



Tabula Rasa

ISSN: 1794-2489

info@revistatabularasa.org

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca
Colombia

Serna, Sonia

Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá

Tabula Rasa, núm. 14, enero-junio, 2011, pp. 265-294

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Bogotá, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39622094011>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

VIVIR DE LOS IMAGINARIOS DEL MAR: RESTAURANTES Y ESTEREOTIPOS SOBRE EL PACÍFICO EN BOGOTÁ¹

MAKING A LIVING OUT OF THE IMAGINARIES OF SEA: RESTAURANTS AND STEREOTYPES ON THE PACIFIC REGION IN THE CITY OF BOGOTÁ

VIVER DOS IMAGINÁRIOS DO MAR: RESTAURANTES E ESTEREÓTIPOS SOBRE O PACÍFICO EM BOGOTÁ.

SONIA SERNA²

Pontificia Universidad Javeriana, Colombia
sernabotero@yahoo.com

Recibido: 12 de abril de 2011

Aceptado: 12 de mayo de 2011

Resumen:

Los restaurantes del Pacífico en Bogotá se han convertido en una ineludible referencia cuando se quiere reflexionar sobre las dinámicas de la gente negra³ en esta ciudad. Sin embargo, a menudo han sido simplificados y vistos a la luz de sólo unos cuantos locales ubicados en lugares específicos y con unas trayectorias emparentadas, lo que ha terminado por totalizar el fenómeno de su reciente proliferación y disimular la complejidad de las historias detrás de cada uno de ellos. De cara a la amplia y creciente aparición de estos sitios en toda la ciudad, y basada en las experiencias del trabajo de campo, cuestiono algunas de las representaciones que habitan tanto en imaginarios académicos como en la gente que hace las veces de clientela. Mi argumento central es qué estos restaurantes no producen un orden social ganado, como a menudo se ha afirmado, sino que reproducen uno estereotipado que fija la diferencia al tiempo que concreta y visibiliza una muy particular comprensión sobre el Pacífico.

Palabras clave: restaurantes del Pacífico, representaciones, estereotipos, gente negra, Bogotá.

¹ Este artículo es un resultado del proyecto «Sabores del Pacífico en Bogotá» financiado por Colciencias y el Programa Jóvenes Investigadores e Innovadores «Virginia Gutiérrez de Pineda». Pontificia Universidad Javeriana, Instituto Pensar, 2009.

² Antropóloga de la Universidad de Antioquia y estudiante de la maestría en estudios culturales de la Pontificia Universidad Javeriana.

³ Pese a que «negro» es una categoría a menudo criticada o soslayada por los académicos (por el haz de connotaciones racistas, coloniales y esclavistas que la atraviesan), hablo acá de «gente negra» entendiendo la categoría como una construcción histórica que determina una forma de percepción basada en fenotipos. De ahí que la gente «blanca» o «mestiza» de la capital quede agrupada bajo la categoría «no negros».



SIN TÍTULO
Fotografía de Johanna Orduz

Abstract:

Restaurants serving food from the Pacific region in the capital city of Bogotá have become an inescapable reference when it comes to reflect on black people⁴ dynamics

⁴ Despite “black” is a category widely criticized and overlooked by scholars (because of the bundle of racist, colonial and proslavery connotations behind the term), I’m talking here about “black people”, understanding this category as a historical construct determining the phenotype-based perception. Consequently, “white” and “mestizo” people from the capital are grouped under the “non-black” category.

in this city. However, they have often been minimized and seen under the light of a few spots located in specific sites, and holding akin trajectories, which has resulted in generalizing the phenomenon of their recent thriving, and concealing the complexity of histories behind each of them. Face to the wide and growing emergence of these spots throughout the

city, and based on fieldwork experiences, I aim to challenge some representations pervading both in scholar imaginaries and people who play the part of their clientele. My central argument is that these restaurants are not a result of an attained/gained social order, as it has been often stated, but they are rather reproducing a stereotyped social order that fixes difference while shaping and visibilizing a particular view of the Pacific region.

Key words: Pacific region restaurants, representations, stereotypes, black people, Bogotá.

Resumo:

Os restaurantes do Pacífico em Bogotá tornaram-se uma referência ineludível quando se busca refletir sobre as dinâmicas das populações negras nessa cidade. No entanto, esses locais costumam ser simplificados e vistos à luz de alguns lugares, localizados em setores específicos e com algumas trajetórias familiares, o que implicou a totalização do fenômeno de sua recente proliferação e o disfarce da complexidade das histórias por trás de cada restaurante. Visto a ampla e crescente aparição desses lugares em toda a cidade, e com base nas experiências do trabalho de campo, colocam-se em questão algumas das representações que habitam tanto nos imaginários acadêmicos como nas pessoas que compõem a freguesia. O argumento central é que esses restaurantes não reproduzem uma ordem social ganha, como afirmado costumeiramente, senão reproduzem uma outra ordem estereotipada que fixa a diferença ao mesmo tempo que concretiza e visibiliza uma muito particular compreensão sobre o Pacífico.

Palavras chave: restaurantes do Pacífico, representações, estereótipos, populações negras, Bogotá.

El estereotipo exige, para su significación exitosa, una cadena continua y repetitiva de otros estereotipos.

Hommi Bhabha ([1994] 2002:102).

De modo preliminar

En el barrio La Candelaria, sobre la carrera quinta con calle doce se encuentra la discreta puerta y el imperceptible aviso que, para no desentonar con la estética del barrio, tiene que reservarse el colorido que caracteriza a los demás restaurantes

de su clase. *Secretos del mar* lleva veintitrés años en ese mismo lugar ofreciendo de domingo a domingo «la comida típica del Pacífico». Jesús Alomía, su propietario, afirma que fue éste el primer restaurante del Pacífico en la ciudad, y que él, sin haber sido cocinero, dejó el ejercicio profesional del derecho para traerse a la capital los sabores que llevaba tantos años extrañando. A finales de los setenta se vino a Bogotá a terminar el bachillerato y a hacer su carrera universitaria, carrera que ha ejercido poco, pero que lo ha hecho sensible a los asuntos más complejos que atraviesan a la gente de su región. *Secretos del mar*, dice Jesús, llegó para que la gente del Pacífico «no pasara más trabajos con la comida», para que todo migrante de su tierra pudiera sentirse cómodo comiendo las comidas regionales tantas veces como le apeteciera, pero también como un lugar de encuentro, como un espacio para socializar y reconocerse colectivamente en asuntos tan específicos como el ser negro en Bogotá, o tan globales como el ascenso de una artista negro en el cine de Hollywood.

«Mejor dicho, esta es una embajada del Pacífico», dice Jesús. Pero es evidente que el restaurante ha trascendido lo regional y que allí converge, en general, gente que se reconoce como «afro». Jesús, comenta lleno de orgullo, que uno de sus clientes más constantes fue el maestro Manuel Zapata Olivella, quien frecuentaba el restaurante para comer y para acompañar la tertulia semanal «El quilombo», tertulia que se llevó a cabo en el restaurante durante algún tiempo, y en la que se discutían desde las variaciones del menú hasta los más álgidos temas políticos del momento. Entre los logros más importantes de este colectivo se cuenta el haber sacado del aire el comercial de Calimenio,⁵ por considerarlo ofensivo y estereotipante.

El restaurante tiene una decoración sobria, con algunas fotografías de paisajes del

⁵ Una pauta publicitaria de salsa de tomate Fruco en la que tres hombres negros con supuesto acento del «Pacífico» tratan de esquiar sobre el nevado del Ruiz.

Pacífico y dos monumentales cuadros de Malcolm X y Martin Luther King, a quienes Jesús reconoce como destacadas figuras de la lucha por los derechos de

la gente negra en norteamérica y en el mundo. Hay también un pequeño cuadro del maestro Zapata Olivella, y en la parte baja de la barra la programación de las actividades culturales, académicas, conciertos y todo tipo de noticias relativas a la población negra.⁶ En el restaurante se puede comprar, además, el semanario chocoano *Chocó 7 días* y algunas ediciones de la *Revista AFRO*.

⁶ Como la muerte de Michael Jackson, el regreso de Whitney Houston a los escenarios, la elección del casting para la versión colombiana de *Grey's Anatomy* sin negros, el subempleo como la principal opción laboral para la gente negra en el país y varios recortes sobre las actividades del presidente de los Estados Unidos, Barack Obama.

Pero no toda la clientela es gente negra o del Pacífico o son amigos, *Secretos del mar* atiende diariamente a todo tipo de público. El menú no es muy diferente al de los demás restaurantes del Pacífico de la ciudad. Ofrece para

el «corrientazo»⁷ pescado frito o sudado acompañado con arroz de coco y patacón, y a la carta se puede pedir arroz con camarones, cocteles y ceviches de mariscos, y diferentes pescados fritos. En la oferta de bebidas no falta la limonada y jugo de borojó.⁸ Los precios oscilan entre 5 mil y 35 mil pesos.⁹ Sin embargo, el más popular de sus platos es el «arroz endiablado» un invento personal, que ha cautivado el paladar de sus comensales negros y no negros, y que se ha convertido en el sello particular de *Secretos del mar*, por el cual muchos de sus clientes lo privilegian sobre otras opciones.

El restaurante tiene dos plantas. Lo atienden, además del propietario, mujeres

⁷ Es otra manera de nombrar la «comida corriente» o «almuerzo ejecutivo». Hace referencia a un almuerzo completo (sopa, plato fuerte, bebida y postre) que es el más barato del menú y que es ofrecido diariamente en ciertos restaurantes sin que hayan muchas opciones de modificar sus componentes. Pedir un «corrientazo» se opone a pedir a la carta.

⁸ Fruto de un arbusto endémico del bosque húmedo tropical en Centroamérica y Colombia. Se utiliza para preparar jugos, compotas, mermeladas, caramelos, vino, entre otros. Es conocido popularmente por sus propiedades nutricionales, medicinales y afrodisíacas.

⁹ Precios para el año 2009. Un dólar corresponde a dos mil pesos, aproximadamente.

negras del Pacífico (de Condoto, Quibdó y Buenaventura), dos de las cuales son meseras y las otras tres se ocupan de la cocina. Jesús se encarga de cobrar en la barra y de servir los licores para los comensales que quieran acompañar sus mariscos con algún trago fuerte. Abren todos los días de 11 am a 8 pm, sirven almuerzos y cenas, y el día más concurrido es el domingo.

Mientras los clientes se deleitan con

«dos sabores del Pacífico» se escucha de fondo una música que varía entre el currulao, el blues y el jazz, tres ritmos vinculados a gente negra de diferentes latitudes que Jesús alterna sin ningún reparo.

En el restaurante es clara la influencia del activismo y la cultura popular negra norteamericana, país en el que Jesús vivió algún tiempo –mientras un primo se hizo cargo del restaurante–, y del cual tomó varios elementos para definir su propia identidad como «afrocolombiano» y su posición como activista. Jesús está acostumbrado a que pasen por su local reporteros de prensa y de televisión, investigadores sociales, líderes o miembros de grupos de base. Su restaurante es un referente para la población negra en la ciudad y para quienes se interesan en ella.

