III: 500-501.

⁵ Carta de Bolívar al capitán Pedro Medrano, Turbaco, 17-6-25. OC, III: 430.

⁶ Carta a Joaquín de Mier, Barranquilla, 19-11-1830. OC, III: 514.

uno de sus colaboradores.⁷ También empleaba referencias al equipamiento vitivinícola, como tinajas y toneles, en sus alocuciones para ilustrar conceptos y transmitir su refinamiento cultural: “Cansado de imitar a Alejandro, ando en pos de Diógenes, para robarle su tinaja o su tonel o su casa”.⁸ Asimismo, su criterio sobre jerarquías de vinos seguía los estándares internacionales, especialmente el paradigma francés, evidenciando su sofisticación y conocimiento en la materia.

Destilados: entre aguardiente de caña de azúcar y pisco de uva

Los destilados constituyeron un grupo importante de bebidas en América del Sur durante los siglos XVII, XVIII y XIX, tal como registraron los piratas en sus diarios (Lacoste, 2023). Entre ellos destacaron los elaborados a partir de caña de azúcar, como el ron en el Caribe, la cachaza en Brasil y el cañazo en Perú, así como los de uva, que darían lugar al pisco en Chile (siglo XVIII) y Perú (siglo XIX) (Cofré y Stewart, 2020). Ambos tipos de destilados aparecen en las cartas de Bolívar, aunque con significados distintos.

Entre los oficiales de la independencia, los destilados tenían un papel social y simbólico. En el norte de Sudamérica se consumía brandy español (Officer, 1828: 161) y aguardiente de caña (Pita-Pico, 2013, p. 236). Durante las campañas hacia el sur, Bolívar y sus tropas apreciaron los destilados del valle de Ica y el puerto de Pisco, zona que visitó en abril de 1825. En medio del conflicto, el Libertador se mostró preocupado por los posibles daños a las destilerías, como expresó en carta al general Juan Páez: “La escuadra española ha tocado en Chorrillos y su objeto es ir a Pisco a robar aguardiente y a destruir los alambiques”.⁹ Es importante notar que Bolívar no empleaba la palabra “pisco”, sino “aguardiente”, por su semejanza con los destilados colombianos y venezolanos a los que estaba habituado. Esta denominación coincidía con la utilizada por San Martín durante su gestión como Protector del Perú, antes de que la palabra “pisco” se consolidara en la década de 1820 (Gaceta, 1950). Ambos libertadores valoraron el destilado de uva local, aunque aún no se había formalizado su nombre actual.

Junto con valorar el destilado de uva producido en las zonas templadas del Perú, Bolívar mantenía una actitud crítica frente a los aguardientes de caña elaborados de manera masiva y sin

⁷ Carta de Bolívar a José Joaquín Olmedo, 12-7-25. OC, II: 175.

⁸ Carta a José Joaquín Olmedo, 6-6-28. OC II: 893.

⁹ Carta al general Juan Páez del Castillo, Carta, 2-11-1824. OC, II: 31.

rigor, como la “cachaza” del norte de Brasil, a la que consideraba vacía de contenido. El concepto de “cachaza” lo tomaba como sinónimo de algo vacío de contenido. “En asuntos diplomáticos daré a Vd. una buena máxima: calma, retardo; palabras vagas; y siempre mucha cachaza y mucho laconismo para no dar prenda al contrario”.¹⁰ Para él, estas bebidas representaban un problema social y un vicio, cuya regulación debía ser función del Estado. En extensa carta a Rafael Arboleda, Bolívar escribía:

Estamos urgidos por el gobierno inglés para los intereses de la deuda que no bajan de 3.000.000 al año. Antes, el aguardiente daba 1.500.000 al año, la alcabala poco menos y los tributos completaban los 3 millones. Se han mandado restablecer estos ramos de renta nacional para mantener la república, pues las aduanas y los tabacos tendremos que entregarlos al extranjero según las convenciones estipuladas con él.¹¹

El texto alude a la abolición previa de impuestos al aguardiente, que agradó al pueblo pero afectó la hacienda y la salud pública. Bolívar se propuso reinstaurarlos, considerando su rol en la regulación del consumo y la cohesión social. Para ello, estableció el monopolio estatal de comercialización —el estanco—, combinando control de un recurso estratégico con fortalecimiento político y territorial:

El erario y los arrendadores deben tener grandes ventajas estancando el aguardiente para disminuir la desmoralización y las enfermedades públicas. La franquicia del aguardiente es un azote del pueblo, que será desgraciado en todo sentido mientras que se embriague en demasía, mientras pueda lograr el licor a bajo precio. Aseguro a Vd. que si pudiera suprimir este vicio haría el sacrificio de la renta del estado adoptando otro arbitrio que lo supliera.¹²

Simón Bolívar valoraba tanto los aguardientes de caña como los de uva, siempre que se elaboraran con esmero y estándares de calidad. Su desprecio se dirigía a las versiones adulteradas o insalubres, no al destilado en sí. En momentos clave de la campaña, incorporaba estas bebidas de

¹⁰ Carta al coronel Tomás de Heres, Ica, 20-4-25. OC, II: 121.

