

Identidad territorial de la gastronomía tradicional: el cabro en el Municipio de Capitanejo, Santander (Colombia).

Ivon Stefany Mendez Álvarez*
Daniel De Jesús Contreras**

Introducción

El estudio de la alimentación desde la perspectiva antropológica ha destacado el papel de los alimentos, sus formas de preparación, usos culinarios y significados en la reproducción cultural (Mintz, 1996). Según la UNESCO [Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, por sus siglas en inglés] (2024), el patrimonio cultural inmaterial se entiende como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (p. 5). Un elemento importante del patrimonio cultural inmaterial son los alimentos arraigados cultural y territorialmente a un lugar.

En muchos casos, la identidad de los territorios y sociedades se construye en torno a lo que producen, transforman, comen y beben. Herrera (2023) menciona que las identidades territoriales emergen cuando diversos factores propios de un contexto geográfico (historia, tradiciones, modos de vida, entre otros) interactúan, de manera que las personas se apropian de ellos y las comparten. El cabro es un plato emblemático de la región santandereana (Departamento de Santander) que ha sido parte esencial de la mesa de sus habitantes durante generaciones (Ramírez, s.f). Esta preparación se inscribe dentro de una tradición culinaria regional caracterizada por la diversidad de sabores, el aprovechamiento de productos locales y la transmisión de técnicas heredadas, elementos que han posicionado la gastronomía santandereana como un referente cultural del nororiente colombiano (Procolombia, s.f.).



No obstante, la transmisión del conocimiento sobre el manejo caprino y la preparación del cabro se encuentra en riesgo debido a factores como la modernización de hábitos alimentarios, el desinterés de las nuevas generaciones y la ausencia de mecanismos de protección legal. La pérdida de estas prácticas no solo implica la desaparición de una tradición culinaria ancestral, sino también una posible fragmentación del tejido cultural y de la identidad territorial del municipio de Capitanejo. El presente artículo busca visibilizar el valor cultural del cabro como plato tradicional de Capitanejo para comprender su papel en la identidad territorial y proponer acciones que contribuyan a su preservación como patrimonio local. Para ello se presentan los resultados preliminares de una encuesta aplicada a 35 personas sobre el consumo y valoración sociocultural del cabro.

El cabro: preparación, consumo y valoraciones culturales

El municipio de Capitanejo se conoce como la capital caprina, tabacalera y melonera de Colombia, ya que hay una cultura caprina centrada en el aprovechamiento local de los productos de las cabras y sus derivados lácteos, además de su relación con la gastronomía tradicional, donde uno de sus platos típicos es el cabro sudado y el tamal (Destino Chicamocha, s.f.). Es un plato tradicional que forma parte del patrimonio gastronómico de diversas regiones del nororiente colombiano, particularmente en municipios como Capitanejo. El cabro tiene un origen ligado al legado español, ya que tanto el cabrito como el cordero no son especies autóctonas de América, sino que fueron introducidos por los colonizadores durante el proceso de conquista (Arias, 2021). Estos animales pertenecientes a la familia de los bóvidos y al suborden de los rumiantes, son vertebrados con pelaje y cuyas hembras producen leche, criados con distintos propósitos incluyendo el consumo alimentario.

La preparación del cabro implica un proceso artesanal que comienza con la crianza del animal en un entorno geográfico árido y montañoso, donde se alimenta de vegetación, conocida también como ramoneo (alimentación con hojas, brotes y arbustos) como el oreganillo (*Aloysia wrightii*) lo cual influye en el sabor característico de su carne (Agrotendencia, 2025). En esta zona se desarrolla la producción caprina extensiva ya que es predominantemente en zonas áridas y semiáridas caracterizándose por el uso de grandes extensiones de tierra para el pastoreo libre de rebaños, instalaciones rudimentarias, manejo familiar y el uso de razas criollas (santandereana) por lo que la reproducción se da de manera natural y cuando llega el momento del cuidado del cabrito por lo general permanece al lado de la madre (Agrotendencia, 2025). Además, los principales usos de estos se relacionan con el autoconsumo y la venta local. Algunos de sus derivados de la leche de cabra como arequipes, sabajón, quesos, yogurt y de sus carne fresca y guisos tradicionales.

Tradicionalmente las familias que poseen cabros son quienes realizan el sacrificio de los animales. Posteriormente se realiza una cocción lenta que permite intensificar los sabores, preservando técnicas tradicionales que reflejan la relación entre el conocimiento culinario y el entorno natural, siendo importante en la identidad cultural local. El adobo utilizado incluye laurel, orégano, achiote, tomillo, sal, cebolla, ajo y cerveza. El plato se acompaña de ingredientes como la pepitoria, papa, yuca, aguacate y arroz. Además, su consumo suele incluir dos elementos complementarios: el consomé que se elabora con el caldo resultante del guiso y el refajo, que es una bebida tradicional preparada con gaseosa y cerveza (Figura 1).



Figura 1. Plato de cabrito capitanejano

El consumo y la preparación del plato típico de cabro en Capitanejo están principalmente asociados a contextos festivos y comunitarios, como las fiestas patronales en honor a San Bartolomé Apóstol (siendo celebrada la segunda semana del mes de agosto sujeto al festivo) así como a celebraciones familiares (cumpleaños, bautizos, grados, entre otros). Además, forma parte de la oferta gastronómica local y puede encontrarse en restaurantes del municipio como El Cañón del Chicamocha, El Motorista, Donde Bandejo y otros establecimientos recreativos. La carne utilizada proviene en su mayoría de apriscos locales o se adquiere por encargo directo.