Sin embargo, *Secretos del mar* es la excepción a la regla de los restaurantes del Pacífico en Bogotá. El grueso de los demás restaurantes lejos están de ser «embajadas del Pacífico» o de ofrecer sus platos para que la gente de esa región «no pase más trabajos con la comida», primero, porque difícilmente hay algo que se pueda llamar «comida típica del Pacífico» y, segundo, porque la clientela del día a día no es precisamente gente negra –aunque no están excluidos–. En *Secretos del mar* extrañé, respecto a la mayoría de los otros restaurantes del Pacífico, la puesta en escena del mar y de paradisiacas playas generalmente acompañadas con imágenes de exuberantes mujeres. Aunque hay cuadros con paisajes de Tumaco y Buenaventura, la evocación de la costa no es el «estilo» del restaurante, pues se

han privilegiado las imágenes de líderes políticos. No obstante, más tarde habría de toparme con la iconografía de las palmas cocoteras y las alusiones afrodisiacas en la tarjeta con que se promociona el restaurante. Y es que en Bogotá, la relación establecida entre el Pacífico, la playa y el mar se afincó con particular fuerza en esos espacios gastronómicos. La naturalización basada en estereotipos es explotada a través de la comercialización de comida en los restaurantes. El estereotipo es usufructuado y, simultáneamente, reificado.

Por ello *Secretos del mar* no sólo es mi punto de partida, sino el de ruptura, la inflexión desde el cual se articula mi análisis. Con un recorrido que abarcó al menos medio centenar de restaurantes ubicados en toda la ciudad es difícil mantener la idea de que hay un «verdadero» restaurante del Pacífico, o una «verdadera» comida del Pacífico. La inquietud que se desprende, entonces, es por qué en una ciudad como Bogotá esa categoría terminó incorporando y homogenizando una región compleja y heterogénea. La hipótesis planteada es que estos restaurantes son una suerte de dispositivo que produce y reproduce unas imágenes románticas sobre negridad derivadas de unas también ideas románticas sobre el Pacífico, en un proceso que naturaliza la equivalencia entre un Pacífico de costa y gente negra y que margina otra gente y otras geografías. Mi propósito es desnaturalizar algunos estereotipos y la idea de que los restaurantes del Pacífico son expresión de la comida del Pacífico. Para tejer mi argumento comienzo con una revisión de la literatura que se ha producido en Bogotá sobre gente negra. Con ella trato de evidenciar algunas de las imágenes que han circulado con particular visibilidad, y hago hincapié en lo que ha sido dicho para el caso de los restaurantes. En esta parte cuestiono y busco intervenir en los imaginarios académicos (de los antropólogos, especialmente) y en los modos en que producimos conocimiento sobre gente negra en la ciudad. Después, hago un recorrido por algunos restaurantes describiendo etnográficamente las facetas que son relevantes para mi argumento, y dedico un espacio a los testimonios de los comensales entrevistados. Finalmente articulo mi reflexión al estereotipo como categoría analítica.

La matriz rural–fluvial–Pacífica y los estudios sobre gente negra en la ciudad

Hoy en día es impreciso decir, a diferencia de hace una década o menos, que los estudios dedicados a comprender las dinámicas histórico–culturales de la gente negra en Bogotá son marginales. En los últimos diez años este tipo de investigaciones han tenido una suerte de explosión que difícilmente se compara con otro contexto urbano del país, y que ha significado numerosos y valiosos aportes provenientes de todas partes: la academia, las instituciones oficiales, las ONG, las organizaciones de base, entre otras. Al examinar esta literatura en aras de construir un estado del arte y de mirar en qué medida mis inquietudes,

efectivamente, se puede articular a esta tradición –la de estudios sobre gente negra en Bogotá–, no pueden pasarse por alto algunas de las dificultades teóricas y metodológicas que en su desarrollo tal tradición ha tenido.

La principal, que ha sido común a la mayoría de los trabajos sobre gente negra en contextos urbanos en el país, tiene que ver con la dificultad de construirse como una tradición que responda al reto de pensar «lo negro» lo suficientemente distanciado de los constreñimientos y especificidades propias de la tradición desarrollada para reflexionar sobre el Pacífico rural. Estudios anteriores han señalado la asimétrica concentración de investigaciones en esta región versus lo hecho para ciudades, y en contraste con la evidencia demográfica que prueba que la población negra se encuentra ubicada, con una amplia mayoría, en las ciudades.¹⁰ Una primacía

¹⁰ Cerca del 69,4 % de los negros del país están en la ciudades, principalmente en Bogotá, Medellín, Cali y Cartagena (Urrea *et al.* 2004).

que, no pocas veces, ha terminado por estructurar las representaciones académicas –y políticas– de lo negro en el país (Agudelo, 2005; Rúa, 2004).

Que el Pacífico rural se erigiera como el paradigma de lo negro en Colombia ha significado que la visibilidad de la identidad negra esté construida «básicamente con referencia [...], tanto del estado como de la academia y de los movimientos negros, al origen rural o en todo caso no urbano de las poblaciones afrodescendientes» (Agudelo, 2004:174). Así, «lo negro» ha sido recurrentemente representado como migrante, desplazado y en relación a un origen que definitivamente no está en la ciudad (Agudelo, 2005). Este tipo de imágenes han terminado por reducir «lo negro» a meros estereotipos y por obliterar las diversas manifestaciones identitarias y las maneras en que éstas llegan a ser construidas. De este hecho se desprenden, además, una serie de interpretaciones culturalistas–etnicistas (apolíticas y deshistorizadas) que enfatizan en la relación entre gente negra y tradición, entre identidad y territorio, y en las dinámicas de construcción de identidad en la ciudad pensadas primero, como una ruptura, y, segundo, como la búsqueda por restablecer la continuidad y reivindicar un pasado y unos modos de vida aprendidos en otra parte.

Lo problemático no es tanto el énfasis en estas características, como los olvidos y silencios que borran la pluralidad de las experiencias urbanas. La ciudad no puede ser vista como un «cementerio de la cultura» (Rúa, 2004:344), ni puede ser entendida como un espacio que despoja a quienes en ella viven de sus «identidades ancestrales». La ciudad, más bien, implica una modalidad de la experiencia que tiene unas singularidades y unos procesos sin resultados garantizados. Es un importante registro «donde se recrean nuevas y heterogéneas formas de apropiación y significación del espacio y construcción de referentes de identidad» (Camacho y Restrepo, 1999:8). La complejidad de reflexionar sobre las identidades que se creen cerradas en contextos urbanos radica en que en ellos

las poblaciones negras aparecen menos asibles como comunidades, se hace más clara fragmentación de la noción de cultura como unidad discreta, monolítica, compartida y estática [...] La «tradición» es menos evidente, se mezclan prácticas y discursos de diversos orígenes [...] No obstante, estas dinámicas no significan la simple disolución de la alteridad cultural ni, mucho menos, pueden ser acertadamente interpretadas desde el modelo de la pérdida o de una mecánica imposición que produce un lineal cambio cultural (Restrepo, 1999:228).

No quiero decir con esto que las investigaciones hechas para Bogotá están articuladas desde un tipo de análisis que consideraría miope, ni mucho menos que lo adelantado hasta ahora no tiene validez alguna. Mi intención es, más bien, señalar el campo de oportunidades que con frecuencia perdemos por no salirnos de las categorías y métodos que han sido útiles para pensar la gente negra en otros momentos y otros lugares. Este trabajo, en particular, ha devenido siempre con referencia a la pregunta de si es posible hacer este tipo de investigaciones tomando distancia de tales conceptualizaciones, y en qué manera con ese gesto se abona el terreno de intervención política y académica.

Una tradición para Bogotá

Como mencioné, en Bogotá se ha acumulado un significativo número de investigaciones que reflexionan desde diferentes lugares, disciplinas y encuadres sobre las dinámicas relativas a la gente negra en esta ciudad y en algunos de los municipios contiguos. Los principales temas que se han abordado, desde espacios políticos o académicos, son: *la demografía* (Arocha *et al.*, 2002; Maya, 2003; Mosquera, 1998; Urrea *et al.*, 2004; Barajas, 2002), *el desplazamiento* (Arocha *et al.* 2002; Cabezas, 2004; Bello y Mosquera, 1999; Tavera, 2004), *la migración* (Arocha *et al.*, 2002; Abello, 2003; Aguilar, 1995; Balanta y Monroy, 2001; García y Gutiérrez, 2003; Luna, 2007; Melendro, 1996; Mosquera, 1998; Rodríguez, 2004), *las estrategias de inserción* (Arocha, 2002; Mosquera, 1998; Godoy, 2003; Meza, 2003; París, 2003; Piedrahita, 2003; Vargas, 2003), *el multiculturalismo* (Mosquera, 1990; Morales, 2002; Herrera e Ibarra, 2004; Viveros, 2008), *la discriminación* (Arocha *et al.*, 2002; Arocha, 2007; Mosquera, 1998; Jiménez, 2005; Vásquez, 2007; Vargas, 2007; Viveros, 2008), *el género* (Arango, 2007; Viveros, 2008; Rodríguez, 2004), *la economía* (Arocha *et al.*, 2002; Meza, 2003; Pulido, 2003), *la expresión de las identidades culturales* –música, comida, peinado, religión– (Arocha, 2007; Arocha *et al.*, 2002; Castro, 2005; Díaz, 2002 y 2008; García y Gutiérrez, 2003; Godoy, 2003; París, 2003; Tavera, 2004; Velasco, 2003; Uribe, 2008), las «*huellas de africana*» (Arocha *et al.*, 2002; Vargas, 2003; Godoy, 2003; Meza, 2003; París, 2003), *las relaciones interculturales* (Mosquera, 1998; Villa y Quiñónez, 2004; Viveros, 2008), *los procesos de organización en la ciudad* (Luna, 2007), y *los lugares de encuentro* (Ávila y Gómez, 2005; Vargas, 2003; Godoy, 2003; París, 2003), entre otros.

El primer estudio encontrado hasta ahora sobre población negra en Bogotá es un trabajo de grado en historia del año 1974 que aborda el tema de la esclavitud en la primera mitad del siglo XIX (Galvis, 1974), pero es sólo hasta los noventa que aparecen en escena las preguntas que darán luz a nuevas investigaciones. Diseminadas por toda la década es posible hallar menos de una decena de referencias bibliográficas, que se pueden pensar como iniciativas aisladas –que poco o nada tienen que ver entre sí–, que están vinculadas a universidades e instituciones diferentes, pero que versan sobre los mismos temas: la caracterización de la población negra en los barrios en los que su presencia es más destacada, la construcción de una cartografía para ver su distribución en la ciudad, el análisis de la migración y de los procesos de adaptación al nuevo contexto (Aguilar, 1995; Melendro, 1996; Barajas, 1992; Díaz, 1998; Mosquera, 1998; Rodríguez, 1994). Sólo un par de publicaciones son aportes desde la historiografía (Díaz, 1994 y 1998), concretamente sobre el sistema esclavista urbano–regional en Santafé de Bogotá en los primeros cincuenta años del siglo XVIII. Destaco estos trabajos ya que, aunque piezas sueltas, fueron los que abonaron el terreno sobre el que, en la siguiente década, se levantó la más importante tradición de estudios sobre gente negra para un contexto urbano en el país.