¹¹ Carta a Rafael Arboleda, Bogotá, 8-9-28. OC, II: 965.

¹² Carta a Rafael Arboleda, Bogotá, 8-9-28. OC, II: 966.

manera moderada en las raciones militares junto con tabaco, estimulando la moral de las tropas. Las Memorias del general O’Leary señalan que Bolívar consiguió mejorar las condiciones de sus hombres proveyéndolos de caballos, alpargatas hechas de fibras de maguey, y raciones complementadas con aguardiente y tabaco, logrando así elevar la moral de sus soldados, que ardían en deseos de enfrentarse al enemigo (O’Leary, 1915). Esta utilización revela que Bolívar concebía los destilados como instrumentos estratégicos, culturales y políticos, integrados a la logística, la identidad y la cohesión social, siempre privilegiando la calidad y el cuidado en su elaboración, despreciando aquellos que no poseían estándares de calidad.

Gastronomía de elite: banquetes y mesas peruanas

Durante sus agitadas campañas militares y en medio de tensiones políticas, Bolívar dedicaba atención a la mesa de las élites, apreciando su refinamiento y dimensión simbólica. Al avanzar hacia el sur y aceptar el llamado de las élites limeñas para participar en las campañas libertadoras del Perú, se mostró gratamente sorprendido por la calidad de la gastronomía local. Así lo expresaba al vicepresidente de la Gran Colombia, Francisco de Paula Santander:

Yo cada día más contento en Lima porque hasta ahora voy bien con todo el mundo. Los hombres me estiman y las damas me quieren. Tienen muchos placeres para el que puede pagarlos. Estoy encantado. La mesa es excelente, el teatro regular, muy adornado de lindos ojos y de un porte hechicero: coches, caballos, paseos, toros, tedeums, nada falta.¹³

En los extensos epistolarios de Bolívar, los elogios explícitos a la gastronomía son poco frecuentes. Sin embargo, la cocina peruana destacó en su experiencia americana entre los territorios que visitó, mostrando una apreciación singular por su tradición culinaria, sin que se registre un reconocimiento equivalente hacia otras naciones. Junto con la gastronomía peruana, Bolívar valoraba los productos tropicales de su tierra natal, recordando sus orígenes como productor de cacao y azúcar en la hacienda de San Vicente y el trapiche de Chirgua.¹⁴ Cuando no los tenía a

¹³ Carta a Santander, Lima, 20-9-23. OC, I: 813.

¹⁴ “La hacienda de San Vicente es mía y como el cacao está valiendo mucho, se puede arrendar en algo. La hacienda de Chirgua debe arrendarse o venderse y sobre todo cobrar los arrendamientos atrasados”. Carta a María Antonio Bolívar, Potosí, 24-10-25. II: 252-253. “La entrega de la pensión que corresponde a la enseñanza de Fernando, como

mano, los solicitaba a amigos, de manera similar a O’Higgins en el exilio, que pedía jamones, quesos y vinos, o a Sarmiento, que solicitaba quesos de Tafi del Valle (Mujica et al., 2019 y 2023; Lacoste, 2017). Así, en Cartagena de Indias, Bolívar escribió: “Mandeme algunas frutas de esa isla, pero mejor acomodadas que las del otro que no llegaron”.¹⁵ Aunque en este momento Bolívar ya no ejercía funciones públicas y estas solicitudes responden a recuerdos de juventud o a necesidades personales, muestran que su vínculo con los productos regionales perduró a lo largo de su vida, reafirmando el valor del patrimonio agroalimentario en la cultura de los libertadores.

El vínculo de Bolívar con la alimentación trascendía el consumo y la ceremonia, integrándose a su vida cotidiana, social y discursiva. En sus cartas aparecen refranes y dichos vinculados a alimentos, como “Cada uno quiere arrimar la brasa a su sardina”,¹⁶ “a burro lerdo, arriero loco”.¹⁷ e incluso referencias culinarias a frutas o verduras locales, como la calabaza en alusión al cuento de Cenicienta: “Mi héroe se ha convertido en calabaza”¹⁸. Este nexo también se expresaba en gestos concretos, como el envío de presentes: “Mil gracias por las dos cajas de vino que recibí ayer. Tiene usted demasiada bondad en acordarse de estas pequeñeces... mi corazón es de usted” (O’Leary, 1879, I, p. 193). En conjunto, estas evidencias muestran que la relación de Bolívar con la alimentación era profunda, personal y culturalmente significativa.

Al igual que otros libertadores como San Martín y O’Higgins, Bolívar comprendía que los banquetes funcionaban como espacios estratégicos para la construcción del poder, la consolidación de vínculos de la élite y la generación de símbolos de prestigio e influencia ideológica. En el Cono Sur, por ejemplo, se han estudiado los banquetes de la independencia, como el ofrecido por O’Higgins en febrero de 1817 para celebrar la victoria de Chacabuco y promover la continuidad institucional de la república de Chile. Al incluir alimentos y bebidas refinadas, San Martín y O’Higgins enviaban señales a los hacendados locales para obtener apoyo al esfuerzo económico de la campaña libertadora hacia el Perú (Mujica et al., 2019 y 2023). Esta lógica fue compartida por Bolívar, el banquete aparece como un instrumento de construcción de acuerdos políticos, cuya inversión valía ampliamente por los réditos simbólicos y estratégicos. Así lo ilustraba con refranes

Vd. sabe, debe tomarse del arrendamiento del trapiche de Chirgua”. Carta a Fernando Peñalver, Bogotá, 16-12-27. OC, II: 739.

