



AÍDA

MARTÍNEZ CARREÑO

Mesa y cocina  
en el siglo XIX  
*Colombia*

Ministerio de Cultura

**Ministerio de Cultura**

Mariana Garcés Córdoba  
MINISTRA

María Claudia López Sorzano  
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala  
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño  
DIRECTOR DE PATRIMONIO

**GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

Adriana Molano Arenas  
COORDINADORA

*Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*

Viviana Cortés Angarita  
Isabel Cristina Restrepo  
Daniela Rodríguez Uribe  
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia  
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa  
Soffy Arboleda de Vega  
Juana Camacho Segura  
Ramiro Delgado Salazar  
Julián Estrada Ochoa  
Ximena Hernández Sánchez  
Carlos Humberto Illera Montoya  
Lácydes Moreno Blanco  
Esther Sánchez Botero  
María Josefina Yances



**MinCultura**  
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

[www.mincultura.gov.co](http://www.mincultura.gov.co)

## Contenido

<i>Prólogo</i>	7
I Presentación	15
II Antecedentes	21
Lo indígena	21
Lo colonial	25
III Transición	37
Presencia de Inglaterra	42
Influencia de Francia	47
La industria apoya el cambio	49
IV El libre cambio	55
Alimentos importados	59
Nuevos utensilios	61
Cambian las maneras	62
V Refinamientos de costumbres	65
Lo regional	67
Lo nacional	69
Lo internacional	69
VI Guerras civiles	79
VII Hábitos de bebida	87
Bebidas alcohólicas	87
Bebidas no alcohólicas	93
VIII Recetarios y recetas	85
<i>Referencias bibliográficas</i>	105



## Prólogo

*MESA Y COCINA EN EL SIGLO XIX* fue publicado en 1990. Cinco años antes, su autora, Aída Martínez Carreño, había escrito un catálogo para acompañar una exposición que se estaba realizando sobre el tema en el Museo del Siglo XIX de Bogotá. Dicho texto fue enriquecido con nuevas lecturas y recopilaciones documentales, convirtiéndose finalmente en el novedoso libro que hoy nos es grato presentar.

Si algo distinguió a este libro cuando apareció fue su carácter novedoso. Hasta entonces existían muchos libros de cocina, especialmente recetarios nacionales y regionales, pero no estudios que se propusieran analizar el devenir histórico de nuestras tradiciones culinarias.

La cocina es un aspecto esencial de la cultura de cualquier país, pero no es un hecho dado, ahistórico, sino que es el resultado de complejos procesos económicos, sociales y étnicos. Enseñar ese proceso fue lo que se propuso la autora, y lo hizo con el rigor y el cuidado que el tema merecía. No se trata de un libro de relación de crónicas o comentarios. Este es un libro en el que Aída Martínez, con base en los más estrictos cánones de la disciplina histórica, llega a formular hipótesis y explicaciones convincentes sobre la formación de nuestra cultura culinaria.

La publicación de esta obra significó, además, una novedad dentro de los estudios históricos colombianos. Hasta entonces los libros de historia se ocupaban de manera casi exclusiva de estudiar los hechos políticos y económicos del país. Los temas de la vida cotidiana, de los cuales la cocina es parte primordial, no tenían mayor reconocimiento; la verdad no se los consideraba tan importantes como para analizarlos por separado y dedicarles mayor atención. Con este libro Aída

Martínez Carreño introdujo en nuestra literatura histórica el tema de la cocina y, por medio de él, los estudios de la vida cotidiana. De hecho, pocos años después, emprendió una nueva y audaz empresa investigativa, esta vez sobre la historia del vestido y la moda en Colombia.

Es paradójica la forma en que hemos construido conocimiento sobre el siglo XIX en nuestro país. Por un lado, contamos con abundante información sobre el proceso de Independencia y la formación de la República, pero por otro desconocemos muchos aspectos de la sociedad y de la vida en el siglo XIX, sustancial período de nuestra historia. Aída Martínez quiso cambiar esa situación y por eso dedicó su vida como investigadora a analizar diversos aspectos sociales y culturales del siglo XIX. Con tenacidad y esfuerzo, además, consiguió fundar en Bogotá el Museo del Siglo XIX.

Consciente de que intentar realizar una obra de toda la historia de la cocina del país excedía las energías de un solo investigador, a lo que tampoco ayudaba la ausencia de estudios históricos previos, decidió concentrar su estudio en el siglo XIX, su siglo preferido. De esta manera logró dar mayor profundidad a su obra, deteniéndose en comentarios valiosos sobre el gusto y las distintas formas del yantar en la época.

Buena parte del encanto y riqueza de este libro deviene de la cantidad y diversidad de fuentes con las que se construyó. Aída Martínez, sin lugar a dudas una de las personas que mejor conocía las fuentes documentales del siglo XIX, encontró en las crónicas, cuentos, diarios, libros de viaje, correspondencia, recetas, informes oficiales y documentos de archivo, las referencias precisas para fundamentar sus afirmaciones. Son estas fuentes, incorporadas en forma de citas, las que dan vivacidad y detalle a los temas tratados.

Aunque el libro se refiere esencialmente al siglo XIX, como en toda obra histórica de importancia, el estudio de los antecedentes y las consecuencias son importantes. Inicia con el estudio de las matrices culturales ibéricas, indígenas y africanas de nuestra cocina pues, como en una retorta, por los intercambios y las mezclas de unos grupos con otros, se fueron configurando las primeras bases de nuestra cocina.

Mucho podrá discutirse sobre si la conquista española además de militar, lo fue también en el aspecto culinario. Ciertamente, los españoles y portugueses trajeron a América los cereales y muchos otros productos, pero en cada lugar debieron adaptarse a las condiciones y aceptar con gusto, o a regañadientes, los productos de la tierra. Con el tiempo, innumerables frutos americanos fueron llevados a

Europa y convertidos en piezas de apasionado consumo. Piénsese en la popularidad que adquirieron el tomate, la papa, el tabaco y el chocolate, por solo nombrar algunos productos. Tanta que no son pocos los italianos que piensan que el tomate (*pomodoro*) es de su tierra.

Sobre la influencia europea en nuestra cocina colonial, resulta llamativa la manera como la referencia a los productos importados en el periodo puede ilustrarnos. En una relación de la Aduana de Cartagena del año 1793, que la autora consideró conveniente incorporar en toda su extensión, encontramos: garrafas de aguardiente, ginebra, ajos, alcaparras, almendras, harinas, arroz, quintales de bacalao, canela, espárragos, quesos de Flandes, té y barriles de vino. Estos productos eran comerciados en Santafé de Bogotá, Tunja, Popayán, además de Cartagena. Su precio era exorbitante, por lo que su consumo ocurría en momentos muy excepcionales. Este documento nos informa, sin embargo, de que a pesar de la distancia de Europa, en lo culinario, había contacto y comunicación.