En los últimos diez años se ubican más de medio centenar de investigaciones, la mayoría de las cuales corresponden a trabajos de grado presentados en las facultades de ciencias sociales, humanidades y comunicación en diversas universidades de la ciudad. Actualmente, ese número no hace sino crecer. Son significativos, también, las contribuciones hechas desde las instituciones estatales, comunidades de base y ONG. Se destacan los aportes articulados desde El Grupo de Estudios Afrocolombianos de la Universidad Nacional, especialmente los que salieron a la luz entre el 2002 y el 2003, años en los que se llevó a cabo el proyecto «Rutas, senderos y memorias de los afrocolombianos en Bogotá», el cual permitió la vinculación de un importante número de estudiantes de pregrado quienes, bajo unos lineamientos específicos, exploraron diversas vetas de las identidades culturales de los «afrocolombianos» en Bogotá (Abello, 2003; Godoy, 2003; Meza, 2002; París, 2003; Pulido, 2003; Sarmiento y Torres, 2005; Urrego, 2002; Velasco, 2003). Este grupo interdisciplinario sin duda sentó un precedente, no sólo porque algunos de los resultados se reelaboraron en artículos y libros –lo que ha hecho más fácil su divulgación–, sino porque se consolidaron como un punto de partida, como un cúmulo de referencias incluidas para quienes quiere pensar asuntos afines. El modelo de análisis usado por este grupo se basa en la búsqueda de rupturas y continuidades y ha influenciado algunas investigaciones posteriores (Ávila y Gómez, 2005; García y Gutiérrez, 2003; Jiménez, 2005; Quintero, 2005; Rodríguez, 2006). Por otros lados han emergido con mucha fuerza, y en marcos analíticos transdisciplinarios, nuevas preguntas de investigación que hacen lecturas inéditas sobre temas como, por ejemplo, el género y la sexualidad (Arango, 2007;

Viveros, 2008), las intersecciones entre raza y clase (Gil Hernández, 2010) el racismo en ámbitos escolares (Vásquez, 2007), la discriminación (Meertens *et al.*, 2008 y Viveros, 2008), los procesos organizativos en la ciudad (Luna, 2007).

En cuanto a las categorías de enunciación casi todos los autores usan el prefijo *afro* para precisar a sus sujetos de estudio: *afrodescendientes, afrocolombianos, afrobogotanos, afropacíficos, afrochocoanos, afromigrantes, afrocaribes, afrobandoseños*. La categoría *negro*, aparece marginalmente, y nunca sin que se haga alguna salvedad sobre su elección. Extraviadas en algunas líneas figuran otras como *niches, libres, palenqueros, renacientes, maguiseños*, éstas últimas siempre como alternativas a las categorías raciales.

Comida y gente negra: dos viejos amigos

En una gran parte de la literatura revisada hay alusiones al tema de la comida y las cocinas de la gente negra. Los restaurantes aparecen una y otra vez con una particular centralidad que revela un curioso conceso sobre éstos como espacios en los que las identidades de la gente negra se recrean con plenitud, además de ser destacados como importantes fuentes de empleo y privilegiados lugares de encuentro (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003).

En general, la cartografía de los restaurantes del Pacífico que emerge de esas lecturas, tanto de los que hacen aportes concretos y abordan el tema desde preguntas por la fundación de los restaurantes, la estética, el menú (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003), como los que entran al tema para iluminar otros asuntos (Vargas, 2003; Viveros, 2008; Arocha *et al.*, 2002; Atlas, 2003; Tavera, 2004; Mosquera, 1998), coinciden en que estos establecimientos ocupan hoy en día un importante lugar en el orden social de la capital y hacen parte de su experiencia cotidiana, lo que de algún modo significa la eficaz incorporación de un grueso de la gente negra a la ciudad y, sobre todo, su visibilización.

Mara Viveros (2008), por ejemplo, usa los restaurantes para poner en contexto su reflexión sobre lo que denomina «la gramática racial» y la manera en que ésta estructura los encuentros y desencuentros heterosexuales interraciales en Bogotá. La autora da cuenta de las dinámicas sociales y culturales de la población negra en alusión a su innegable presencia en la ciudad que cada vez se hace más evidente en espacios como ventas ambulantes de frutas tropicales o dulces, obras de construcción, labores domésticas, las peluquerías, discotecas y «pescaderías con nombres evocadores como *Secretos del mar* o *Ricuras del Pacífico*» (2008: 250). Lina Vargas (2003), mientras recorre la ciudad para dar cuenta de las peluquerías y de «la poética del peinado afrocolombiano», no pasa por alto los locales dedicados a ofrecer alimentos, en especial aquellos que ubicados cerca a las peluquerías, refuerzan las dinámicas de confluencia y recreación de las identidades negras, como en el caso los dos restaurantes que, para la época de su investigación,

estaban abiertos en Galaxentro 18.¹¹ En el *Atlas de las culturas afrocolombianas*

¹¹ Centro comercial ubicado en el centro de Bogotá, en la esquina de la carrera décima con calle dieciocho.

(2003) se les reconoce como un área de prestación de servicios que, como las peluquerías y discotecas, son opciones laborales importantes para la gente negra en la ciudad. En este mismo sentido, Tavera (2004) reflexiona sobre el lugar de los restaurantes de cara a las dinámicas de migración como una de las principales fuentes de empleo para las mujeres recién llegadas a la ciudad. Morales (2003), a su vez, argumenta que la población negra a través de la comida ofrecida en los restaurantes posicionó usos y costumbres gastronómicas «antes no conocidos en la ciudad» (2003:632). Por su lado, Mosquera (1998) ve en ellos una forma de reacción frente a la discriminación, ya que permiten insertarse a la economía de la ciudad y son «lugares en donde el mundo negro y no negro se encuentran de manera respetuosa» (1998:49). Y Luna (2007) los pone como explícitos motivos para la migración: la gente negra se viene a la ciudad a abrir estos restaurantes. Arocha *et al.* (2002), por su lado, ven estos establecimientos en términos de una conquista, ya que «le cambiaron la cara a la Candelaria, cuna de la aristocracia bogotana» (2002:115), aunque en un texto posterior (2007) denuncia que con la comercialización de las comidas tradicionales o étnicas del «afropacífico» se simplifican y depredan los patrimonios simbólicos de los pueblos en los que tales tradiciones pertenecen. Ante esto que él llama «etnoboomb» propone alternativas pedagógicas que impidan «usurpaciones y canibalizaciones» (Arocha, 2007:93), tales como documentos explicativos que acompañen las cartas de los restaurantes en los que se dé cuenta de los vínculos entre territorio y de universos estéticos y simbólicos que convergen en las ollas.

La percepción emitida desde los medios de comunicación a través de documentales o notas de prensa va en la misma dirección. El un especial sobre «el pueblo afrocolombiano y negro» el portal *Misión Bogotá* publicó una nota titulada «Crónica de una pescadería en el centro de la ciudad», en la cual *Secretos del mar* es presentada como «una pequeña embajada de afrodescendientes y negros colombianos [que] funciona en Bogotá [...] un punto de encuentro obligado de los habitantes afro de la ciudad» (Misión Bogotá, 2006). En la versión electrónica de *Plaza capital*, el periódico de los estudiantes de periodismo y opinión pública de la Universidad del Rosario, se reporta que estos restaurantes:

funcionan como centros de reunión de la colonia afro del Pacífico en Bogotá. Allí sus miembros llegan a trabajar, se conocen y se hacen amigos. Algunos incluso se enamoran [...] Todos los días se dan cita gran cantidad de afrocolombianos de todos los rincones del Pacífico que además de ir detrás de un plato de comida que los transporte a su tierra por un momento, también van a encontrarse con sus coterráneos y a conocer las

últimas noticias de sus lugares de origen. [En los restaurantes] encontraron un pequeño oasis en la jungla de asfalto, un pedazo del pacífico en Bogotá (Peñarredonda, 2005).

En una nota del periódico *El Tiempo* se afirma que hay «actualmente en Bogotá muchos sitios de comida marina creados por los hijos de África nacidos en esta tierra» y que estos son «sitios de encuentro, de identidad, un palenque o quilombo, un lugar de reunión de todos los africanos nacidos en Colombia» (El Tiempo, 2003). Por su lado, el equipo del programa *Cultura capital* del Canal Capital, transmitido el 29 de julio de 2009, quiso rendir homenaje al Pacífico colombiano deteniéndose a mirar la experiencia de la gente de esa región que vive en la ciudad. En una breve nota sobre los restaurantes se trató de mostrar cómo es que se reproducen las prácticas alimentarias de los migrantes «lejos del calor y las olas del más grande océano del mundo» (Canal Capital, 2009).

Como vemos, de la academia a los medios de comunicación, la imagen que se presenta y se reproduce sobre los restaurantes del Pacífico no es muy distinta. Predomina, claramente, su comprensión como sitios de encuentro y espacios de recreación de las identidades culturales, y se habla de ellos desde la experiencia de apenas unos cuantos locales, cuando no de uno sólo (*Secretos del mar*).

Los restaurantes del Pacífico en Bogotá ya han sido objeto de investigación

Las investigaciones que de manera directa se han preguntado por los restaurantes, aunque de un modo más amplio y detallado, versan sobre estos mismos asuntos. Apoyados en el trabajo de campo en locales concretos buscan responder inquietudes asociadas a la visibilidad de la población negra en la ciudad, el papel de los restaurantes como sitios de encuentro, las redes de apoyo, las dimensiones domésticas y comerciales de la preparación y consumo de los alimentos, las transformaciones y permanencias de las prácticas culinarias, la persistencia cultural y el ejercicio de la memoria. También abordan estos establecimientos en su realidad más empírica: horarios, decoración, personal, menú, entre otros (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003).

Este grupo de trabajos explora con especial detalle los restaurantes ubicados en el centro de la ciudad, concretamente en *Lo mejor del Pacífico* y *Mesón del Pacífico*, en Chapinero; *Secretos del Mar*, en la Candelaria; *El imperio del Pacífico*, *Pescadería tropical y Sabores del Pacífico*, en la calle cuarta con veinte; *Los auténticos del Pacífico*, en la calle octava con diecisiete; *Aires del Pacífico*, en la calle veintitrés con carrera sexta; *Sazón chocoano* en Galaxcentro 18 (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy 2003, Rodríguez, 2006).