¹⁵ Carta al general P. Briceño Méndez, Cartagena, 10-9-30. OC, III: 451

¹⁶ Carta al general P. Briceño Méndez, Cartagena, 10-9-30 III: 451.

¹⁷ Carta a Estanislao Vergara, Bucaramanga, 3-6-28. OC, II: 886.

¹⁸ Carta al general P. Briceño Méndez, Cartagena, 20-9-30 III: 461.

como “los héroes, cuando pelean, no reparan en mesas ni en castañas”.¹⁹ mostrando su preocupación por proyectar refinamiento y buen gusto. Para lograrlo, cuidaba todos los detalles de la mesa, dotando de pompa y prestigio social a la clase dirigente de las nacientes repúblicas. En una de sus cartas, ordenaba:

Dar por cuenta del Estado los banquetes más brillantes y elegantes a los ministros públicos y a las primeras autoridades del país. Para esto puede Vd. servirse de una vajilla que yo he mandado buscar a Inglaterra y debe remitirse al señor Juan de Francisco. Creo que el palacio servir en estos casos como en recibimientos, fiestas, etc.²⁰

La mesa no era solo un espacio nutricional, sino un escenario para crear y renovar vínculos y legitimar el poder. Bolívar concebía el banquete como una “partera del liberalismo”, capaz de contribuir a la construcción de un nuevo sistema político. Los organizados en Bogotá, en la quinta que le fue obsequiada, se dieron en el contexto de la conspiración septembrina de 1828, que consolidó su poder y permitió revertir decisiones de Santander. Probablemente aplicó la experiencia europea, donde la magnificencia de la mesa proyectaba autoridad

Alimentos y bebidas para las tropas

Junto con sus significados simbólicos y de distinción social, los alimentos y bebidas cumplían una función logística crucial para la movilización de tropas. La historiografía regional (Stewart, 2024) destaca estos esfuerzos, como los de José de San Martín para abastecer el Ejército de los Andes con ganado, vinos y otros alimentos (Pueyrredón, 1864), o las provisiones de la Confederación Argentina bajo Juan Manuel de Rosas, centradas en ganado y yerba mate (Jeffs et al., 2024).

En el norte de América Meridional, el plátano constituía la base de la alimentación popular (Officer, 1828: 159) y militar, con una ración diaria de seis unidades para soldados y tres para prisioneros. Los oficiales tenían una dieta más completa: “un buen desayuno de chocolate, plátanos fritos, pescado y carne de cerdo... todo esto lo acompañamos con pan de casabe” (Officer, 1828, p. 161-162). La importancia del plátano queda evidenciada en la captura de suministros durante la

¹⁹ Carta a los generales Mariano Montilla y José Padilla, Caracas, 27-1-27. OC, II: 540.

²⁰ Carta a José María del Castrillo Rada, Popayán, 28-1-29. OC, III: 124-125.

guerra, que incluían grandes cantidades de este alimento, junto con carne salada, cacao y otros productos (Martínez y Otálora, 2010, p. 96). A medida que los ejércitos avanzaban hacia el sur, la escasez de plátanos obligó a modificar la dieta, especialmente en Lima, donde la convergencia de tropas de distintas regiones, la estrategia de desabastecimiento de San Martín y la caída en la provisión de trigo generaron situaciones críticas (Sánchez-Rodríguez, 2021, pp. 89-90). Un ejemplo claro fue el motín de El Callao en 1824, cuando los soldados, desesperados por hambre y falta de recursos, se rebelaron contra sus jefes. A pesar de las órdenes de Bolívar de suministrar alimentos: “mande Vd. al Callao galleta de harina del país, arroz, menestras, y carne salada en cantidad de \$25.000 mensuales para mantener allí la guarnición de Colombia”.²¹ (octubre de 1823), las medidas resultaron insuficientes, evidenciando la centralidad de la alimentación en la cohesión y disciplina militar.

Para evidenciar su ruptura con las autoridades, los soldados tomaron la drástica decisión de cambiar de bando y sumarse a la causa realista. Se generó así una situación insólita: patriotas que habían recorrido miles de kilómetros y participado en numerosas batallas abandonaban la causa por la que luchaban. La falta de alimentos los colocó en una situación tan desesperante que llegaron a tomar esta decisión extrema. El motín fue de tal gravedad que ocupó un lugar central en la agenda de Bolívar, quien nueve meses después reconoció la situación: “Yo he venido a tomar a Lima, a sitiar el Callao y recibir el empréstito de Inglaterra”.²² Sin embargo, sus medidas resultaron infructuosas.