Suele decirse, con toda razón, que nuestra cocina es resultado del sincretismo cultural. Más que tradiciones que existían por separado, hubo una fuerte tendencia al cruce y combinación en forma espontánea. Los mercados y las cocinas fueron los principales lugares en los que se misturaron las tradiciones culinarias indígenas, africanas y españolas. En los primeros las amas de casa encontraban unos y otros productos, aunque fue propiamente en las cocinas de las casas y los conventos donde cotidianamente se recreaba una especie de laboratorio culinario mestizo. Las mujeres de la cocina, es decir, las indígenas y las negras, acompañadas de sus amas blancas, procurando satisfacer el apetito de sus comensales terminaron elaborando los platos más sabrosos.

Aída Martínez insiste en que la cocina es en buena medida una solución o una adaptación determinada por las circunstancias y las condiciones del momento. La prevalencia de la carne de res, el maíz, la papa, el plátano o el trigo, marcó la dieta de la población colonial. Casi podríamos decir que su abundancia o escasez fueron los que marcaron las primeras diferencias regionales del país. Un viajero del siglo XVIII sabía que si se alojaba en una posada en un valle caliente le ofrecerían carne asada y plátanos, mientras que si era en el altiplano, le darían carne en sopa o guisada, con papas. En ambos casos, sin embargo, la comida estaría acompañada de una generosa taza de chocolate.

Si durante la época colonial eran perceptibles ciertas características regionales, en el siglo XIX se acentuaron. En razón de sus particularidades geográficas y humanas, regiones como Antioquia, Santander, Cauca, Cundinamarca y la Costa,

forjaron costumbres culinarias específicas. Aunque Aída Martínez no profundizó en su libro en este aspecto de los regionalismos gastronómicos sí nos insinúa que en este campo Colombia era federal.

Los procesos de formación de las cocinas regionales son lentos, normalmente requieren siglos y en el caso de Colombia probablemente ocurrieron a lo largo del siglo XIX, e incluso hasta mediados del siglo XX. Fue en ese tiempo en el que se formaron las características básicas de las sociedades regionales. Proceso que en cada caso estuvo determinado por las particularidades de los grupos étnicos presentes y la manera como estos se integraron, además de las especificidades económicas de cada región.

Colombia no tuvo en el siglo XIX una época de estabilidad y sosiego. Innumerables guerras civiles, además de la de Independencia, afectaron de manera profunda el país. Cada diez años, o a veces menos, estallaba una confrontación militar. Con ellas sobrevenía el derrumbe de la economía y la pérdida de innumerables vidas humanas. En esos meses o años poco había para llevar a la mesa, en el mejor de los casos algo cultivado en el huerto y alguna ave de corral. En medio de la escasez las mujeres debieron ingeniárselas para hacer que lo poco rindiera. Y ante la noticia de la proximidad de un ejército era preciso guardarlo todo, pues bien se sabía que estos arrastraban con todo a su paso, especialmente con las reses. Aída Martínez se pregunta, con razón, si la tradición de asar la carne de ternera “a la llanera” nació en estos ejércitos rodantes que se detenían por unas horas a devorar los animales de una hacienda y luego continuaban su recorrido. Es indudable que las guerras civiles retrasaron la modernización del país y su mayor vinculación a los mercados internacionales. Su recurrencia hizo que la integración nacional fuera escasa y por el contrario se fortalecieron las costumbres regionales y locales.

Puede considerarse que la temática central del libro *Mesa y cocina en el siglo XIX* es la transición o el paso de una cocina modesta y sobria como la que existía hasta fines de la colonia, a una cocina sofisticada y de aires cosmopolitas como la que se empezó a dar en la primera mitad del siglo XX. Luego de la independencia de España, Colombia buscó acercarse afanosamente a las potencias que representaban los ideales de progreso y libertad. Inglaterra, Francia y después los Estados Unidos, fueron naciones idealizadas por los líderes de la República. De ellas tomaron no solo ideas y principios jurídicos, sino que también adoptaron gustos y costumbres.

La apertura comercial que estableció el gobierno favoreció el arribo de comerciantes y diplomáticos europeos. En un comienzo fueron los ingleses los que más llegaron. Vestir a la inglesa, pronto se puso de moda entre las clases altas y servir

té, cerveza o vodka, en una reunión social, era lo acertado. Aún en medio de las precariedades de la economía de entonces, había quienes se las ingeniaban para emular los gustos y costumbres de la Gran Bretaña.

La influencia culinaria y gastronómica francesa parece haber sido mayor que en el caso inglés. La admiración por la cultura y el refinamiento francés es anterior a la Independencia, pero con ella, adquirió nuevas dimensiones. Con respecto a la mesa lo que más se apreciaba era la etiqueta y el refinamiento. El uso de la servilleta y de los cubiertos adecuados fueron algunos de los principios que primero se adoptaron. Sin embargo, la difusión en Colombia de los secretos de la cocina francesa tardaría unas décadas más, cuando se conseguiría la consolidación de la República.

Los eventos en los que la influencia extranjera se hacía más notable era en las cenas de homenaje a los presidentes y a los diplomáticos. En este libro se presentan ejemplos extraordinarios de estas recepciones, como la ofrecida a Pedro Napoleón, sobrino del emperador Napoleón Bonaparte y las que en su momento se brindaron al general Simón Bolívar y al presidente Francisco de Paula Santander. En ellas se hacía gala de buen gusto y servicio en abundancia: varias rondas de platos y bebidas sorprendían a los invitados, que por un momento auguraban un futuro de prosperidad para la patria.

En una historia de la mesa y la cocina lo relacionado con el instrumental utilizado, merece un capítulo aparte. Cómo se pasó de cocinar con leña a cocinar en estufas es algo que no se ha estudiado en detalle. Aída Martínez nos explica que este proceso fue lento y se dio principalmente en las ciudades. Antes de las eléctricas se usaban estufas alimentadas con leña o carbón que solo desde mediados del siglo XIX empezaron a llegar al país. En aquel entonces y todavía por mucho tiempo más, especialmente en el campo y entre los sectores populares de la ciudad, lo que se usaba era una parrilla puesta sobre unas piedras. No cabe duda que la estufa cambió radicalmente el trabajo en la cocina, como también lo hicieron diversidad de ollas, sartenes, cuchillos, molinos, parrillas y morteros, en ocasiones importados, pero también producidos por la industria nacional.

Otro ámbito que vivió una paulatina transformación fue el de la mesa. El servicio de platos, tazas, vasos y pocillos, que en muchos casos eran de madera fue reemplazado por loza y cristal. Y el juego de cubiertos, conformado por cucharas, tenedores y cuchillos se volvió obligatorio. Pero además, servir la mesa implicó poner mantel e individuales, ya no solo en las fiestas o cuando se tenía invitados en casa. El espacio del comedor fue desde el siglo XIX un lugar diferenciado de la casa, y el momento de la comida familiar se convirtió en un rito lleno de respeto y solemnidad.