Sobre el gusto por el plato típico de cabro, el 93.5% de los encuestados manifestó que le agrada consumirlo, aunque su consumo se realiza con menor frecuencia, principalmente una vez al mes o menos, lo cual sugiere que se asocia con contextos esporádicos o celebraciones especiales. Entre estas, se destacan las fiestas patronales y festividades locales como los eventos más frecuentes donde se consume, seguidos por las reuniones familiares. En relación con la valoración cultural del cabro, el 97.1% lo considera un plato importante para la comunidad, y un 68.6% lo identifica como una representación de la tradición gastronómica del municipio. Además, es percibido como símbolo de identidad cultural, y se reconoce su capacidad para atraer turismo y dinamizar la economía local.

Es relevante que el 100% de las personas encuestadas está de acuerdo con que el plato típico de cabro capitanejo sea reconocido oficialmente como parte del patrimonio cultural e identitario del municipio. El 65.7% estuvo de acuerdo o totalmente de acuerdo en que los jóvenes están perdiendo interés por las tradiciones gastronómicas, mientras que el 25.7% adoptó una postura neutral. Entre las causas principales del desinterés juvenil se identificó la preferencia por la comida rápida o moderna con un 85,7%, seguida por la falta de conocimiento sobre su preparación.

Finalmente, frente a la disposición a aprender a preparar el plato típico o a participar en una muestra gastronómica, el resultado fue altamente positivo donde el 100% respondió afirmativamente entre las opciones "sí" o "tal vez", lo que evidencia un potencial significativo para desarrollar iniciativas de formación, promoción y salvaguardia cultural alrededor del cabro capitanejo.

Conclusiones

Los resultados evidencian que el cabro en Capitanejo sigue siendo un plato altamente valorado por la comunidad, especialmente en contextos festivos, en los se reconoce como parte importante de la identidad cultural local. Aunque su consumo no es cotidiano, existe un amplio respaldo para su reconocimiento patrimonial. Sin embargo, se identifica una pérdida de interés entre las nuevas generaciones, motivada por el auge de la comida rápida y la falta de conocimiento sobre su preparación, situación que respalda la necesidad de implementar acciones de salvaguardia cultural, procesos educativos y estrategias de transmisión generacional de saberes culinarios tradicionales.

En este sentido, es importante fortalecer la producción caprina local, visibilizar el valor cultural del plato y generar espacios de apropiación comunitaria para contribuir a preservar el patrimonio gastronómico y dinamizar la economía local mediante el turismo y el emprendimiento rural. Para ello se sugiere diseñar estrategias de salvaguardia que incluyan talleres de cocina tradicional, muestras gastronómicas y actividades educativas dirigidas a los jóvenes con el fin de transmitir los saberes asociados al cabro. Asimismo, es necesario integrar esta tradición en espacios educativos y comunitarios, promoviendo el conocimiento sobre la alimentación, el territorio y la identidad cultural. También se propone evaluar el proceso de reconocimiento formal del plato como patrimonio cultural inmaterial del municipio mediante la documentación de prácticas y testimonios locales teniendo una participación activa de la comunidad.



Figura 2. Paisaje de Capitanejo, Santander

Referencias

Agrotendencia (2025, 4 febrero). Cabras: tipos, razas, beneficios y su crianza. Consultado el 7 de agosto de 2025. <https://agrotendencia.tv/ovinos-y-caprinos/la-cria-de-la-cabra/>

Arias, J. (2021, 1 julio). Cabrito y pepitoria, ¿de dónde viene esta delicia santandereana? Vanguardia. <https://www.vanguardia.com/santander/region/2021/07/01/cabrito-y-pepitoria-de-donde-viene-esta-delicia-santandereana/>

Destino Chicamocha. (s.f.). Capitanejo. Destino Chicamocha. Consultado el 10 de octubre de 2025. <https://www.destinochicamocha.com/a-donde-ir/capitanejo>

Herrera, A. C. (2023). La identidad territorial, construcción conceptual y estrategia de lectura urbana. Territorios, (49), 1-16. <https://doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/territorios/a.12870>

Mintz, S. (1996). Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna. Siglo XXI Editores.

Procolombia (s.f.). La cocina de los Santanderes, rica en variedad y calidad. Procolombia. Consultado el 3 de diciembre de 2025. <https://colombia.co/cultura-colombiana/gastronomia/la-cocina-de-los-santanderes-rica-en-variedad-y-calidad>

Ramírez, D. (s.f.). Cabrito santandereano. Gastronomía.com. Consultado el 10 de enero de 2026. <https://colombia.gastronomia.com/noticia/8577/cabrito-santandereano>

UNESCO (2024). Textos fundamentales para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. UNESCO.

El presente artículo deriva de una estancia de investigación de la primera autora en el marco del Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico (Programa Delfín 2025) en la Universidad Autónoma del Estado de México. La autora agradece el respaldo institucional del programa y de las instituciones emisora y receptora.