Después de la rebelión, El Callao se mantenía amenazante en manos realistas, exigiendo un tributo mayor: “El Callao costará no poca sangre” escribió Bolívar al vicepresidente de Colombia, asumiendo la gravedad del problema.²³ Bolívar ordenó sitiar la fortaleza del Callao para forzar su rendición. Pero los hábiles rebeldes abrieron un canal de abastecimiento desde la isla de Chiloé, que se mantuvo en manos realistas. Esta situación generó nuevas contrariedades a Bolívar, tal como escribió en una de sus cartas: “Rodil recibe víveres de Chiloé. Mientras no se corten ellos y se estreche el sitio estaremos toda la vida de sitiadores. Por eso yo quiero que escriban a Chile diciendo que mientras Chiloé esté por los españoles, también lo estará El Callao”, escribió Bolívar

²¹ Carta a Bartolomé Salom, Lima, 13-10-23. OC, I: 819.

²² Carta al marques del Toro, 10-11-1824. OC, II; 37.

²³ Carta a Santander, 23-2-25. OC, II: 88.

un año y diez meses después de la sublevación.²⁴ La furia de sus antiguas tropas se mantuvo invencible, y el venezolano tuvo que asumir la incertidumbre de librar las batallas decisivas de Junín y Ayacucho con la espada de Damocles que significaba el bastión en manos realistas. Recién después de estas victorias el ánimo se aplacó y finalmente, Bolívar logró retomar el control del Callao casi dos años después del motín (23-1-1826).

El abastecimiento de las tropas fue uno de los temas centrales de todo el proceso de guerras de independencia. Los epistolarios de Bolívar entregan detalles de la naturaleza de los productos utilizados para asegurar el alimento de las tropas. El patrón que emerge es el sentido práctico que tenía Bolívar para adaptarse a las circunstancias. Igual que los navegantes, se preocupaba de abastecer vitaminas a los soldados para prevenir enfermedades como el escorbuto. Para ello ordenaba preparar bebidas con limones. Además, aprovechaba los recursos disponibles, sobre todo el azúcar, para endulzar las bebidas y asegurar el aporte calórico, junto con la miel. Lo llamativo del caso es que Bolívar valoraba la modalidad local de preparación del azúcar: panela (jugo no destilado de caña, conocido también en América como piloncillo o papelón).

Las vitaminas aportadas por los limones se debían complementar con hidratos de carbono y proteínas. En las zonas tropicales, una de las principales fuentes de carbohidratos era el plátano, mientras que las proteínas se obtenían de carne roja. “Por acá estamos todos a ración de plátano y carne, y quiera Dios que nos dure”, informó Bolívar a Santander en la campaña de 1820.²⁵ La abundancia de plátanos significó una ventaja importante para la logística bolivariana. Este alimento era adecuado para las tropas nor-colombianas, pero los reclutas de zonas templadas tenían problemas de adaptación al clima. “Los hombres de este país se mueren todos en la costa; alejándose solamente a los pequeños valles que dan plátanos y frutos de tierra calientes, les dan calenturas a las 24 horas y se mueren”.²⁶

Junto con los alimentos sólidos, las bebidas desempeñaron un papel clave en la estrategia nutricional y sanitaria de Bolívar. Sus cartas incluyen instrucciones precisas para preparar bebidas a base de limón, panela y miel, como se observa en la marcha del ejército hacia Popayán: “En la parada deben hacer su rancho. Que les lleven limones a las pascanas, para que beban agua de

²⁴ Carta a Bartolomé Salom, Potosí, 13-10-25. OC, II: 235.

²⁵ Carta a Santander, Sabana Larga, 22-11-1820. OC, I: 512.

²⁶ Carta a Santander, Cuenca, 29-10-22. OC, I: 700.

limones con panela o miel, para evitar el mal del clima y el calor excesivo del día y del país”.²⁷ Estas indicaciones no solo revelan los insumos utilizados, sino también a las personas encargadas de prepararlos y distribuirlos, visibilizando el papel estratégico de las mujeres de Pasco como cocineras en la logística de abastecimiento.

El protagonismo femenino se inscribe en un marco más amplio de participación de mujeres en la causa independentista. Además de combatir como soldados, muchas, conocidas como “las Juanas” o “las cholitas”, actuaron como espías, enfermeras, costureras, lavanderas y mensajeras, integrándose al engranaje logístico y emocional del Ejército Patriota (Jaramillo, 1987, p. 212-217). Mujeres de élites locales también contribuyeron decisivamente: doña María Rosa Lazo de la Vega acogió y alimentó a los libertadores en su hacienda, aportando ganado y caballos (Lazo, 1836), y doña Juana Velasco de Gallo ofreció recursos económicos, facilitó la confección de camisas para los soldados y entregó a sus hijos a Bolívar (Arias, 2015, p. 152, 154). Estos gestos, a menudo relegados en la narrativa oficial, muestran que la independencia dependió también de redes femeninas fundamentales para el aprovisionamiento de alimentos.