Un hecho que contribuyó a la sofisticación de la comida en el siglo XIX, resultado en parte del cosmopolitismo de una capa de la sociedad, fue el arribo de cocineros europeos. Chefs franceses y españoles se radicaron en distintas ciudades del país, en las que ofrecían sus servicios para las cenas galantes. Se hizo corriente que los invitados recibieran junto a sus tarjetas de invitación, la carta con el menú. Estas cartas, esplendorosamente diseñadas, con motivos románticos, presentaban un menú de compleja composición. Cinco o seis platos, de la entrada al postre, pasando por caldos, platos fuertes de distintas carnes, ensaladas y postres, prometían la satisfacción del paladar. Estas cenas, que en algo parecerían una competencia entre la gente más adinerada, eran garantizadas por los chefs extranjeros contratados para la ocasión.

Este aspecto, como Aída Martínez supo intuir, está relacionado con otro igualmente significativo: hasta mediados del siglo XIX no había restaurantes. Aún entonces los visitantes de una ciudad se alimentaban en el comedor de la pensión donde se alojaban o en la casa de algún particular, pues los restaurantes, como los cafés y los hoteles, fueron manifestaciones indiscutibles de las sociedades modernas o en proceso de serlo. Poco a poco hubo quienes abrieron restaurantes en los que ofrecían un variado menú. Huelga decir que algunos estaban regentados por cocineros extranjeros arraigados en el país y no fueron pocos los que ganaron clientela gracias a su continuidad y confirmada calidad (como los que en Bogotá llevaban los sugestivos nombres de *Chantilly* y *Petit Fornós*).

No hay que olvidar que otra de las novedades de la época fueron los clubes sociales, lugares que reunían exclusivos círculos de la sociedad local. Poseían restaurante, café y una de sus actividades más reconocidas era la organización de cócteles, cenas y fiestas. Estas últimas podían ser de recepción y homenaje o para celebrar matrimonios, quinceañeros o fin de año. Uno de los últimos escritos de Aída Martínez versó sobre el Gun Club de Bogotá, cuando este se aprestaba a cumplir su centenario. Es indudable que los clubes de nuestras ciudades fueron importantes difusores de los gustos y las maneras de ser extranjeras. Tanto en lo que tiene que ver con el vestido como con el comer. Como dato curioso podemos decir que antes de cada recepción los invitados conocían el menú, lo cual suscitaba comentarios a favor y en contra de los platos seleccionados.

Una industria que apareció en la época fue la de la repostería y la pastelería. Tanto de influencia francesa e inglesa como norteamericana y española, la repostería enriqueció el paladar de los colombianos. En las panaderías y las tiendas se ofrecían galletas y confites de distintos sabores. Los matrimonios y las

primeras comuniones que hasta entonces eran ritos muy sobrios, poco a poco empezaron a incluir variados festejos, en los cuales, las tortas y los ponqués se volvieron casi obligatorios. Así mismo, las bebidas tuvieron una diversificación muy interesante. Todavía a comienzos de siglo XIX el chocolate era casi la bebida exclusiva de las reuniones. Lentamente el café fue ocupando su lugar, compartido con el té en las reuniones de la gente más refinada. Si entre el pueblo la chicha, el guarapo y el aguardiente eran las bebidas corrientes, en la clase alta lo era el vino de distintos orígenes. Con el tiempo, se sumaron la cerveza, importada o nacional, la champaña, el brandy y la ginebra. Bebidas que no se negaban a las damas, pero se creían más acordes para su condición las llamadas mistelas o vinos dulces.

Todas estas novedades estuvieron complementadas con un hecho trascendental: la publicación de recetarios, manuales y tratados culinarios. El registro realizado por Aída Martínez de esta literatura es sin lugar a dudas un aporte sustancial a la comprensión de la historia de la cocina en nuestro país. Si a mediados de siglo XIX los recetarios provenían de España, muy poco tiempo después se publicarían en el país. Para prueba y constancia del hecho, en nuestra Biblioteca Nacional se conservan copias de las ediciones originales de estos libros. Dichas obras son significativas porque contienen el catálogo de los platos internacionales y nacionales más demandados y la manera de elaborarlos. Estos libros fueron el precedente de los recetarios regionales de Colombia y su publicación demostraba el interés suscitado por el tema culinario entre las amas de casa.

*Mesa y cocina en el siglo XIX*, como lo dije al comienzo de esta presentación, constituyó un hito en nuestra literatura histórica y culinaria. Enseñó con propiedad y fundamento, algunos de los derroteros a través de los cuales se conformó nuestra cultura culinaria. Un proceso que tuvo en Bogotá su principal, pero no único, centro de realizaciones. De alguna manera, este libro es tanto una historia de la cocina colombiana del siglo XIX, como una historia de la sociedad que la produjo. Cualidades que lo hicieron una obra perdurable, fuente de consulta obligada de todos los interesados en la historia y la cocina de nuestro país.

PABLO RODRÍGUEZ JIMÉNEZ

Profesor titular de la Universidad Nacional de Colombia

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Martínez Carreño, Aída (1985). *Mesa y cocina en el siglo XIX:*

*Colombia*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.

— (1990). *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá: Editorial Planeta.

— (diciembre, 1990). “Gastronomía y devoción: fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX”. *Revista Credencial Historia*, n° 12, pp. 8-10.

— (diciembre, 1994). “La mesa republicana: cambios e influencias en la alimentación de los colombianos del siglo XIX”. *Revista Credencial Historia*, n° 60, pp. 8-11.

— (octubre, 2000). “El chocolate: bebida sin fronteras en el siglo XIX”. *Revista Credencial Historia*, n° 130, pp. 8-11.

— (2004). *Gun Club: Bogotá, 1882-1982*. Bogotá: Editorial Panamericana.

— (enero-marzo, 2004). “Crónica de bailes y banquetes decimonónicos”. *Boletín de Historia y Antigüedades*, vol. 9, n° 824, pp. 17-28. Bogotá: Academia Colombiana de la Historia.

## Presentación

UNAS PALABRAS iniciales pretenden informar al lector sobre las características de la segunda edición de este trabajo, originalmente proyectado para dar base a una exposición con su mismo nombre, *Mesa y cocina en el siglo XIX*, que se realizó en el Fondo Cultural Cafetero, en el año de 1985.

A raíz de la primera edición que me puso en contacto con especialistas de diversos países, fueron creciendo los datos y conocimientos sobre algunos de los aspectos incluidos en la obra inicial. Por esa razón, sin variar la estructura de su contenido, la presente edición amplía la información. Una revisión de estilo, la inclusión de cuadros informativos y la decisión de disminuir la cantidad y simplificar el uso de las citas fueron decisiones adoptadas con el propósito de hacer más fácil la lectura.

Pese a las abundantes fuentes sobre el tema, y a la reciente importancia que ha tomado, aún son escasos los textos referentes a los hábitos alimenticios del pueblo colombiano. Por ello, considero que pueden conservarse algunas de las observaciones incluidas en la primera edición.

Durante muchos años ante la historia de sucesos notables, los asuntos de la vida cotidiana aparecieron opacados y su conocimiento no atrajo el interés de los investigadores. Esta puede ser una de las causas de la situación anotada, que ahora comienza a modificarse.

Reflexiones acerca de la importancia de las cosas pequeñas, aparentemente triviales, nos recuerdan que Cristóbal Colón llegó a América cuando buscaba nuevos sabores para enriquecer la cocina europea: pimientas, clavos, jengibre y canela, cuyo uso se tasa por “pizcas”, no son ajenos al gran suceso del Renacimiento.