Sin desconocer el valioso aporte que estas investigaciones hacen, quisiera señalar algunas generalizaciones y omisiones que de ellos se deducen, en aras de justificar mis propias preferencias y estrategias a la hora de abordar el problema y enfrentar

el trabajo de campo. Lo que pienso es que la dificultad para salir de algunos de los lugares comunes y la naturaleza tan meramente descriptiva de estos trabajos ha terminado por reforzar las representaciones más generalizadas y estereotipadas sobre la gente negra en la ciudad.

Tal es el caso de la relación aparentemente inalienable entre gente negra y comida, y más específicamente entre mujer negra y comida. Los imaginarios sobre las destrezas culinarias e «incomparable sazón» de las mujeres negras son expresadas en frases como «desde la colonia los negros y negras se distinguieron por sus habilidades culinarias» (Rodríguez, 2006:16), o «el sabor del negro es algo que va de más allá de sus preparaciones culinarias, es algo que se inscribe en la esencia misma del ser afrocolombiano (Rodríguez, 2006:137)». Así, cuándo se quiere referir el éxito que los restaurantes del Pacífico han tenido en la ciudad, siempre se hace énfasis en la buena calidad de la comida y en cómo los comensales la prefieren basados en su gusto por la sazón de las mujeres negras. Ningún trabajo problematiza esta relación, más bien se hace hincapié en la especificidad de los sabores que logran estas «privilegiadas» cocineras y, se señala, además, cómo en las cocinas de los restaurantes encuentran la posibilidad de reproducir prácticas y facetas de sus identidades culturales (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003).

Hay en la mayoría de estos trabajos una omisión importante asociada a la ubicación de los locales, pues, pese a que se cuenta con cifras, aunque no oficiales, que afirman que en la ciudad hay varios centenares de restaurantes del Pacífico,¹² las investigaciones o alusiones a estos no logran salir del centro de la ciudad, y las

¹² Más de 500 según la Asociación Nacional Afrocolombiana Cimarrón (Ávila y París, 2003).

inquietudes de investigadores sociales, reporteros y periodistas terminan una y otra vez articulados a los restaurantes

de la calle cuarta con veinte, uno que otro en la Candelaria, los de la décima con dieciocho y los de Chapinero. Son pasados por alto los cientos de locales que distribuidos por toda la ciudad dan cuenta de procesos y dinámicas diversas que de un modo u otro lograrían que los análisis se complejizaran.

Otra generalidad recae sobre la manera en la que se usa o se maneja la categoría «Pacífico» que, si bien es la que la mayoría de los restaurantes usa para destacar su especificidad en medio de la oferta gastronómica global, en los análisis termina por subsumir la complejidad de esa región y por naturalizar otra problemática relación que opera con particular fuerza para el caso de los restaurantes, y es la que se establece entre Pacífico–mar–playa–pescado–borojó–tierra caliente. Es claro que la mayoría de los propietarios o empleados de los restaurantes han llegado o están de algún modo relacionados con la región «Pacífica», pero en su sentido amplio, es decir, no necesariamente provienen de la costa tumaqueña o de Buenaventura, sino que han migrado desde Bocas de Satzinga, Quibdó, Condoto, Istmina, sólo por mencionar otros lugares.

Esta evidencia debería hacer que la categoría «Pacífico» se estremeciera, sin embargo, se pasan por alto las incongruencias, y poco se cuestiona que estos restaurantes, venga de donde venga su dueño, se hayan especializado en pescado y mariscos. Si acaso se habla de una adaptación a los gustos de la gente de la «capital», pero las técnicas y materias primas suelen ser pensadas en clave de comida «tradicional», y de ahí se deduce que los cocineros, meseros y propietarios de los restaurantes reproducen universos del «Pacífico» en cada jornada laboral, y que han inscrito su propio acervo gastronómico a la oferta total de la ciudad.

Este balance deja ver que si bien lo hecho para Bogotá es un gran avance en materia de estudios sobre gente negra en la ciudades, es preciso mirar con lupa qué, y desde cuáles categorías, se ha producido. Esto para procurar salir de ese círculo vicioso de reproducción de estereotipos y mirar con más seriedad las dinámicas socio-culturales de la gente negra en la ciudad en sus detalles, matices, divergencias, convergencias.

Al mirarlos desde la etnografía

Mientras transcurría mi proyecto de investigación muchas de las personas que viven en Bogotá y que tuvieron noticias de mis intereses terminaron remitiéndome de una u otra manera a distintos restaurantes del Pacífico, o pidiéndome recomendaciones sobre los que yo consideraba mejores. Permanentemente estuve enterada de las ocasiones en que iban a ellos, los platos que pedían y las anécdotas que recogían, y en mis propias visitas estuve no pocas veces acompañada, ya que no faltaba el interesado en «hacer trabajo de campo» conmigo. Una etnografía sobre restaurantes suena fascinante. Más aún cuando la comida que en ellos se ofrece no es propiamente la que se come a diario en casa.

Pescado frito, cocteles y ceviches de mariscos constituyen las principales preparaciones de estos lugares, que difícilmente pasan desapercibidos y que, sin duda, han sido acogidos y se han incorporado eficientemente a la oferta gastronómica de la ciudad como una aceptable opción de comida «corriente» en la semana, y para los almuerzos dominicales en familia. Aunque ya hace casi tres décadas que los primeros locales de este tipo abrieron, la real proliferación, aunque fluctuante, tiene sus más altos picos en los últimos cuatro o cinco años. Ya no sólo son una opción laboral para gente negra, sino que se han convertido en un motivo para migrar a la ciudad.

Los pioneros empezaron en el centro de la ciudad, se tomaron primero la carrera cuarta con calle veinte, y sucesivamente las cuadras vecinas fueron inaugurando nuevos locales. Actualmente, es uno de los sectores que más restaurantes de esta clase aglutina, y el que es reconocido por los habitantes de la capital que transitan por la zona centro, cómo la más variada y mejor opción para comer la

comida del Pacífico, y es en esa zona que se han concentrado las investigaciones y reportajes de prensa o televisión que abordan el tema. No sólo se destacan por su número, sino por los vistosos avisos que entre letras de colores, exóticas mujeres e imágenes que evocan el mar, ponen todo un contexto y reproducen imaginarios asociados a la comida que ofrecen. Se promocionan desde una identidad con el Pacífico, ya que con excepción de unos cuantos restaurantes (*Comamos pez, Las Juanas, El rincón de York, Pescadería tropical*), la gran mayoría han sido nombrados con alguna combinación de esta palabra: *Sabores del Pacífico*, el primero en abrir hace casi 30 años, *El Imperio del Pacífico, La mojarra del Pacífico, El litoral del Pacífico, El rincón del Pacífico, Ricuras del Pacífico, Los auténticos del Pacífico*.

Abren todos los días de la semana, el menú no varía mucho de restaurante a restaurante, ya que cada uno ofrece almuerzos «corrientes» y platos a la carta que son los mismos pescados fritos y otras combinaciones de mariscos, y uno que otro de estos restaurantes ofrecen carnes rojas y pollo. Los primeros cuatro o cinco restaurantes fueron inaugurados por chocoanos de Quibdó y Condoto, casi todos perteneciente a un mismo grupo familiar, y los que han sido abiertos más recientemente, aunque conservan la estética y los nombres acompañados de la palabra Pacífico, ya no son propiedad de gente negra, incluso, *Sabores del Pacífico*, que es el restaurante más grande y reconocido de este sector, fue vendido por sus propietarios iniciales¹³ a una familia bogotana. Hasta hace unos ocho años era la norma que todos los propietarios y trabajadores de estos lugares se conocieran entre sí, pero hoy en día, por varias razones como el incremento de la demanda de comensales que hizo necesaria la ampliación y adecuación de los locales, el

¹³ Evencio y Julio Ruiz, de Condoto, quienes ahora tienen sus restaurantes en el barrio Tunjuelito, Ciudad Bolívar, en el sur de Bogotá.

creciente número de empleados que cada uno requiere y lo itinerantes que resulta el personal, es difícil hallar nexos entre unos y otros locales.

Si cuando abrieron tenían unas cocinas artesanales y unas cuantas sillas y mesas para atender a sus clientes, hoy en día la mayoría de estos restaurantes son amplios y cuentan con sofisticadas cocinas industriales. Los más grandes ya no son atendidos por sus dueños. De hecho, es difícil cruzarse con ellos porque son los «administradores» los que se encargan de todo lo relativo al negocio (inventario, personal, horarios). Pese a que estos restaurantes son cada vez menos propiedad de gente del Pacífico, su funcionamiento sigue estando en plena coherencia con las ideas estereotipadas desde el principio: en la decoración predominan las palmeras cocoteras, las embarcaciones de vela, los mariscos antropomorfos y las exuberantes mujeres. Además, el personal que atiende a los clientes y que trabaja en la cocina sigue siendo, en su mayoría, gente negra. Es decir, entre la clientela se sigue manteniendo la idea de que la comida que se ofrece es buena porque es preparada por gente negra, idea que se refuerza con toda la puesta en escena (la

decoración y a veces la música). Este grupo de restaurantes ha sido fuente de inspiración para muchos otros restaurantes que se han abierto más recientemente en diversas zonas de la ciudad. Ex empleados de algunos de estos locales son ahora propietarios de restaurantes como *Sabores marinos*, en la calle cuarta con dieciséis; *Los verdaderos del Pacífico*, en la calle cuarta con diecisiete; *Rincón marino*, en la carrera trece con octava.

Más allá del centro

Aunque hace casi tres décadas que fueron inaugurados los primeros locales en la Candelaria y cerca a la calle veinte con carrera cuarta, la verdadera expansión de este género de restaurantes tiene menos de una década y compromete a más de un barrio en la ciudad. Ese «más allá» describe mis intenciones de descentrar, literalmente, la manera en que han sido entendidas y representadas las experiencias y las dinámicas de los restaurantes. Lo que ocupa las líneas con las que complemento este texto es lo que empieza a revelarse una vez se toma la decisión de mirar el fenómeno fuera de los contornos demarcados una y otra vez. La ruta tomada va del centro al occidente y termina en algunos barrios del sur.

Así como el centro ha sido por tradición la más reconocida zona de los restaurantes del Pacífico, el barrio Chapinero se consolidó como la zona de las discotecas de gente negra, entre las más destacadas: *Pachanga y pochola*, antes ubicada en la calle cincuenta y siete con carrera séptima, pero recientemente trasladada al barrio Galerías (carrera veintisiete con cincuenta y tres), *Saboy*, en la cuarenta y seis con séptima, *La ponceña* en la Caracas con cuarenta y cinco, y *Capri* en la Caracas con cuarenta y dos. La actividad y el funcionamiento de estos lugares nocturnos ha ayudado a que la gente negra que circula por el sector se familiarice con él y que explore nuevas alternativas de negocio.