La provisión no estaba siempre asegurada y en varias oportunidades, las tropas libertadoras sufrieron de escasez de alimentos, y debieron apelarse a medios de emergencia para garantizar una provisión mínima. “Los plátanos se están comprando con algunos pesos que han prestado los oficiales de los cuerpos, no habiendo ya fondos para agotar. Yo le he mandado que busque \$2.000 prestados en los valles de Cúcuta”.²⁸ Los avatares de la guerra creaban incertidumbre en los mercados y reiteradas rupturas en las cadenas de abastecimiento. En algunos casos debieron implementarse medidas de racionamiento de fuerte impacto en las fuerzas armadas bolivarianas. Para los enfermos de los hospitales, la dieta se rebajó a la carne blanca, mientras que para los soldados de alta tenían el privilegio de acceso a ganado porcino y caprino.

Tendremos que mantener el hospital con gallinas que valen 10 a 12 reales, y las tropas y oficiales con cerdos y cabras que, comprándolas todas a un precio exorbitante, no durarán dos meses. Mi única esperanza es que de cuando en cuando llegue una que otra punta de

²⁷ Carta a Tomás de Mosquera, Neiva, 6-1-1829. OC, III: 103.

²⁸ Carta a Santander, Cúcuta, 19-5-20. OC, I: 436.

ganado de los llanos, que ofreceré pagar a alto precio a fin de que venga, y lo mismo voy a hacer con los arroces.²⁹

En ocasiones cuando las tropas sufrían de escasez en algunos pasajes, Bolívar expresaba su asombro por la capacidad de movimiento que tenían, a pesar de sus escasos alimentos:

Los soldados de los godos andan 15 o 20 leguas en un día, y su alimento lo llevan en un saquito de coca y en otro de cebada o maíz cocido o tostado. Con esto marchan semanas y semanas, sus jefes oficiales no duermen de estar cuidando a la tropa”.³⁰

El documento entrega varios datos de interés, entre ellos, la provisión de hojas de coca a las tropas realistas desplegadas en el Alto Perú, muchas de las cuales provenían de distintas latitudes y nunca habían probado este estimulante.

Producción agrícola como motor económico

Junto con la ponderación de los alimentos para abastecer tropas y élites, Bolívar dedicó también espacio a su producción, comercialización y fiscalización. Dentro de su liderazgo, junto con los objetivos militares y políticos, el Libertador se hizo un espacio mental también para la economía y los aspectos fiscales. En un primer momento, cuando el fragor de la batalla se encontraba en su punto álgido, solicitó créditos a Gran Bretaña para financiar su proyecto; posteriormente se hizo responsable de sus actos, e impulsó medidas para desarrollar las fuerzas productivas regionales, pagar las deudas e incrementar la actividad económica. Dentro de este contexto, Bolívar puso a la agricultura como uno de los motores de la riqueza nacional, y para estimularla propuso medidas fiscales específicas.

Voy a proteger la agricultura suprimiendo los derechos de extracción de nuestros frutos y reduciendo la alcabala al 4%. Pero tendré que aumentar mucho los impuestos de internación por: 1-indemnizar al erario de la pérdida por rebajas de derechos; 2-pagar intereses de la

²⁹ Carta a Santander, Cúcuta, 19-5-20. OC, I: 436.

³⁰ Carta a Santander, Pativilca, 10-2-1824. OC, I: 916.

deuda exterior que los reclama gobierno inglés con amenazas; 3-suplir gastos militares; 4-para que el extranjero pague y se alivie al nacional.³¹

El diseño de una nueva política económica centrada en el comercio exterior constituía un desafío crucial para el proyecto bolivariano. Bolívar consideraba que, superada la guerra de independencia, la recuperación económica debía ocupar un lugar central, para lo cual era imprescindible el consenso de los actores empresariales. Por ello, recomendaba convocar a hacendados y comerciantes, buscando superar el retroceso económico provocado por los conflictos: “Todo está muy atrasado: el comercio, la agricultura y todo. Yo he escrito al general Páez que formase una junta de hacendados y comerciantes para que propusieran mejoras que se pueden hacer en cada uno de estos ramos”.³²

Dentro de esta agenda, la promoción de actividades rentables era prioritaria. Siguiendo manuales clásicos de agricultura española (Herrera, 1513), Bolívar subrayaba la importancia de elegir cultivos con buena rentabilidad y, en caso contrario, reemplazarlos por otros más productivos. Así, propuso sustituir los cultivos de café por añil y algodón, buscando un uso más eficiente de los recursos y un impulso económico sostenible.

Al cultivo del café deberíamos sustituir otro que fuera más vendible como el añil o el algodón, o bien inquirir noticias de objetos que puedan mejorar nuestra industria, pues si no variamos de medios comerciales, pereceremos dentro de poco. El café no volverá a levantar más su precio y por lo mismo es preciso abandonarlo y, al mismo tiempo, dirigir nuestros trabajos hacia otra parte para evitar la ruina más dolorosa y más tardía.³³

Las recomendaciones de Bolívar estaban fuertemente influenciadas por la coyuntura comercial de la época, como la pronunciada caída en los precios del café, que minó su confianza en la producción de este cultivo. Más allá de estos aspectos puntuales, lo relevante es evidenciar el interés del Libertador por la producción agrícola dentro del complejo contexto de las nacientes repúblicas americanas. En este sentido, promovió activamente la producción y comercialización

³¹ Carta a Pedro Briceño Méndez, Bogotá, 18-11-28. OC, III: 51.