El estudio de lo cotidiano ocupará en un futuro próximo vastas secciones de las bibliotecas y todo lo relativo al antiguo verbo *manducar*, producirá un material

de lectura que va a aclarar muchas zonas oscuras que preceden a nuestros hábitos de alimentación.

La actual carencia de bibliografía colombiana sobre el tema, impulsó la presente publicación cuyo contenido, más anecdótico que científico, al refrescar algunas facetas del asunto y sus amplias repercusiones económicas, sociales y políticas, puede motivar a los científicos de esas ramas y otras relacionadas, a un estudio sistemático. Aquí, no en el texto sino en el tema, hay un punto de partida (grano de pimienta, astilla de canela), para el verdadero descubrimiento de los pueblos.

Pretende esta investigación detectar los cambios fundamentales que se operaron en las costumbres alimenticias de los colombianos en un momento significativo de su historia: cuando el español regresa a Europa, perdido el poder colonial, dejando tras de sí un fuerte mestizaje indígena-blanco-negro. Es en ese momento, cuando se obtiene la posibilidad de la propia decisión, cuando surgen opciones múltiples.

La extensión del trabajo evidencia muchas de sus limitaciones. Una de las principales es que no contiene información regular sobre todas las regiones del país, tarea que hubiera requerido la labor de un equipo. El hecho de estar enfocado principalmente a los sectores urbanos, se deriva del volumen de referencias disponibles, que en la mayoría de los casos, por tratarse de un país fuertemente centralista como el nuestro, se refieren a la capital. De todas maneras, pese a las grandes diferencias regionales, desde el centro del gobierno se imponen todo tipo de decisiones y se adoptan costumbres que posteriormente van a llegar a las regiones más apartadas.

Al redactar se dio prioridad al documento, cuya intercalación, algunas veces fatigante, respalda cada una de las afirmaciones. Se conserva sin variación la ortografía de las citas originales.

Un prejuicio arraigado permite suponer que la variación en las circunstancias económicas y sociales incide velozmente en la alimentación. Mi conclusión es diferente. Las lecturas relacionadas y la información obtenida, indican que el hombre no solamente busca preservar sus hábitos alimenticios, sino que se aferra a ellos como a uno de sus valores más estables. Solo a causa de fenómenos pasajeros de tipo social, como en los que participan los grupos en proceso ascendente, están los individuos dispuestos a renovaciones drásticas en su rutina alimenticia. Se requieren modificaciones hondas en el contexto económico de los pueblos para que se dé una interrupción o variación muy notoria en este campo.

La cocina española, llegada con las añoranzas y experiencias de los descubridores, sobrevivió en nuestras ollas y en nuestras mesas hasta los días presentes,

adaptándose a los productos vernáculos. Ese proceso de mestizaje permitió la continuidad de una larga historia de comida local, que los conquistadores encontraron ya establecida y que con los aportes de los sucesivos grupos de inmigrantes, fue volviéndose más amplia y variada. Los aportes regionales de España, dentro de los cuales recibimos una interesante herencia árabe, y posteriormente los de África, Inglaterra, Francia, Italia y Turquía, son evidentes en la comida colombiana hasta 1930. A partir de esa fecha, que también marca el final de la hegemonía conservadora, comienza un vuelco político y social en el país, que llega a sentirse en la mesa y en la olla. Para afirmarlo, recordemos algunos casos que nos conciernen: la tradición de los dulces coloniales, orgullo de capitales y ciudades notables del virreinato, solo declina cuando disminuye una mano de obra que, en menos de cien años, pasa de ser esclava a sindicalizada; con las vocaciones religiosas van desapareciendo galletas, colaciones, amasijos. Con ellos, las palabras *melindres*, *pestiños*, *panjelín*.

La comida de los colombianos no varió fundamentalmente durante el siglo pasado, como sí lo hicieron las instalaciones de cocina y comedor, la etiqueta y las maneras. La llegada de una utilería diferente no significó que no volvieran a prepararse los mismos platos. Tal vez se añadieron algunos, pero ninguno fue desterrado.

Los nuevos utensilios, la adopción de otras tecnologías, el cambio de combustibles, traen consigo cambios sutiles. Las variaciones voluntarias se producen muy lentamente. Cuando de comida se trata, los cambios radicales son muy duros, se asocian al destierro, al abandono.

Los platos integrantes de una comida cotidiana comienzan a variar en su tamaño, en su profusión, en su contenido, cuando se modifica la vida familiar, se reduce el tamaño de las casas o la mujer desempeña labores distintas a las del hogar.

En los últimos treinta años del presente siglo, sí se registra en Colombia un cambio fundamental respecto a los hábitos alimenticios, ocasionado entre muchas razones por el crecimiento de las ciudades, por las jornadas de trabajo que forzaron al estudiante, al empleado y al obrero a realizar por lo menos una comida fuera de la casa. Por el ingreso de la mujer a la fuerza laboral del país, que disminuyó el personal de servicio doméstico y que ocupó a la antigua ama de casa, hoy profesional. Todo esto precisó la aparición de comidas rápidas y productos precocidos en nuestros mercados. Factores de tipo cultural también incidieron en el cambio: la mayor facilidad y frecuencia de los viajes estimuló la asimilación de nuevas costumbres y sabores; a esto se sumó, como otro factor de cambio, la difusión de conocimientos sobre nutrición y dietética.

Todo lo anterior dentro del cauce de lo diario, de lo cotidiano, porque las celebraciones importantes transgreden las normas de la dietética, de la economía y desatienden el sentido de lo práctico para retornar a las viejas tradiciones, para revivir antiguas recetas de lenta, amorosa y difícil preparación.

Actualmente, los negocios de comida más prósperos se orientan a ofrecer aquellos sabores y preparaciones complejas que ya no pueden hacerse en casa. Tanto en el sector industrial (harinas instantáneas para arepas, para buñuelos o natillas), como en el casero (tamales, empanadas, fritangas), tienen más demanda los platos locales que los exotismos novedosos.

Un país que crece y mezcla sus caracteres regionales por distintas razones que van desde los procesos de colonización interna hasta los desplazamientos políticos o estratégicos; un país que rompe barreras naturales y modifica aceleradamente sus ecosistemas unas veces en busca de su desarrollo energético, otras para mejorar las comunicaciones o solucionar urgentes problemas de asentamientos humanos, hace que el individuo defienda como pertenencia individual la tradición regional, vale decir, su propio sabor. No ya del invasor de ultramar, ni de la idea de una pretendida superioridad de otra raza. Lo hace como signo vital antes de resignarse a salir moldeado, como las galletas de una fábrica, sin la huella imperfecta de una mano.

LA AUTORA

## Mesa y cocina en el siglo XIX



## I. Antecedentes

Porque tenían estos naturales  
las casas todas bien aderezadas,  
con gran copia de huertas de frutales  
maravillosamente cultivadas  
grandísimas labranzas de yucales,  
y otras raíces dellos estimadas,  
como batatas, ajíes, hicomonas  
que suelen ser regalos de personas.