Al menos ese ha sido el caso del propietario de la discoteca *Capri*. Oriundo de Bocas de Satinga, fue el primero de sus hermanos en llegar a Bogotá hace cerca de siete años. Comenzó vendiendo frutas a la salida de la Universidad Incca. Un año después tenía un puesto de jugos y al poco tiempo, y ya en un local, empezó a vender licores, negocio que dejó para inaugurar la discoteca. Sus hermanas, que llegaron después, abrieron el restaurante *Sabor del Pacífico* (calle trece con treinta y ocho), y él, copiándose a la idea, abrió simultáneamente dos sucursales de *Alta mar*, restaurantes de igual nombre, e igual estética, uno en el san andresito San José (calle novena A con diecinueve A) y el otro en la Caracas con treinta y nueve. Cansado de su negocio nocturno espera con estos restaurantes tener el éxito necesario para poder dejar la discoteca y «llevar una vida más tranquila».

Alta mar es bien diferente al restaurante de sus hermanas, quienes siguiendo la línea de la decoración más tradicional de los restaurantes del Pacífico, pintaron las paredes del local con paisajes playeros. En *Alta mar* las paredes son blancas y sólo

los zócalos y cornisas están pintados de azul: «como en *La pesquera Jaramillo*»,¹⁴ dice

¹⁴ Reconocido restaurante especializado en la venta de pescados y mariscos nacionales e importados que tiene dos sedes en el norte de la ciudad (Santa Bárbara y Parque de la 93). Su prestigio, tradición y ubicación lo ponen como una de las mejores y más costosa ofertas de comida de mar en la ciudad.

Danesis, el chocoano que administra el local. Él es claro en que la intención de esta cadena de negocios es la de explotar un concepto más «sofisticado» que el que se desprende de plasmar en las paredes imágenes evocadoras del

mar, y piensa que sólo así podrán cumplir una de las metas a corto plazo: poner una sucursal de *Alta mar* en el norte de la ciudad, no muy lejos de la «zona rosa», sector en el que la ausencia de las pescaderías y restaurantes del Pacífico es evidente. Expone Danesis: «la idea es abrir el restaurante por la quince, cerca de la ochenta y dos, pero para tener éxito en esa zona no nos podemos llenar de palmas y cocos» y, replica, «la venta de los almuerzos allá es buena, porque es una zona de oficinas, pero la gente no es la misma de por acá».

Alta Mar tiene un personal variado. En la sede de Chapinero nos encontramos con un servicio prestado por gente negra (de la región del Pacífico y del Caribe) y no negra (de Bogotá), aunque en la cocina el personal es exclusivamente gente negra del Pacífico (de Quidbó y Condoto). El actual jefe de cocina fue hasta el 2008 y durante varios años empleado de Neftalí Rodríguez en *El imperio del Pacífico*, situación que es similar a la de otros de sus compañeros de la cocina, quienes llegaron allí después de haber trabajado en otros restaurantes del Pacífico.

Más plegados a la estética de las palmas y los cocos encontramos en Chapinero: *Las velas* (en la calle cuarenta y ocho con trece), abierto hace más de una década por el bonaventureño José Guillermo Ortiz, y que es atendida por un par de chocoanos en semana, y por una o dos personas más los fines de semana. *La mejor sazón del Pacífico* (en la calle sesenta y seis con décima), restaurante inaugurado hace tres años por el tumaqueño Harol Usurriaga y que es atendido exclusivamente por tumaqueños. Yendo de Chapinero hacia el occidente, encontramos cerca de la Universidad Nacional: *Quilichao* (en la calle cuarenta y siete con veinticuatro) y *Acuario del Pacífico* (en la carrera veintisiete A con cuarenta y tres), y el restaurante *Caracoles del Pacífico* (en la calle cuarenta y cinco con diecinueve). Estos tres aunque no están emparentados, tienen en común que pertenecen a chocoanos.

Restaurantes y testimonios hacia el sur

En el sur el fenómeno de los restaurantes adquiere unos matices específicos que lo diferencia de lo que pasa con los restaurantes en el resto de la ciudad. En especial en la localidad de Kennedy, una de las más grandes de Bogotá y que es el lugar donde se concentra la mayor parte de la comunidad negra que vive en

la ciudad.¹⁵ Diseminados por sus barrios aparecen un número indeterminado de restaurantes: *El rincón de Segundo* y una sucursal de *El imperio del Pacífico*, en el Restrepo. *La subienda* y *La bocana* en Castilla (trasnversal setenta y ocho con siete), en la Avenida primera de mayo con cincuenta y cinco *El pescadero*, con

¹⁵ En otras localidades del sur como Ciudad Bolívar y Bosa identifiqué otros restaurantes, pero sólo visité en Tunjuelito *Las maravillas del Pacífico* y *La mojarra del Pacífico*, este último propiedad de Evencio Ruiz, fundador de *Sabores del pacífico* en el zona de restaurantes en el centro.

treinta y nueve A *Sabor y sazón del Pacífico*, y un poco más al occidente *El velero*. Cerca al sector Casablanca hay más de diez, pero sólo algunos tienen nombres que les da una identidad especial: *Sazón tumaqueña*, *Sazón tumaqueña #3* y *Sazón tumaqueña #4*, *María del mar*, *La mojarra roja*. Los demás apenas si cuelgan algunas pancartas o telas con el genérico *restaurante – pescadería*, pero son propiedad de gente negra de algún lugar del Pacífico (al menos un par de ellos pertenecen a tumaqueños y uno más es propiedad de una familia de chocoanos). Estos locales cierran más temprano y los almuerzos son un poco más baratos que los de los otros restaurantes. Su «simpleza» significa que no hay una gran demanda de comensales, que apenas está en crecimiento, o que han sido abiertos sin una gran inversión de capital. La idea de sus propietarios es irlos mejorando con el tiempo.

Es la misma «simpleza» de estos restaurantes que, en efecto, pertenecen a migrantes negros del Pacífico, contrastante con los que sucede no muy lejos de ahí, en Carvajal, dónde en una mezcla heteróclita de propietarios de todas las regiones del país se halla otro gran número de restaurantes que ofrecen la misma comida y las mismas preparaciones, que usan la decoración evocadora del mar, y que no pocas veces tienen en su nombre la palabra «Pacífico». Estos restaurantes no sólo no pertenecen a gente negra, sino que escasamente son atendidos por gente negra, es decir, sus propietarios o administradores no parecen encontrarlos imprescindibles para vender sus almuerzos, a diferencia de los restaurantes del centro de la ciudad, en los que la especificidad de la comida y de la oferta sólo se realiza en la puesta en escena de la identidad negra, vengan de donde vengan los propietarios del restaurante.

Pero esto ocurre sólo para el servicio, pues en las cocinas la preparación de los alimentos está a cargo, casi exclusivamente de mujeres negras. Y de eso alardean los pregoneros o «arrastradores» que se paran o caminan enfrente de los locales tratando de atraer a la clientela. Algunos de estos restaurantes, ubicados en la calle treinta y uno sur con carrera sesenta y nueve y cuadras vecinas, son: *Puerto del Pacífico*, *Pescadería «El gordo»*, *Los pochecitos*, *La sorpresa*, *La poche*, *Los poches*, *Olas del Pacífico*, *El manantial*, *El submarino*, *El océano*.

Esta zona de restaurantes de Carvajal inicia a apenas una cuadra de la Avenida primera de mayo. Resguardados por asaderos de pollo, restaurantes de comida china, bodegas de mercancías, y talleres de mecánica se hallan los más de

cuarenta restaurantes que ofrecen comida de mar distribuidos en al menos cinco manzanas. Y aunque los propietarios provienen de muchas regiones del país, no dejan de destacarse los restaurantes que sí pertenecen a grupos familiares de gente negra de alguna geografía del Pacífico. «Esa es la esquina de los negros», me indicó un vendedor de aguacates apuntando hacia dónde se ubican *La perla del mar*, propiedad de David, migrante de Barbacoas, Nariño, casado con una mujer de allá mismo, *Sazón Tumaqueña* #2, de Brayam quien se vino a Bogotá con su esposa desde Tumaco, y *El chocoano* #2, restaurante que Alfonso montó con su esposa, a quien conoce desde que vivían en Quibdó.

La perla del mar es el restaurante más antiguo de los tres y el más reconocido de toda la zona. David, en trece años de trabajo permanente ha ido construyendo un establecimiento grande, cómodo y agradable. La decoración aunque sobria, cuenta con imágenes del mar expuestas en unos cuantos cuadros que acentúan el ambiente familiar y tranquilo que se quiere proyectar. Antes vivía ahí mismo con su familia. El restaurante hacía parte de su casa, y fue allí que sus dos hijos pasaron los primeros años de vida, pero hace unos siete años se mudó no muy lejos para dar paso a una remodelación y ampliación del local. Fueron varias razones por las que abrió el restaurante: quería tener una entrada económica o negocio que le permitiera trabajar con su esposa, y que ella renunciara a la casa de familia en la que era empleada doméstica y, a la vez, quería explorar un talento que orgullosamente reconoce como una herencia de familia: «yo soy sobrino de Segundo Plinio Cabezas Rosero, el *chef* de Barbacoas [...] yo soy de familia de cocineros».

Orgulloso exhibe el libro publicado por su tío y se apresura a pactar entrevistas con Marcos Cabezas, hermano de Segundo, y quien también es *chef*. David sabía que podía explotar ese talento de cocinero: «yo veía que cocinaba bien y que la gente tenía éxito con los restaurantes, y vea como me ha ido: en toda la zona yo soy el que más vende». *La perla del mar*, nombre que tomó la canción «Tú eres la reina» de Diomedes Díaz, tiene trece mesas en una sola planta, sólo ofrece almuerzos corrientes (sierra o picuda) y especiales, pero no hay carta con los platos y los precios, sino que es David o sus meseros quienes le cuentan al comensal que tienen para ofrecer. Los precios no son fijos «yo tiro dependiendo del cliente», dice David. Renueva las preparaciones de acuerdo a la oferta y disponibilidad que haya en los mercados mayoristas de la comida de mar, y es su esposa la que se ocupa de ajustar las recetas. Trabaja con un personal estable (cuatro mujeres en la cocina, incluida su esposa, tres meseros y un pregonero), que proviene en su totalidad de Barbacoas: «yo ayudo al de mi tierra, yo prefiero trabajar con mis paisanos». David asegura que el éxito de su restaurante en particular, y de ese tipo de comida en general, radica que combina buenos precios con buena presentación, y asegura que él «no maneja el tabú de lo afrodisíaco», que no vende su comida pensando en eso. Comenta que sus clientes vienen desde cualquier lugar de la ciudad y que muchos famosos de las telenovelas, sin

recordar el nombre de ninguno, frecuentan el restaurante. Sabe que su oferta gastronómica está lejos de ser comida típica de Barbacoas o del Pacífico, y expresa que sus comensales negros a menudo le reclaman preparaciones como los «encocados», pero que definitivamente en su restaurante ese tipo de comida no va a ser preparada con fines comerciales: «eso lo hace uno en una ocasión especial y se le pide ayuda a Brayam, el tumaqueño» Igual, alardea de saber cocinar lo que él denomina «verdaderas delicias» como el *pusandao* de carnes (res, cerdo y pollo), pero sabe que difícilmente lo incorporaría al menú del restaurante por razones que van del gusto o preferencias de los comensales, a la rentabilidad de un plato como esos: «el precio no da para corrientazo». Además de reiterar que tiene el local más exitoso de la zona, está próximo a inaugurar a media cuadra de *La perla del mar*, un nuevo restaurante.