³² Carta a Cristóbal Mendoza, 19-7-28. OC, II: 919.

³³ Carta a José Antonio Páez, Bogotá, 16-8-28. OC, II: 945.

del aguardiente, reconociendo que su venta podía constituir una fuente rápida y estable de ingresos fiscales para sostener la causa republicana. Esta medida, más allá de su carácter fiscal, respondía a una lógica de autosostenimiento económico, que priorizaba los recursos locales para financiar la guerra y garantizar la operatividad del nuevo Estado (Pita-Pico, 2019: 106). Como le sugería José Antonio Álamo a Bolívar:

También he leído la del General Briceño que Ú. me encarga, y en cuanto á su primera parte sobre medios para fomentar la agricultura, me parecen serían providencias muy eficaces y que llenarían el objeto, si la miseria actual no reconociese por causa la desconfianza pública, y la propia miseria en los mercados de Europa ; sin embargo, mucho se consigue presentando el Gobierno medidas ventajosas que todos alcancen; al menos se acallarán; cuanto se alivien las imposiciones internas deben recargarse las importaciones, especialmente las de lujo y aquellas que anulan la industria del país, tales como velas, jabón, aguardientes, cueros curtidos, etc. (O’Leary, 1879-1888, II: 391).

En definitiva, el plan económico bolivariano estuvo marcado por una clara voluntad de reorganizar la vida productiva de las nuevas repúblicas, potenciando el patrimonio agroalimentario en función de criterios de utilidad, rentabilidad y soberanía económica. Bolívar no solo buscó reconstruir el comercio y la agricultura, sino que intentó activar un consenso entre actores económicos para sostener su modelo basado en el aprovechamiento de los recursos locales. Su interés por sustituir cultivos poco rentables, fomentar industrias nacionales y reorientar el sistema impositivo muestra una temprana conciencia de los vínculos entre política, economía y legitimidad estatal.

Limitaciones

El análisis de este artículo se circunscribe al epistolario de Bolívar, lo que implica una perspectiva parcial. Para ampliar la comprensión del patrimonio agroalimentario republicano, se recomienda contrastar esta fuente con registros fiscales, comerciales, judiciales y otras colecciones epistolares de contemporáneos. Se sugiere, además, profundizar en el estudio del papel de las mujeres y de

otros actores subalternos en la construcción de estas dinámicas, muchas veces invisibilizados en las fuentes oficiales.

Conclusiones

La conquista del Nuevo Mundo no fue solo un proceso militar, sino también político, económico, social, ambiental y cultural, que transformó profundamente las prácticas alimentarias en América. Los conquistadores incorporaron animales y plantas provenientes de Asia, África y Europa, integrándolos en un sistema cultural y biológico impuesto en los nuevos territorios. Ello configuró una primera base del patrimonio agroalimentario regional, cuyo estudio puede abordarse desde la antropología de la alimentación.

Siglos después, la independencia de América del Sur constituyó un proceso igualmente complejo, donde la alimentación desempeñó un papel estratégico. Tras más de tres siglos de contacto e hibridación alimentaria, los conocimientos sobre producción, conservación y consumo de alimentos, así como la organización del trabajo, se consolidaron en una construcción original que, además de su función logística, contribuyó a la definición de identidades culturales y a la diplomacia alimentaria entre las emergentes repúblicas. Estos recursos resultaron fundamentales para sostener ejércitos, fortalecer redes políticas y configurar nuevas identidades colectivas, convirtiendo la alimentación en un instrumento de cohesión y creación de un patrimonio agroalimentario propio en las nacientes repúblicas.

El epistolario de Bolívar se revela como una fuente adecuada para conocer el impacto de las guerras de la independencia en la estructuración y desestructuración del patrimonio agroalimentario de América del Sur, permitiendo también reconstruir la historia de productos como el plátano, la yerba mate, los destilados de uva y el cacao, y su significación en distintos territorios. La necesidad de asegurar el abastecimiento de las tropas, de las élites y de su propia mesa llevó al Libertador a incorporar los temas alimentarios en su correspondencia, entregando un valioso testimonio sobre el tema.

La movilización de miles de tropas fuera de sus lugares de origen para realizar las guerras de independencia expuso a los grupos humanos a nuevas modalidades de alimentación, muchas veces diferentes de lo que habían conocido hasta entonces. La dinámica de la guerra rompió esas

tendencias, desplazó grandes masas de personas y las expuso a otros alimentos y bebidas, generando experiencias que hoy pueden estudiarse desde la antropología de la alimentación y que contribuyeron a un patrimonio agroalimentario compartido entre regiones. En aquellas movilizaciones, las tropas sudamericanas tuvieron oportunidad de degustar productos que con el tiempo se integrarían y convertirían en elementos emblemáticos de sus territorios, como la bandeja paisa, el charquicán y el ajiaco del Cono Sur.