—Juan de Castellanos

*Elegías de varones ilustres de Indias*  
Historia de Cartagena. Canto tercero

### *Lo indígena*

Un nuevo mundo de sabores, consecuencia inesperada del descubrimiento de América, modificó sustancialmente la dieta de casi todos los pueblos de la tierra. Al citar los tres ejemplos más característicos (papa, maíz y chocolate) hemos de convenir en que su aporte quedó escrito en la historia universal trascendiendo ampliamente la historia de la coquinaria. Por esta razón daremos comienzo a este texto con una breve revisión de autores para obtener información sobre la base alimenticia de los primitivos pobladores de América, particularmente de los habitantes del territorio que hoy ocupa Colombia, en el momento del arribo de los españoles.

Para despejar desde un principio el camino de leyendas y consejas, no vamos a referirnos a las tribus caribes sobre cuyos hábitos alimenticios mucho se ha dicho y poco se ha probado, ni vamos a señalar curiosidades de excepción. Aceptamos

por sabido que muchos pueblos practicaron el canibalismo y que este ritual tuvo connotaciones religiosas o mágicas.

Por contraste con esa práctica la frugalidad de la alimentación indígena con preponderancia de líquidos y señalada por vedas y abstinencias de carácter religioso, higiénico o de orden interno de los grupos o tribus, está ampliamente confirmada por diversos documentos.

En informe dirigido a la Corte en el año de 1579 por Antonio de Medina, alcalde de Santa Marta, queda consignado el gusto por el pescado, “que es el sustento ordinario de los indios porque carne no comen todos sino aquellos criados entre españoles”. Esta información fue ampliamente complementada a lo largo de la Conquista y de la Colonia, cuando se estableció con el consumo de la carne un sistema de diferencias jerárquicas y sociales.

La dieta original del aborígen estaba básicamente integrada por productos vegetales, entre los cuales en variedades acomodadas a los diferentes climas y altitudes, fueron los más comunes: cogollos y tallos de palmas, yucas, arracachas, los tubérculos propios de la zona andina (diversas clases de papas, hibas, cubios y chuguas), ajíes, frijoles, frutas y hojas.

Por su importancia, el maíz merece destacarse entre todos ellos. Del trabajo de Daniel Mesa Bernal (1957) *Historia natural del maíz*, tomamos los siguientes apartes:

Posiblemente esta fue una de las primeras plantas aprovechadas por el hombre y gracias a ella pudo iniciar una agricultura que le permitía ser sedentario.

El hombre primitivo seleccionó las plantas de donde podía obtener harinas, porque su conservación es fácil y su transporte no requiere ningún cuidado.

Es frecuente encontrar en las excavaciones piedras de moler con las cuales convertían en harina este cereal, para diversos alimentos. Antes del descubrimiento de América el maíz había alcanzado una gran distribución en todo el continente y, posiblemente eran escasos los pueblos que no lo cultivaban.

Los científicos señalan a los actuales territorios de México y Guatemala, como posibles centros de distribución del maíz en América. Sobre Colombia, anota Mesa Bernal:

Por las descripciones de varios autores se sabe que en América,

y más específicamente en Colombia y Venezuela, existieron maíces precoces en la época de la Conquista. De esto se deduce que, si la precocidad es un carácter primitivo, los países mencionados pueden ser el centro de origen de esa planta, o estar cerca de dicha región.

Acostumbraban nuestros primitivos pobladores el uso del achiote como colorante y condimento, además de la sal, uno de los valores establecidos para el comercio. Huevos, insectos, pescados y mariscos, caracoles, batracios, saurios, tortugas, roedores y aves variaban la dieta según la región.

Con respecto a los modos de elaboración, estos alcanzaron algunos grados de refinamiento. Se han hallado en las tumbas vestigios de crispetas de maíz o *popcorn*. A partir de la fabricación de harinas (de maíz y de quinua principalmente), se llegó a productos tan diversos como arepas asadas –*pan de los indios* las llamaron los conquistadores– bollos envueltos en hojas y cocidos o bebidas. Partiendo de jugos de frutas –principalmente la piña– de palmas (tallos y frutos), de la yuca y del maíz, se desarrolló la producción de bebidas, guarapos y chichas, cuyos elementos nutritivos y culturales simbolizan valores ancestrales y cuya supervivencia es señal de fuerte mestizaje del pueblo colombiano.

Los objetos usados para la preparación y presentación de viandas, denuncian también altos grados de evolución. A partir de instrumentos de piedra para moler o cortar –hachas, manos y cuchillos– se llega a un verdadero refinamiento en recipientes de cerámica. Vasos, patenas, ánforas de oro tuvieron uso ceremonial. Anota el historiador Pedro María Ibáñez que de las costumbres indígenas solo se salvaron las chicherías y las locerías donde fabricaban las vasijas para preparar y conservar la bebida. Sobre las vasijas escribió Fray Pedro Simón (citado por Ibáñez.1887:2):

Estando prevenidas muchas múcuras de chicha y totumas en qué beberla, que es el vaso más a propósito que se ha hallado para este brebaje. Porque así como al vino es su propio vaso el oro o la plata, para la aloja, cerveza y cidra el de vidrio, para el agua el de la tierra sin vidriar, para chocolate, atole y pinole, el coco, así para la chicha, guarapo y masato, son vasos acomodados las totumas.

El poeta cronista Juan de Castellanos, al narrar el paso por la cordillera de las tropas de Jiménez de Quesada hasta llegar a Bogotá, nos ofrece la noticia del descubrimiento de la papa de la siguiente manera:

Allí hicieron noche, y otro día  
entraron por las grandes poblaciones  
de Sorocotá, ya todas desiertas,  
con el mismo temor de sus vecinos,  
aunque las casas todas proveídas  
de su maíz, frijoles y de turmas,  
redondillas raíces que se siembran  
y producen un tallo con sus ramas,  
y hojas, y unas flores, aunque raras,  
de purpúreo color amortiguado;  
y a las raíces desta dicha hierba,  
que será de tres palmos de altura,  
están asidas ellas so la tierra,  
del tamaño de un huevo más o menos,  
unas redondas y otras perlongadas:  
son blancas y moradas y amarillas,  
harinosas raíces de buen gusto,  
regalo de los indios bien acepto,  
y aún de los españoles golosina.

Se complementa este ligero recuento de la base alimenticia de nuestro pueblo, con la constancia de supervivencia de remotos platillos indígenas: los tamales, cuya denominación viene de México; las hormigas que aún se consumen en la región que abarca el departamento de Santander; el cuy, en los antiguos dominios del inca, al sur del país; las arepas, con diferencias regionales dentro del territorio y, por último, el ajiaco, perfecto ejemplo de adaptación que acepta adiciones culturales exaltando la raíz muisca que le dio vida.