David ha hecho una amistad entrañable con sus vecinos del *El chocoano #2* y de *Sazón tumaqueña #2*. Alfonso, propietario de *El chocoano* lleva siete años con el local de Carvajal, aunque está en Bogotá desde hace más de trece. A su llegada a la ciudad se desempeñó en labores de seguridad como guarda y escolta. Incursionó en el mundo de los restaurantes hace diez años con el primer *Chocoano* que funcionó durante casi cinco años en la avenida Ciudad de Cali. Alfonso siempre consideró rentable el negocio de los restaurantes y sabía de su funcionamiento desde que estaba radicado en Quibdó. Ese primer local hacía parte de su casa, que es la misma en la que vive actualmente. Pero le apostó a abrir el segundo local en Carvajal por ser esta una zona reconocida en dónde el éxito de su oferta estaba garantizado. Abrió un tercer local en Suba (*El chocoano #3*), pero no alcanzó a mantenerlo en funcionamiento más de dos años. Sólo sobrevive ahora el segundo de los *chocoanos*, y es en él dónde están puestas todas las energías de Alfonso y su familia.

Allí trabajan en equipo: su esposa en la cocina con otras dos quibdoseñas, Alfonso en el servicio con un empleado más, y el menor de sus tres hijos arrastrando gente desde la entrada. Alfonso no repara en la proveniencia de sus empleados: «vea ese mesero, es blanquito», me dice, «a mí no me importa el color desde que sean responsables». En la decoración resalta un gran mural mandado a pintar por encargo al maestro de obra que adecuó el local. Ocupa una de las paredes la imagen de un río que surca un paisaje plagado de palmeras hasta desembocar en el mar en medio de un atardecer. La oferta del *Chocoano #2*, como la de *La perla del mar*, es sólo de almuerzos corrientes y especiales, cuyos precios varían de acuerdo a la disponibilidad de los productos en el mercado. Sobre su clientela dice Alfonso: «uno no sabe de dónde viene tanta gente [...] todos los días se ve gente distinta [...] no vienen muchos *niches*, los restaurantes no son como las fondas, dónde uno si va a encontrarse a los paisanos». En lo que sí es enfático es reconocer que sus clientes, sean quienes sean, van a su restaurante por su «sazón especial» y por lo nutritiva que resultan las preparaciones, y en ese «nutritivo»

incluye las propiedades afrodisiacas de la comida: «el pescado que yo vendo tiene ocho días de garantía [...] el cliente va es con toda por ocho días [...] la comida tiene tanta vitamina que hasta sueño da». Menciona que aunque con los otras dos sucursales de *El chocoano* «no se le dieron las cosas», está en proceso de cambiar la razón social de su local para que quede simplemente *El Chocoano*, y empezar de nuevo hasta llegar, al menos, a *El chocoano #10*: «el #2 lo voy a poner en la 82 con 11, por ese centro comercial Andino», y hace hincapié, como Danesis de *Alta mar*, en lo poco que se ha explotado la oferta de restaurantes y pescaderías del Pacífico en la «zona rosa» de la ciudad.

El local que sigue al de Alfonso es *Sazón tumaqueño #2*, restaurante que siendo propiedad de Brayam, hace parte de un grupo de restaurantes que pertenece a diferentes miembros de su familia extensa. Su tío José fue el primero en abrir *Sazón tumaqueño* en el sector Casablanca, de Kennedy hace casi diez años. Los siguió Brayam quien hace seis años abrió *Sazón tumaqueño #2* en Carvajal. Continuó su tía Ángela con *Sazón tumaqueña #3*, restaurante adecuado en el primer piso de su casa, también en el barrio Casablanca, y el cuarto tumaqueño ha sido recientemente abierto por José, y es administrado por la mamá de Brayam, quien llegó de Tumaco a mitad de 2009 para cumplir específicamente con esa labor. Brayam, al igual que su tía, adecuó el local para el restaurante en su propia casa, de la cual aún no es propietario, pero que quiere comprar cuanto antes. Allí vive con su esposa y sus dos hijos. Trabaja con empleados tumaqueños y quibdoseños, su esposa es la encargada de la cocina, mientras Brayam se ocupa, sobre todo, de «jalar» o recibir a los clientes en la entrada. La decoración de local cuenta principalmente con paisajes de Tumaco que Brayam exhibe con orgullo, aunque cuenta que sus paisanos son quienes le regalan las fotos, y que ha acumulado tantas que ya no tiene donde ponerlas. También exhibe cuadros con siluetas de exóticas parejas de negros, algunos con motivos étnicos y otros con motivos musicales, como el baile y la interpretación de instrumentos.

Comer pescado: nutritivo, barato y afrodisiaco

No resulta sencillo hacer una caracterización del tipo de clientela que acude a los restaurantes del Pacífico, menos aún cuando se ha reconocido la pluralidad y diversidad de los restaurantes mismos. La concurrencia, entonces, no depende sólo de asuntos como el valor de los platos o las preferencias gastronómicas de los comensales, sino que se combina con factores como la ubicación y los ritmos cotidianos. Lo que va quedando claro hasta acá es, al menos, que el tipo de comida que en estos restaurantes se ofrece como la «típica» del Pacífico tiene que ver más con las clientelas que con los propietarios y que lo nutritivo y las abundantes porciones de los platos no son cualidades que den cuenta por sí solas de por qué se escoge esta opción sobre otras. La oferta condensada en la

mayoría de los platos servidos en estos restaurantes se desprende de imaginarios que caracterizan la comida del Pacífico como comida de mar y necesariamente preparada por gente negra (lo que garantiza la buena sazón y la calidad). En la guía de restaurantes del portal vive.in, una guía dirigida a los consumidores, esta oferta gastronómica se presenta así:

La cultura del Pacífico Colombiano se ha caracterizado por tener una exótica comida de mar, un buen repertorio de bebidas artesanales y unas mujeres que según la cultura popular y los estigmas raciales, son bastante fogosas en el arte amatorio. Es decir, arrechas para utilizar un término más popular. Cuenta la leyenda que para este tipo de exigencias, los lugareños crearon una serie de bebidas a partir de mitos ancestrales que reconocen el poder que tiene lo que ingerimos a partir de quien lo crea. Así pues, se dice que éstas bebidas pueden tener unas propiedades afrodisíacas que hasta el más débil rompería un catre de la inagotable superpotencia adquirida (vive.in, 2009).

Estas ideas hacen parte del repertorio de estereotipos que he mencionado anteriormente y que empiezan por vincular comida del Pacífico con costa y del cual se desprenden otras equivalencias entre comida del pacífico y mariscos, mujeres negras, buena sazón, elementos que a menudo se condensan en una sola imaginación sobre propiedades afrodisíacas, apetito, potencia y licencia sexual. Aunque estas ideas no agotan las razones por las que los clientes acuden a los restaurantes, pues no todos dicen estar ahí en busca de las propiedades afrodisíacas del pescado o el jugo de borojó, la mayoría reconoce las facultades que popularmente se le atribuye a esta comida. Las alusiones explícitas vienen casi siempre de los varones no negros, y se expresan en frases como: «la mujer agradece, uno llega a la casa como pata de perro envenenado», «este pescado tiene mucha “vitamina” [risas], uno queda como con electricidad en el cuerpo», «después de este de pescado usted le puede decir a su pareja: “vámonos para un sitio especial que yo lo que quiero es...” [risas] ¿me entiende?», o «yo no puedo comer de esto sino una vez a la semana, no me aguanta la mujer todos los días»¹⁶.

Otro grupo de comensales viene a los restaurantes buscando restituir fuerzas perdidas en una ardua jornada o semana de trabajo. Ellos hablan de lo nutritivo del pescado y de cómo quita el cansancio y repone las energías, cómo mitiga el dolor de cabeza producido por el desgates físicos y cómo los devuelve «como nuevos» al trabajo. También circulan ideas sobre lo saludable e ideal que resulta esta oferta en tiempos es que las carnes rojas no gozan de mucha popularidad y en que son estigmatizadas por dietistas y nutricionistas, dejando el pescado como una loable opción de ingesta de proteína. Quienes justifican su gusto desde esta faceta son personas con colon irritable, gastritis crónica o que simplemente ven en el pescado la posibilidad de reemplazar las carnes rojas y llevar una vida más saludable.

Otro factor decisivo para el éxito de estos restaurantes, su posicionamiento y el hecho de que los comensales los privilegian por encima de otras opciones, tiene que ver, con lo que exponía David de *La perla del mar*: la combinación de precio y cantidad. En cada uno de los locales visitados el plato más apetecido es el almuerzo corriente: sancocho de pescado, arroz, patacón, pescado frito o sudado, ensalada, y jugo de borojó o limonada. Todo por un precio que va de los cinco mil a los ocho mil pesos, dependiendo del lugar en el que esté ubicado el restaurante, y que siempre será una dura competencia, —a ese nivel de precio y cantidad—, con los otros restaurantes que ofrecen «corrientazos», sean del tipo que sea. De ese hecho, de la importancia que tiene para los restaurantes del Pacífico ofrecer un menú que por su precio se vuelva irresistible para el consumidor se deriva que lo que se ofrece sean unas cosas y no otras: los pescados que la temporada de pesca ofrezca, los que más le gustan a la gente que vive en la capital. En ninguna carta de todos los restaurantes visitados llegó a ver, por ejemplo, una oferta de bocachico, un pescado que es tan común en la dieta de los chocoanos que viven cerca a los ríos. Lo que de este recorrido derivo es que la «comida del Pacífico» y los imaginarios que en ella se condensan está determinada y producida más por los gustos de la gente del interior que por la «ancestralidad» propia de quienes la preparan. Más por la disponibilidad y precios de los mariscos ofrecidos por los mayoristas que por «puridad» y «auténticidad» de las recetas.

Los restaurantes del Pacífico en Bogotá, ¿un orden social ganado? Lectura desde el estereotipo

A modo de conclusión

A este punto lo que he buscado argumentar es que, si bien, los restaurantes del Pacífico en Bogotá son un eficaz mecanismo a través del cual muchas familias migrantes se han abierto un camino, garantizando entradas económicas y relativa estabilidad en la ciudad, no son el resultado de un proceso del que la gente negra ha salido victoriosa al posicionar un nuevo orden social, sino que reproducen un orden social estereotipado (y racista) basado en ciertas cadenas de equivalencias. Éstas cadenas están ancladas en los imaginarios de los comensales que acuden a los restaurantes en busca de la indiscutible sazón de la gente negra, reificados por los medios de comunicación que para convocar representan un Pacífico de playas y palmeras, y de los investigadores que desde la academia han tratado de mirar el fenómeno de la proliferación de estos lugares explicándolos como unos «lugares seguros» en donde la cultura y la identidad de la gente negra pueden ser expresados sin prejuicios. Dediqué algunas líneas a dar cuenta de cómo el fenómeno de la proliferación de los restaurantes es leído en clave de una «visibilización». Lo que quiero sostener ahora es que esa «visibilidad», aunque innegable, corresponde a una modalidad de expresión de estereotipos. Quisiera, entonces, terminar usando

el estereotipo no como una mera herramienta para describir el problema, sino como una categoría de análisis que resulta particularmente útil en tanto me ubica en un marco de interpretación más amplio.