Las cartas entregan datos concretos de consumos que debieron sorprender a las tropas, sobre todo a los forasteros. El consumo de hojas de coca en los ejércitos realistas, o de productos tropicales en regiones templadas, refleja cómo las campañas militares también se convirtieron en espacios de contacto y circulación cultural. Que argentinos y chilenos probaran los plátanos como fuente de calorías, y limonadas endulzadas con miel y panela, mientras colombianos y venezolanos conocían la yerba mate y los destilados de uva, evidencia un proceso de transferencia alimentaria que trascendía las fronteras locales. Tales intercambios no solo reflejan vínculos tempranos entre los distintos territorios del sur y norte de América Meridional, sino que también contribuyeron a la conformación de un patrimonio agroalimentario compartido, donde los productos regionales adquirieron nuevos significados en el marco de relaciones internacionales emergentes.

En los estratos superiores de la sociedad, las cartas de Bolívar también entregan datos de interés. El venezolano compartía con otros libertadores la valoración de la cultura del vino y la celebración de banquetes, prácticas que servían para realzar el valor simbólico de los encuentros sociales de alto nivel y consolidar la legitimidad de las nuevas repúblicas. Este tipo de consumos, junto con la apreciación del destilado de uva, que luego se consolidaría como producto emblemático de Perú y Chile, puede interpretarse como un ejemplo de patrimonio agroalimentario en acción. Al documentar productos y prácticas alimentarias socialmente valoradas, estas cartas permiten analizar cómo la alimentación funcionaba también como un instrumento de relaciones internacionales, creando vínculos simbólicos y culturales entre líderes de distintos territorios y proyectando poder y legitimidad en escenarios diplomáticos emergentes.

La mirada bolivariana sobre los alimentos y bebidas tuvo también un enfoque político, fiscal y económico. Se preocupó por la producción agrícola, y se manifestó partidario de convocar a los empresarios del rubro para acordar políticas públicas orientadas a promover la actividad productiva. También reconoció la relevancia de la producción alimentaria como base para las

políticas fiscales, particularmente con los impuestos a los destilados, situación que reivindicaba como parte de una estrategia sanitaria. En ese sentido, Bolívar diferenciaba claramente los destilados ordinarios de caña de azúcar, considerados un problema social, de los destilados de calidad que tenían otro significado económico y cultural.

Como fuente para conocer el patrimonio agroalimentario sudamericano, los epistolarios bolivarianos se revelan como fuente relevante pero parcial, y abren nuevas perspectivas de investigación desde la antropología de la alimentación, que consideren tanto la historia de los productos como sus vínculos culturales y diplomáticos. Ofrecen acceso a un complejo proceso de estructuración y desestructuración de las pautas de producción, distribución, transporte y consumo de alimentos y bebidas; sobre esta base, futuras investigaciones podrán profundizar en la relación entre alimentación, poder y cultura en el contexto de las independencias americanas.

Referencias bibliográficas

- Arias, Y. A. (2015). Una mirada historiográfica a las mujeres tunjanas en el período de la independencia, 1810-1819. *Historia y sociedad*, (28), 143-165. doi: <https://doi.org/10.15446/hys.n28.48015>
- Bak-Geller, S., Matta, R. y de Suremain, C. E. (Coords.) (2019). *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis, A.v C.
- Bourges, H., Bengoa, J. y O'Donnell, A. (Coords.) (2000). *Historias de la nutrición en América Latina*. Buenos Aires, Argentina: Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Nutricia-Bagó.
- Bruegel, M. (2004). Alimentary identities, nutritional advice, and the uses of history. *Food & History*, 2, 105-116.
- Bolívar, S. (1950). *Obras Completas*. La Habana: Editorial Lex, 3 vols.
- Cabral, O., Lavrador, L., Orduna, P. y Moreira, R. (2024). From the kitchen to the embassy: A rapid review of gastronomic approaches in diplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*. doi: <https://doi.org/10.1057/s41254-024-00363-4>
- Castro, A. y Mujica, F. (2025). *Sabores del Norte Chico*. Santiago: Ariadna Ediciones.
- Cavazos-Arroyo, J., Beyliss-Cortez, L. y Meraz, L. (2023). Antecedentes y efectos del valor percibido: enoturismo en Valle de Guadalupe, México. *RIVAR* (Santiago), 10(30), 191-212. doi: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v10i30.5574>
- Cofré, C. y Stewart, D. M. (2020). Viña, alambiques y “veinticinco botijas de pisco”. Alhué, 1717. *RIVAR* (Santiago), 7(20), 88-107. doi: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v7i20.4481>
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Duhart, F. (2024). Enodiplomacia en el gobierno de Rosas (1829-1852). *RIVAR* (Santiago), 11(32), 96-111. doi: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v11i32.6284>
- Fernández, J., Valenzuela, N. y Lacoste, P. (2024). Ludodiplomacia y Gastro Política en la Guerra Fría: el Torneo Internacional de Ajedrez en el Chile de Salvador Allende (1972), *Relaciones Internacionales*, (56), pp. 135-153
- Gaceta del Gobierno de Lima Independiente 1821-1822 (1950). Lima: Universidad Nacional de La Plata.
- García, L. B. (2024). Cultura sidrera y proyección internacional de Asturias. *RIVAR* (Santiago), 11(32), 112-127. doi: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v11i32.6065>
- Herrera, G. A. (1513). *Obra de agricultura*. Alcalá de Henares: Arnao Guillén de Brocar.
- Hobsbawm, E. (2023). *Industria e Imperio. Historia económica de Gran Bretaña desde 1750 hasta nuestros días*. Barcelona: Crítica.