A lo nativo del ajiaco de la sabana –papa, maíz y guascas– añadió España alcaparras y crema de leche y finalmente reemplazó con pollo las diversas carnes usadas, logrando así uno de los más sobresalientes ejemplos de alimentación adecuada al clima y lugar. La palabra *ajiaco* señala una preparación muy hervida, casi siempre sopa, en la cual los ingredientes se deshacen hasta hacerla espesa. Puede prepararse con diversos vegetales: plátano, fríjoles, papa, yuca, etc. En el Ecuador es muy conocido el ajiaco de chocho.

Diferente fue el caso de uno de los manjares más alabados de nuestra historia: el capitán. Este pez, proveniente del río Funza-Bogotá, fue alimento de los primeros

pobladores, aliento de los conquistadores y delicia de banquetes virreinales. Antes de desaparecer totalmente del consumo nacional, por razones que cabe explicar a los ecólogos, el capitán engalanó las mesas de la República, alcanzando a ser plato favorito del presidente Alfonso López Pumarejo.

Cerramos este capítulo con una historia en la cual el capitán es casi protagonista: cuenta Rodríguez Freyle (1926) en *El carnero* que, en el año de 1636, para ayudar a evadirse de la cárcel a don Diego de Torres –cacique de Turmequé– su cómplice Roldán compró en jueves, día de mercado, un rancho de capitán y mandó a una pastelería que hiciesen dos empanadas para el viernes siguiente. En una de ellas escondió la lima que liberaría al indígena defensor de los derechos de su gente.

La reunión de nuestro capitán (que según el diplomático brasilero Miguel María Lisboa debería, por su calidad, ser ascendido a general) con la españolísima empanada, anunciaba la constitución de una nueva cocina: la criolla.

### ***Lo colonial***

En una ocasión mandó (el Virrey Solís) una muy buena comida a los padres para que la sirvieran a los locos. Al día siguiente se fue al hospital y se le ocurrió preguntarle a un loco si habían comido bien, a lo que le contestó: Señor Virrey, lo que puedo decir es que los frailes han comido como locos y los locos... como frailes.

—José Miguel Rosales

*Historias y paisajes*, Barcelona, 1909

Era imposible que dentro de los gestos del conquistador no estuviera incluida la implantación de sus propias tradiciones culinarias. En cada viaje fue mayor la cantidad de productos alimenticios que de España llegaron a América, acompañados de utensilios para su manejo y preparación. En la compilación *Fuentes documentales para la historia del nuevo reino de Granada*, hecha por Juan Friede (1976), se encuentra una lista de productos importados, que entran por Cartagena en 1575; entre muchos objetos diversos figuran los siguientes alimentos: almidón, almendrón, almendra larga, azúcar rosada, aceite, arroz, alcaparras, aceitunas, azafrán, avellanas, ajos, anís, azúcar cande, ajonjolí, atún, clavos, canela, cajetas con carne de membrillo, conserva en barriles, garbanzos, lentejas, miel, fideos, vino blanco, vino tinto, vinagre, bizcocho.

He aquí la base de nuestro mestizaje alimenticio: la importación de productos,

la de semillas y aún el traslado de plantas vivas, vino a modificar los hábitos de parte y parte: la papa y el maíz llegaron a Europa, el trigo a América. Y fue este un cambio tan fundamental que la historia y los historiadores han conservado, complaciéndose en repetir el nombre de la primera mujer que amasó en nuestra tierra; así lo consigna Ignacio Gutiérrez Ponce:

De regocijo estaría en aquella ocasión (1543) la ciudad de Vélez, porque los nuevos expedicionarios iban acompañados de otras cinco mujeres españolas. Sería grande el contento de todos al recibir los ganados de cerda, yegüerizo, cabrío y ovejuno que traía el Adelantado [...] llevaba también Lugo (Luis Alonso de) muchas clases de plantas y semillas, así como Lebrón había importado cebada y trigo [...] los campos circunvecinos (de Santa Fé) comenzaron también a adquirir animación y vida, y pronto el trigo cubrió con sus espigas el feraz suelo de la sabana. Jerónimo Aguayo, natural de Córdoba, fue el primero que cosechó el rico grano. Pudieron entonces los conquistadores trocar los alimentos indígenas por tortas de pan que hacía Elvira Gutiérrez, mujer de Juan Montalvo, preparadas con harina del molino de Pedro Briceño (Gutiérrez Ponce, 1926).

Junto con la relación de alimentos introducidos por Cartagena en 1575 ya citada, se encuentra información sobre utilería para la mesa y la cocina: cuchillos de Gueldeque, belduques, cuchillos de Vergara, cuchillos bohemios, cuchillos carniceros, cedazos, loza de Talavera, de Pisa y de Sevilla, vasos, fruteros, manteles adamascados, servilletas y sartenes, que vendrían a convivir, en relación no bendecida pero sí prolífica, con nuestras piezas de barro procedentes de Ráquira, la Chamba y otros muchos centros ceramistas de tradición irremontable. Olletas, pailas, fondos y morteros de cobre, cuya supervivencia los ha colocado en almacenes de antigüedades o en salones exclusivos, saben desde entonces la cambiante historia de gustos y de aromas.

Si se trataba de piezas procedentes de España, desde un principio fueron altamente estimadas, como se refleja en los testamentos que incluían tales objetos junto a joyas, esclavos y muebles; así el testamento otorgado en Tunja por el doctor Hernando Domínguez Camargo en el año de 1659, incluye, además de dos frasqueras con frascos buenos y quebrados, “un perol grande maltratado, otro perol pequeño, ambos de cobre de la Palma, un almirez de aljofar, una sartén y dos asadores de hierro”.

Una y otra noticia nos refieren tangencialmente algo sobre los menesteres de comprar, cocinar y consumir. En 1662, don Diego Egues Beaumont hizo construir en Santafé el edificio de la carnicería para que el expendio de la carne se hiciera bajo la inspección de la policía.

Hacia 1691, fray Alonso de Zamora da razón de la riqueza y variedad de cultivos que se encuentran “en los montes, llanos y selvas del Nuevo Reyno”. Este es en resumen su catálogo:

Dátiles, cocos, almendrones, laureles, canela, piñones, caña dulce, mameyes, aguacates, caymitos, zapotes, cachipaes, anones, nísperos, guamos, ciruelas, cerezas, papayas, guanábanas, guayabas, naranjas, limones, limas, cidras, manzanas, duraznos, membrillos, lulos, plátanos, baynillas, agí, granados, higos tunas, uvas, azeytuna, trigo, cebada, garvanzos, arroz, lentejas, alverjas, maíz, frixoles, papas, yucas batatas, ñames, xiquinas, ibias, cubias, arracachas, auyamas, piñas, piñuelas, pitahaya, badeas, melones, zandías blancas y coloradas, pepinos cohombros, socatos y dulces, calabazos y verengenas, quinua, uchucas, coles, coliflor, lechugas, escarolas, alcachofas, orégano, cebollas blancas y coloradas, ajos, mostaza, rábanos, nabos, albahaca.