Nina S. de Friedemann, en su célebre artículo de 1984 sobre los estudios de negros y la antropología colombiana, define dos categorías centrales que corresponden a procesos conjuntos: «invisibilidad» y «estereotipia». Sobre el primero la literatura que se ocupa de la gente negra en el país ya ha hecho carrera y hoy en día se afirma que esa «invisibilidad», al menos en términos académicos, ha sido subvertida. La «estereotipia», en cambio, ha sido una categoría menos explorada. Friedemann la conceptualiza como un proceso de simplificación y caricaturización en el que el sujeto negro «en la narrativa histórico-cultural o en el relato literario» se reduce a «imágenes pasionales más que racionales» (Friedemann, 1984:512), representaciones deshumanizantes que se ajustan a lógicas racistas y que son expresión de la arrogancia cultural y del dominio socio-político occidental. Incorpora, de este modo, un asunto capital en cualquier análisis relativo a los estereotipos y gente negra: aquel que concierne a las relaciones de poder imperiales y a los régimenes de otrorización implicados en el colonialismo en los que cierto tipo de diferencia fue producida, fijada y subordinada.

Homi K. Bhabha ([1994] 2002), en su intento por dar cuenta de la medida en la que el discurso colonial depende del concepto de «fijeza», caracteriza el estereotipo como su estrategia discursiva mayor: «una forma de conocimiento e identificación que vacila entre lo que siempre está “en su lugar”, conocido, y algo que debe ser repetido ansiosamente...» (Bhabha, [1994] 2002: 91), es decir la «ambivalencia», aquel rasgo que, según él, deberá ser analizado en tanto es el que produce la otredad como objeto de deseo o de irritación. El estereotipo, en este sentido, se entiende como un punto seguro para la identificación en tanto simplifica y estabiliza la diferencia y, a la vez, como un proceso contradictorio que vuelve esa diferencia seductora. Funge como fobia y como fetiche. Es ansioso, pero es afirmativo (Bhabha, [1994] 2002: 93). En la producción discursiva del sujeto colonial, que es lo que en últimas interesa a Bhabha, el complejo diferencial sexo-raza adquiere una crucial relevancia. El cuerpo y la piel han de convertirse en unos significantes claves de diferencia. Estas diferencias se naturalizan en los discursos culturales, políticos e históricos a través del estereotipo. Bhabha, entonces, reconoce la arbitrariedad que funda los signos sociales y culturales, y afirma que lo que debe ser cuestionado es «el modo de representación de la otredad» (Bhabha, [1994], 2002:93).

En algo que podría ser un tipo respuesta a esa inquietud, Stuart Hall usa el estereotipo para explorar cómo fue que la «diferencia» llegó a ser un tema tan discutido en los debates relativos a la representación, preguntándose cuáles son y de dónde vienen los estereotipos (Hall, [1997] 2010). Hall ubica su reflexión en un marco más amplio

de teoría de la representación y en el modo en el que la diferencia se produce.¹⁷ Al

¹⁷ El giro lingüístico (Saussure), el modelo dialógico (Bajtin y Voloshinov), la antropología cultural (Douglas), y el psicoanálisis (Hall, [1997] 2010).

reconocer que esas diferencias nunca son neutrales, sino que se estructuran en relaciones de poder, centra su análisis en el discurso racializado retomando, como

Bhabha, al cuerpo como «la evidencia incontrovertible» en el que la diferencia racial es fijada. Estereotipar es una de las operaciones fundamentales que lo hace posible. Define «estereotipar», después de revisar algunos ejemplos que muestran el lugar de la diferencia racial en las relaciones imperiales, como la acción de «reducir a unos cuantos rasgos esenciales fijos en los naturaleza» (Hall, [1997] 2010:429). El estereotipo, de este modo, se caracteriza por ser «una práctica de “cerradura” y exclusión [que] simbólicamente fija límites y excluye todo lo que no le pertenece» (Hall, [1997] 2010:430). En otras palabras:

Es parte de mantenimiento del orden social y simbólico. Establece una frontera simbólica entre lo «normal» y lo «desviante», lo «normal» y lo «patológico», lo «aceptable» e «inaceptable», lo que «pertenece» y no pertenece o lo que es «Otro», entre «internos» y «externos», nosotros y ellos (Hall, [1997] 2010:430).

Aunque el análisis de Hall sobre el estereotipo es mucho más denso, a este nivel nos devuelve al punto de partida. Esto es, a entender porqué los restaurantes del Pacífico en Bogotá y la manera es que son representados antes que subvertir los estereotipos sobre gente negra y las estructuras que articulan y dan un lugar a la diferencia racial, terminan reificándolos vía la romantización e idealización. Esta romantización los lleva, si seguimos el argumento de Bhabha, a uno de los extremos de la ambivalencia. Estereotipar no es sólo demonizar o confinar a lo abyecto. De ahí que revertir un estereotipo «no sea necesariamente voltearlo o subvertirlo» (Hall, [1997] 2010:441). No es que los restaurantes sean un «lugar seguro» para la gente negra, más bien, los restaurantes «ponen en su lugar» a la gente negra: las cocinas, la servidumbre, el área de servicios. Son la prueba de que esas lógicas coloniales no han parado de reproducirse. Que las grandes desigualdades de poder se mantienen.

Un estereotipo siempre hace referencia a otros estereotipos, ellos funcionan en cadena. Los autores revisados reparan (Friedemann, 1984; Hall, [1997] 2010 y Bhabha, [1994] 2002), por ejemplo, en la brutalidad y la animalidad como rasgos estereotípicos racializados que, al menos para Bhabha y Hall, no están muy lejos de aquellos sobre raza y sexualidad. A mi modo de ver, si bien en los restaurantes hay una relación estereotípica explícita entre gente negra y comida, ésta contiene o vincula otra que está latente: aquella entre gente negra y desbordada sexualidad. Lo primero como la promesa de lo segundo. Lo curioso es que no sólo se trata de gente negra, sino que hace referencia a una geografía: el Pacífico.

Lo naturalizado, entonces, no es cualquier cosa. Son unas relaciones muy problemáticas entre gente negra y comida, entre Pacífico y costa de dónde se desprenden las ideas sobre la sexualidad, lo afrodisíaco, las exuberantes mujeres. Lo que evocan esas geografías imaginadas del Pacífico escenificadas en los restaurantes es poco menos que el paraíso, a eso queda reducido el Pacífico. Y no es que haya un Pacífico verdadero. Para el caso de los restaurantes, el Pacífico es lo que se dice o lo que se enuncie en su nombre, aunque no cualquier cosa pueda ser nombrada, sólo aquellos rasgos que se correspondan con las ideas románticas sobre negridad y playa.

Tal como argumenta Edward Said ([1979] 2002) sobre orientalismo, las imaginaciones sobre la diferencia no son mentiras que se desvaneцен al decir la verdad sobre ellas. Por ello, el recorrido hecho en este artículo, aunque extenso, ha tenido como meta principal ilustrar, primero, esos estereotipos en distintos niveles: de las lecturas académicas sobre los restaurantes a los comensales. Segundo, ha querido detallar etnográficamente la complejidad e irreductibilidad de las trayectorias de la gente negra y no negra vinculada a ellos, con la ilusión de, por un lado, desestabilizar esas imágenes estereotipadas y, por el otro, dejar en evidencia que los estereotipos producen identidades y producen sujetos, ya que la gente negra, muy a menudo, se representa a sí misma según esas lógicas.

No hay es que hayan lecturas verdaderas o falsas sobre los restaurantes, no se trata de que los comensales tienen ideas erradas que deban ser corregidas ni de que estamos siendo engañados por los medios de comunicación. El asunto aquí es que si los estereotipos hacen parte de la representación y de los modos en que damos sentido al mundo, y que, además, están implicados inherentemente en relaciones inequitativas de poder, nuestro rol como académicos es hacer lecturas más retadoras, más densas, más desafiantes de los esos modos de representación dominantes y de los estereotipos que se ponen juego.

Bibliografía

- Abello, Marta Elena. 2003. «Boraudo: una cultura afrochocoana en Bogotá». Trabajo de grado. Departamento de Antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Agudelo, Carlos. 2004. «No todos vienen del río: construcción de las identidades negras urbanas y movilización política en Colombia», en: Eduardo Restrepo y Axel Rojas (eds.), *Conflictos e (in)visibilidad. Retos en los estudios de la gente negra en Colombia*.173-194 Popayán: Universidad del Cauca.
- Aguilar, Soledad. 1995. «Inmigrantes negros: reacción y adaptación cultural en la ciudad de Bogotá». Trabajo de grado. Departamento de Antropología. Universidad Nacional. Bogotá.