- Jaramillo, C. E. (1987). Las juanas de la revolución: el papel de las mujeres y los niños en la guerra de los mil días. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, (15), 211-230. Recuperado de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/achsc/article/view/36110>
- Jeffs, J., Lacoste, P., Skewes, J. C. y Alegría, L. (2024). Erva-mate, patrimônio imaterial e soft power nos tempos de Juan Manuel de Rosas (1829-1852). *Revista De História*, 183, 1-33. doi: <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9141.rh.2024.215337>
- Lacoste, P. (2023). Las bebidas piratas: vinos, ron, pisco y chocolate (1680-1712). *Macrohistoria* (4), 1-18.
- Lacoste, P. (2017). El queso de Tafi del Valle y el despertar de la cultura del queso en Argentina. *Idesia* 35(1): 87-95. Recuperado de <http://www.scielo.cl/pdf/idesia/v35n1/aop0417.pdf>
- Lazo, M. R. (1836). *Honorables representantes del Cuarto Congreso Constitucional del Estado de la Nueva Granada*. Bogotá: José Ayarza.
- Lucas, G. (1998). *Artes y oficios en la provincia de Caracas: período de la oligarquía conservadora, 1830-1847*. (Trabajo monográfico). Caracas: Universidad Santa María.
- Martínez, A. y Otálora, A. (2020). "A suelo nuevo dar nueva semilla". El trigo en la provincia de Tunja, Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. *Maguaré*, 34(2), 137-171. doi: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92584>
- Martínez, A. F. y Otálora, A. R. (2010). "Hambriento un pueblo lucha". La alimentación en los ejércitos del Rey y del Libertador durante la independencia de Colombia (1815-1819). *Historia Crítica*, 41, 86-109.
- Mujica, F. y Lacoste Adunka, M. y Lacoste, P. (2023). Los patriotas y el patrimonio alimentario de Chile. *Idesia* 41(1), pp. 61-70. Recuperado de <https://revistas.uta.cl/pdf/1382/art08.pdf> ISSN 0718-3429
- Mujica, F., Lacoste Adunka, M. y Lacoste, P. (2019). Bernardo O'Higgins y el patrimonio del vino en Chile. *Idesia* 37(4): 109-114.
- Negrín, J. A. y Lacoste, P. (2022). El concepto de enodiplomacia y su aplicación en los estudios internacionales. *Estudios Internacionales*, 54(202) pp. 107-125. Recuperado de <https://revistaei.uchile.cl/index.php/REI/article/view/66806>
- Núñez, E. y Lacoste, P. (2017). Historia de la chupalla: sombrero de paja típico del campesino chileno, *Idesia* 35(1): 97-106.
- Officer of the Colombian Navy (1828). *Recollection of a service of three years during the war of extermination*. London: Edición española consultada: Buenos Aires, Editorial Colombia, 1945.
- O'Leary, D. F. (1915). *Memorias del general O'Leary: Bolívar y la emancipación de Sur-América, 1783-1819*. Madrid: Sociedad Española de Librería.
- O'Leary, D. F. (1879). *Memorias del general O'Leary: correspondencia de hombres notables con el Libertador (T. I)*. Caracas: Imprenta de la Gaceta Oficial.
- Pita-Pico, R. (2013). El consumo de bebidas embriagantes durante el proceso de Independencia de Colombia: aliento, festejo y conspiración. *Historia y Memoria*, (7), 227-268. doi: <https://doi.org/10.19053/20275137.2198>
- Pita-Pico, R. (2019). La renta de aguardiente durante el proceso de Independencia de la Nueva Granada, 1810-1819. *Ciencia Nueva, Revista De Historia Y Política*, 3(2), 104-122. Doi: <https://doi.org/10.22517/25392662.22911>
- Pueyrredón, M. A. (1864). *Escritos históricos del coronel Manuel A. Pueyrredón: guerrero de la independencia argentina*. Buenos Aires: Editor Julio Suárez, 1929.
- Sánchez-Rodríguez, S. (2021). El sabor de la guerra y el hambre: el sitio contra Lima en 1821. *Estudios de historia moderna y contemporánea de México*, (spe1), 85-126. Doi: <https://doi.org/10.22201/iijh.24485004e.2021.1e.77725>
- Skewes, J. C. y Lacoste, P. (2025). El palacio de Palermo, Versalles del Plata: poder blando y patrimonio en tiempos de Rosas y Sarmiento, *Estudios Ibero-Americanos* 51(1)
- Stewart, D. (2024). Abastecimiento de trigo y harina al ejército de Arauco durante el gobierno de Francisco Laso de la Vega (1625-1640). *RIVAR* (Santiago), 11(31), 174-193. doi: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v10i31.5946>
- Torres-Valdés, R. M. (2023). Aproximación al concepto de enodiplomacia y estudio de percepción sobre su gestión e impacto en la imagen territorio de Alicante. *RIVAR* (Santiago), 10(30), 1-20. doi: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v10i30.5908>