La corte de los Austrias impuso a lo largo del siglo XVII celebraciones rimbombantes y ostentosos banquetes que realizaban su poder con la capacidad de despilfarro, criterio que –obviamente– arriba a las colonias en donde de la misma manera, se estima más la cantidad que la calidad de la comida. Dice un especialista español:

En este período muy a menudo, el espacio destinado a comer en la Corte o en las casas de los cortesanos es un espacio abierto, un gran salón o un jardín, y muchos de los numerosos invitados no van allí a participar en el banquete, sino solamente a contemplar las ingentes cantidades de manjares acumulados en gigantescos bodegones con a veces, casi 500 preparaciones distintas.

Una obra literaria, *El alférez real*, escrita a finales del siglo XVIII, refleja en la zona del actual departamento del Valle del Cauca, algo de esa tendencia; dice así Eustaquio Palacios, cuando narra la fiesta de jura de Carlos IV:

En seguida se encaminaron a la casa del señor Alférez Real, en donde los esperaba un suntuoso refresco en increíble abundancia, pues se

había preparado en cantidad bastante para ese innumerable concurso, el cual se aumentó con todo el señorío de la ciudad que había sido convidado. Las mesas se cubrieron repetidas veces. La plebe invadió patios y corredores y participó del refresco; además, a los que no pudieron entrar por falta de espacio, se les sirvió en la calle; frente a la puerta principal se había construido una pila que por diferentes tubos arrojaba vino generoso, del cual tomaban todos los concurrentes, en vasos de cristal puestos allí al efecto y se les arrojaban desde los balcones, panes, bizcochuelos, dulces, queso, frutas y todo cuanto se servía adentro a la nobleza. Allí mismo, en la calle, se había colocado una cucaña cargada de los mismos manjares, para diversión de los muchachos que pronto dieron cuenta de ella (Palacios, 1942).

Los utensilios del servicio, no ya en una fiesta pública como la descrita, sino en las mesas adineradas, contribuían al esplendor del dueño de casa. Las vajillas de nobles metales, los cubiertos también de oro y plata y las delgadísimas piezas de porcelana china son corrientes para los poderosos del Nuevo Reyno, cuyas minas alimentan los talleres de orfebrería.

Del inventario de bienes del virrey Solís, hecho con motivo de su ingreso a la orden franciscana en 1761, extractamos la siguiente relación de plata labrada y vajilla:

Primeramente un lebrillo o fondo de plata con su asa de lo mismo

*Item* - Dos soperas de plata

*Item* - Tres platones ovalados, grandes de plata

*Item* - Seis dichos ovalados, medianos

*Item* - Diez y seis dichos ovalados, chicos

*Item* - Seis platos de entradas grandes

*Item* - Diez y seis dichos de entradas medianos

*Item* - Seis más y nueve platillos de plata comunes

*Item* - Otros ocho platillos lisos sin recorte

*Item* - Cuatro ensaladeras de plata

*Item* - Dos salvillas grandes de lo mismo

*Item* - Dos salvillas chicas

*Item* - Dos saleros de plata

*Item* - Unas angarillas de plata con sus dos  
tapas, para limpiar aceites y vinagre

*Item* - Cuatro saleritos de plata  
*Item* - Un braserito de plata con su cabo de madera  
*Item* - Cuatro cucharones de lo mismo  
*Item* - Treinta y cuatro cucharas de plata  
*Item* - Treinta y seis cuchillos con sus cabos de plata  
*Item* - Quince cucharitas de plata para café  
*Item* - Un vaso de plata mediano  
*Item* - Una bandeja de plata realzada de cincel

Otros apartes del inventario de bienes precitado pueden ilustrar sobre las piezas de servicio a la mesa y batería de cocina del palacio virreinal:

Sesenta y nueve servilletas servidas  
 Diez y ocho paños de manos nuevos de llanos  
 Tres botas chicas con sus bocas de plata  
 En cuarto que sirve de bodega para vino, primeramente en un cajón de madera se hallaron noventa y un vasos de vidrio  
 En otro cajón siete ampollitas de vidrio  
 En otro cajón seis tacitas de china de café  
 En otro cajón sesenta y seis jícara de talavera  
 Dos jícara de china  
 Dos platillos de china, uno más grande que otro y una cafetera también de la china y una olleta de lo mismo, todo entre un cajón [probablemente, piezas de una vajilla para té, no identificadas]  
 En otro cajón dos tazas de china pequeñas y una jícara de lo mismo con más cuatro tazas de loza de Talavera sin sus dos tapas de lo mismo  
 Una frasería ordinaria con doce frascos llenos de vino  
 Otra frasería ordinaria  
*Nota de Solís: Los vinos de las fraserías son Ribadavia, Peralta y Pedro Ximénez*

#### BATERÍA DE REPOSTERÍA

Primeramente un hornillo de cobre  
 Una paila grande de cobre batida  
 Tres dichas pequeñas  
 Dos chocolateras  
 Dos cazos o dos sartenes

Dos braseros de moler café  
Una paila de hierro que sirve para sacar brasas

#### BATERÍA DE COCINA

Primeramente siete ollas de cobre batido, las cinco con tapas y las dos sin ellas y con sus manecillas de fierro las seis de las dichas.

La enorme diferencia numérica entre utilería para servir café y chocolate parece indicar que el primero era apenas una moda incipiente y tal vez un tanto exótica.

Los listados de víveres con que se surtían las despensas de algunos virreyes, darán una idea más completa de las preferencias gastronómicas y de los diferentes productos existentes en el mercado. Estos son los gastos hechos en el recibimiento del virrey Don Manuel Guirior en 1773:

1 barril de alcaparras  
Otro de alcaparrones  
10 frascos de frutas de España en aguardiente, de que se hicieron para el ramillete y refresco, dulces  
6 quesos de Flandes  
1 carga de quesos de la tierra  
1 carga de arroz  
1 carga de garbanzos  
21 arrobas de sal  
Menudencia de plaza  
1 carga de conserva  
Bizcochuelos y dulces que hicieron las monjas  
Loza del país para servicio de cocina y despensa  
9 cargas de costales  
5 cargas de grama para las aves  
60 gallinas y 50 capones <sup>1</sup>  
16 piscos <sup>2</sup>  
1 palanca de velas  
5 arrobas siete y media libras de manteca  
Pan para repartir

---

1. Pollos tiernos

2. Piscos

38 pichones  
Chorizos y lenguas  
7 partidas de leña  
3 tercios de harina para la cocina  
1 terrón de cacao  
Carbón  
50 codornices  
8 cabritos  
12 lomos  
Fruta para dulce y mesa fuelles, braseros  
4 arrobas de carne en la manutención de la familia que esperaba la llegada del virrey  
20 botijas de vino, 16 compradas a don Cristóbal Casal y 4 mandadas a traer de Cartagena  
2 botijas de vinagre  
14 libras de canela  
1 libra de clavo  
6 libras de pimienta  
1 libra de azafrán  
2 frascos grandes de anizete  
24 frascos de vinos de Frontiñan y Moscatel  
24 limeticas de mistelas  
6 frascos de vinos de Pedro Gimenez, pajarete y tintilla  
2 zurrones de cacao  
18 jamones de España con 200 libras  
1 cuñete de almendras  
2 arrobas de pasas  
5 botijas de aceituna  
6 botijas de aceite  
20 jamones del país y cuatro tocinetas  
1 barril de atún  
1 barril de salmón  
1 arroba de bacalao  
1 carga de doncella [pez de río]  
13 carneros  
Confites para la mesa y refrescos

40 libras de mantequilla  
6 limetas de aceite de Francia  
2 botijas de aguardiente  
3 terneras y 2 novillonas  
Capitanes  
18 paños de mano de mantas del Socorro  
45 arrobas de azúcar

Para orientarnos respecto a preparaciones y orden de los platos, regresamos a *El alférez real* de Eustaquio Palacios. En esta novela obtenemos valiosa información sobre una comida de boda celebrada a finales del siglo XVIII en la cual ya aparecen mezclados lo nativo y lo advenedizo.