- Arango, Luz Gabriela. 2007. *Género, discriminación étnico-racial y trabajo en el campo popular-urbano: experiencias de mujeres y hombres negros en Bogotá*. Congreso Latinoamericano de Sociología del Trabajo. Hacia una nueva civilización del trabajo. Montevideo: Asociación Latinoamericana de Sociología del Trabajo –ALASTV.
- Arocha, Jaime (coord.). 2002 *Mi gente en Bogotá. Estudio socioeconómico y cultural de los afrodescendientes que residen en Bogotá*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá-CES.
- Arocha, Jaime. 2007. «*Encocados con papa, ¿otro etnoboomb usurpador?*». *Revista Colombiana de Antropología*. 43: 91-117.
- Atlas de las culturas afrocolombianas. 2003. *Los afrocolombianos hoy*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional.
- Avila, Catalina y Paola Gómez. 2005. «Chocolate con leche. Reportaje sobre la comunidad chocoana en Bogotá». Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Balanta, Nevis y Myriam Monroy. 2001. *La ciudad migrante: una aproximación al fenómeno de la etnicidad afrourbana, vista a través de los pajonales, residentes en Bogotá*. Tesis maestría en investigación social interdisciplinaria. Facultad de Ciencia y Educación. Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Bogotá.
- Barajas, Ana Felicia. 1992. *Variación espacial en la localización de residentes chocoanos en Santafé de Bogotá*. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia- Instituto Geográfico Agustín Codazzi. Bogotá.
- Bello, Nubia y Claudia Mosquera, 1999. «Desplazados, migrantes y excluidos: actores de las dinámicas urbanas», en: Fernando Cubides y Camilo Domínguez (Eds.) *Desplazados, migraciones internas y reestructuraciones territoriales*. 456-474. Bogotá: CES.
- Bhabha, Homi K. [1994] 2002. *El lugar de la cultura*. Buenos Aires: Manantial.
- Camacho, Juana y Eduardo Restrepo. 1999. *De montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia*. Bogotá: Fundación Natura, Ecofondo, ICANH.
- Canal Capital. 2009. «Inserción». Programa: *Cultura capital*. (Transmitido 29/07/2009).
- Castro, Luis Carlos. 2005. *Cuerpos, espacios de encuentros y desencuentros: misas afrocolombianas en Bogotá*. Trabajo de grado. Departamento de Sociología, Universidad Nacional. Bogotá.
- Cifuentes, Alejandro. 2005. *Pa que se le quite la arrechera. Trayectos de aprendizaje de la chirimía chocoana*. Trabajo de grado. Departamento de Antropología. Universidad Nacional. Bogotá.
- Díaz, María Elvira. 2002. «Ghettos Clan y Panteras Negras: reivindicadores de identidad afroamericana en Bogotá a través del hip-hop y el reggae», en: *150 años de la abolición de la esclavización en Colombia. Desde la marginalidad a la construcción de la nación*. 552-601. Bogotá: Aguilar.
- Díaz, María Elvira. 1998. *Danzando conmigo misma: identidad, música y hermandad afroamericana*. Trabajo de grado. Departamento de Antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Díaz, Rafael. 1994. «El mercado urbano y urbano-regional de esclavos en Santafé de Bogotá». En: *Perspectivas metodológicas y de investigación en los estudios sobre comunidades negras*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.

- Díaz, Rafael. 1998. «Entre la cohesión y la disolución: la familia esclava en el área urbano-regional de Santafé de Bogotá (1700-1750)», en: Germán Ferro (Ed.), *Religión y etnicidad en América Latina*. Tomo III, pp. 319-332. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- Friedemann, Nina S. de. 1984. «Estudios de negros en la antropología colombiana». En: Jaime Arocha y Nina S. de Friedemann. *Un siglo de investigación social. Antropología en Colombia*. pp. 507-572. Bogotá: Editorial Etno.
- El Tiempo. 2003. «Restaurante los Secretos Marinos de Alomía». www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-995111 (Consultada 09/10/2009)
- Galvis, Antonio. 1974. *La esclavitud en Bogotá durante el período de 1819 a 1851*. Trabajo de grado. Universidad Javeriana. Bogotá.
- García, Edgar y Marta Gutiérrez. 2003. *Expresiones particulares de la cultura tradición oral de la comunidad negra del litoral Pacífico radicada en la localidad de Suba*. Trabajo de grado. Ciencias Sociales, Facultad de Ciencia y Educación. Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Bogotá.
- Gil Hernández, Franklin. 2010. «Vivir en un mundo de “blancos”. Experiencias, reflexiones y representaciones de ‘raza’ y clase de personas negras de sectores medios en Bogotá D.C». Trabajo de grado. Maestría en Antropología. Departamento de Antropología, Universidad Nacional. Bogotá.
- Godoy, Mónica. 2003. «La cultura alimentaria de los afrocolombianos y afrocolombianas en Bogotá». Trabajo de grado. Departamento de Antropología, Universidad Nacional. Bogotá.
- Hall, Stuart. (Hall [1997] 2010). *Sin garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Popayán-Lima-Quito: Envión Editores-IEP-Instituto Pensar-Universidad Andina Simón Bolívar.
- Herrera, Julie y Cindy Ibarra. 2004. «Comunidad afrocolombiana». En: *¿Bogotá una ciudad para todos?* Bogotá: Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- Jiménez, David Andrés. 2005. *Ejercicios de visibilización étnica en colegios distritales*. Tesis de antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Luna, Carolina. 2007. *De lo rural a lo urbano: procesos organizativos de población negra en Bogotá*. Trabajo de grado. Departamento de Historia. Universidad Javeriana. Bogotá.
- Maya, Adriana. 2001. *Cátedra de estudios afrocolombianos, orientaciones curriculares. Series Guías: por la Bogotá que queremos*. Alcaldía Mayor. Bogotá.
- Meertens, Donny, Mara Viveros y Luz Gabriela Arango. 2008. «Discriminación étnico-racial, desplazamiento y género en los procesos identitarios de la población “negra” en sectores populares de Bogotá», en: María del Carmen Zabala Argüelles (Comp.) *Pobreza, exclusión social y discriminación étnico-racial en América Latina y el Caribe*. 181-214. Bogotá: Siglo del hombre y CLACSO.
- Melendro, Adriana. 1996. *Expresión de identidad étnica y racial en migrantes del corregimiento de Guayabal (Chocó)*. Trabajo de grado. Departamento de Antropología, Universidad de los Andes. Bogotá.

Meza, Andrés. 2003. «Trayectorias de los afrodescendientes en el comercio callejero de Bogotá». *Revista Colombiana de Antropología*. 39: 71-104.

Misión Bogotá. 2006. «Crónica de una pescadería del Centro de la ciudad». www.paginasyboletines.com/curriculum/mision_bogota/especial/afros/cronica.htm (Consultada 16/07/2009).

Morales, Inírida. 2002. «La presencia afrocolombiana en las ciudades. Bogotá, una experiencia multicultural». En: *150 años de la abolición de la esclavización en Colombia. Desde la marginalidad a la construcción de la nación*. pp. 622-651. Bogotá: Aguilar.

Mosquera, Claudia. 1998. «*Acá antes no se veían negros*»: *Estrategias de inserción de la población negra en Santa Fe de Bogotá*. Cuadernos de investigación del observatorio de cultura ciudadana. Bogotá: CES.

Paris Becerra, María Paula. 2003. *Transformaciones y permanencias en los hábitos alimenticios de las mujeres del Pacífico en Bogotá: Una mezcla de olores, sabores, historia y memorias*. Tesis de antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.

Peñarredonda, José Luis. 2005. «Un bocado del Pacífico en Bogotá», en: *Plaza capital*. portal. urosario.edu.co/plazacapital/articulo.php?articulo=289. (Consultada 03/04/2009)

Piedrahita, Carlos Alfredo. 2003. *Presencia afrocolombiana en Soacha: Adaptación sociocultural de los afrocolombianos en la ciudad*. Tesis de antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.

Pulido Londoño, Hernando Andrés. 2003. *Artesanos Afrodescendientes en Bogotá: Aportes culturales en un contexto urbano*. Tesis de antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.

Quintero, Patricia. 2005. *En el nombre del Padre, de la Madre, del Hijo y del Espíritu Santo: dimensión afro de la religiosidad católica bogotana*. Tesis. Maestría en Antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.

Restrepo, Eduardo. 1999. «Territorios e identidades híbridas», en: Juana Camacho y Eduardo Restrepo (eds), *De montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia*. Bogotá: Fundación Natura, Ecofondo, ICANH.

Restrepo, Eduardo. 2005. *Políticas de la teoría y dilemas en los estudios de las colombias negras*. Popayán: Universidad del Cauca.

Rodríguez, Alcira. 2004. *Itinerarios y experiencias de mujeres jóvenes migrantes afrodescendientes del Pacífico Sur en Bogotá*. Informe. División de Investigaciones. Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca.

Rodríguez, Natalie. 2006. *Estado del arte acerca de la actividad de investigación sobre las comunidades afrodescendientes y raizales, a partir del cual se hace un diagnóstico secundario de la situación actual y de las problemáticas culturales identificadas en el sector de Bogotá*. Informe. Instituto Distrital de Cultura y Turismo. Observatorio de Cultura Urbana.

Rodríguez González, Carlos Hernando. 1994. *Presencia y aportes de la comunidad afrochocoana en Santa Fe de Bogotá*. Tesis de comunicación social y periodismo. Universidad Externado de Colombia. Bogotá.

- Rúa, Carlos. 2004. «La situación territorial de los afrocolombianos: problemas y conflictos», en: Mauricio Pardo, Claudia Mosquera y María Clemencia Ramírez (eds.), *Panorámica afrocolombiana. Estudios sociales en el Pacífico*. 343-368. Bogotá: ICANH, Universidad Nacional.
- Said, Edward. [1979] 2002. *Orientalismo*. Barcelona: De Bolsillo.
- Sarmiento, Sandra y Oscar Torres. 2005. *Experiencia y expectativas de negociación entre organizaciones afrocolombianas y Estado. El caso de los desterrados en Soacha*. Tesis de antropología. Universidad Nacional de Colombia.
- Tavera, María Cristina. 2004. *Transformaciones y continuidades de la danza tradicional del Pacífico colombiano en condiciones de desplazamiento: un estudio de caso en los barrios La Isla y El Oasis (Soacha)*. Trabajo de grado, Departamento de Antropología. Universidad de los Andes. Bogotá.
- Urrea, Fernando, Héctor Fabio Ramírez y Carlos Viáfara López. 2004. «Perfiles sociodemográficos de la población colombiana en contextos urbano-regionales del país a comienzos del siglo XXI». En: Mauricio Pardo, Claudia Mosquera y María Clemencia Ramírez (eds.), *Panorámica afrocolombiana. Estudios sociales en el Pacífico*. 213-268. Bogotá: ICANH, Universidad Nacional.
- Urrego, Manuela. 2002. *Peluquerías afrocolombianas en Bogotá*. Informe de campo. Departamento de Antropología, Universidad Nacional.
- Vargas, Lina María. 2003. *Poética del peinado afrocolombiano*. Bogotá: Instituto Distrital de Cultura y Turismo.
- Vásquez, Carmen Cecilia. 2005. *Estereotipos étnico-raciales en la escuela. El caso de los afrocolombianos en Soacha*. Tesis de antropología. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Velasco, Mónica. 2003. *Pa' que baje el Santo. La Santería: práctica mágico-religiosa de los afrocolombianos en Bogotá*. Trabajo de grado. Departamento de Antropología, Universidad Nacional.
- Villa, Wilmer y Fanny Quiñónez. 2004. *La ruta afrocolombiana en el contexto de la interculturalidad en Bogotá*. Universidad Pedagógica Nacional. Bogotá.
- Vive.in. 2009. «Bebidas de Pacífico». http://cali.vive.in/restaurantes/_/art_restaurantes/_/nevera/ARTICULO-WEB-NOTA_INTERIOR_VIVEIN-4506961.htm (consultado 16/07/09).
- Viveros, Mara. 2008. «Más que una cuestión de piel. Determinantes sociales y orientaciones subjetivas en los encuentros y desencuentros heterosexuales entre mujeres y hombres negros y no negros en Bogotá», En: Peter Wade, Fernando Urrea y Mara Vivieros: *Raza, etnicidad y sexualidades. Ciudadanía y multiculturalismo en América Latina*. Universidad Nacional, Universidad del Estado de Río de Janeiro, Universidad del Valle: Bogotá.