La comida fue abundante y exquisita; cuatro grandes limetas de vino y otras de aguardiente y de mistelas adornaban el centro de la mesa, a un lado y otro, distribuidos con simetría, estaban los platos de ensalada y salsas de ají, condimento indispensable en las comidas campestres. Comenzó el servicio por la tradicional sopa de arepa con gallina; a este plato siguieron pasteles de ánade, piezas de guagua bien condimentadas, lengua de vaca en adobo, pescado salpreso y barbudo fresco, lomos de cordero y chanfaina del mismo [...]. Después condujeron a la mesa un lechón asado al horno; iba echado de barriga en ancha fuente de loza fina, como una gallina en su nido y llevaba en su boca una mazorca de maíz atravesada [...]. Después del lechón apareció el bimbo (pavo) en una bandeja, llevando en el pico un ramo de flores [...]. Sirvieron al fin muchos postres y el infalible manjar blanco con dulce en caldo (almíbar con brevas) y queso fresco (Palacios, 1942).

Vale la pena conocer el siguiente listado de víveres y elementos utilizados en la cocina que entraron por el puerto de Cartagena, en los años finales de la Colonia. Lo tomamos de *Frutos y efectos que han entrado en todo este reyno por el puerto de Cartagena venidos de Europa, y otras partes de América, y de los que igualmente han salido en todo el año de 1793*, una curiosa publicación que se encuentra en la sección Libros Raros y Curiosos de la Biblioteca Nacional de Colombia:

14.013 aa. <sup>1</sup> aguardiente de España	11 quintales de bacalao
71 pipas aguardiente de España	2 barricas de bacalao
386 barriles aguardiente de España	2 cuñetes brócolis y coliflor
200 anclotes aguardiente de España	97 aa. 2433 cargas, 394 zurrones de cacao de todo este reino
52 garrafas aguardiente de España	6 aa. 2 zurrones de café
5.293 aa. aguardiente de anís	5.191 lb. canela fina
14 aa. aguardiente de ginebra	30 lb. canela ordinaria
28 barriles aguardiente de islas	87 aa. carne salada
1 garrafa	700 aa. carne de tasajo
917 aa. aguardiente de prueba de Olanda	918 aa. 47 millares de cebollas
208 barriles aguardiente del país	134 docenas, 2 cuñetes de chorizos
3.379 ristras ajos	491 lb. clavo de comer o especia
7 alambiques	8 barriles coles en salmuera
6 aa. alcaparras	761 aa. cominos
18 vidrios alcaparras	148 lb. dulces
11 cuñetes <sup>2</sup> alcaparras	4 barriles, 2 cargas, 17 cuñetes de encurtidos
136 aa. almendras en pepa	2 cuñetes de espárragos
4 aa. anchobas	368 aa. fideos
590 aa. harina	27 fanegas <sup>3</sup> garbanzos
4.191 barriles de harina	28 aa. 1150 lb., 10 barriles y 244 jamones
9 costales de arroz	12 lenguas ahumadas
55 aa. atún	6 fanegas lentejas
204 libras de azafrán	18 cajas licores
1.479 aa. aceite de comer	1.620 lb. mantequilla de Flandes
8 libras aceite de anís y romero	80 piezas de melindres <sup>4</sup>
8 arrobas aceitunas	25 botijas miel de abejas
44 botijuelas aceitunas	32 aa. mistela española
733 aa. azúcar	
100 panes azúcar	
315 cajas azúcar	

---

1. aa, arroba, abreviatura usada.

2. Cuñete, barril pequeño y vasto empleado para envasar aceitunas y otras cosas preparadas a fin de que se conserven largo tiempo.

---

3. Fanega, medida de capacidad para aridos que, según el marco de Castilla tiene 12 celemines y equivale a 55 litros y medio.

4. Melindre, dulce de pasta de mazapan con baño espeso de azúcar blanco, generalmente en forma de rosquilla muy pequeña.

1 fanega de nueces	68 aa. sardinas de Galicia
9 lb. obleas	360 docenas de botellas de sidra
2 cestos de papas	17 lb. té
1.498 aa. pasas	10 barriles tocino salado
18 quintales pescado salado	52 aa. uvas
10935 lb. pimienta de castilla	8.066 aa. vino blanco
58 aa. pimienta malaquita	68 barriles vino
4.140 lb. queso de Flandes	8.168 aa. vino tinto
410 quesos sin pesar	116 pipas, 2 quarterolas, vino
20 quesos de Riohacha	12.000 botellas vino de Llebana, 110 aa.
64 lb. salchichones, 12 sueltos	vino de la Rioja
10 lb. salmón	100 aa. vino de Rivero
40 aa. resolís de España [aguardiente con canela y azúcar]	496 aa. vinagre
	2 quarterolas <sup>1</sup> vinagre.

---

Es oportuno citar el testimonio que aparece en el *Diario* de José María Caballero sobre la recepción ofrecida al virrey Amar y Borbón, en el año de 1802:<sup>2</sup>

No se ha visto otro semejante en recibimiento de virreyes. La casa estaba de primor alhajada y abastecida; se gastaron más de \$5.000 en sólo comida y refresco. Soy testigo porque ayudé a servir la mesa (Caballero, 1974).

El mismo Caballero escribe en el año de 1807:

A 16 de febrero murió don Lucas Mendigaña, regidor del Cabildo... era extraño en comer: su almuerzo ordinario era medio cordero, cuatro tortas, dos docenas de huevos, un jarro de chocolate, media libra de mantequilla, una cazuela de sopa con carne frita y por postre guiso de pollo (Caballero, 1974).

Comelón digno de ser recordado en los tiempos que se avecinaban, cuando por fuerza de las luchas de Independencia, la falta de comida llegó a probar la heroicidad de los pueblos.

---

1. Quarterola, barril que hace la cuarta parte de un tonel.

¿Y qué puede decirse de la vida corriente, de la rutina familiar? —Oigamos a doña Josefa Acevedo de Gómez (1973):

Los santafereños oían misa todos los días y después se ocupaban de su almuerzo y de sus negocios. Comían de las doce a la una del día (se almorzaba a las 9 de la mañana) y durante las horas de sus comidas hacían cerrar cuidadosamente las puertas de sus casas [...] a la oración (5 de la tarde) se retiraban a sus casas a refrescar dulce y chocolate (orden en que se servía entonces este refresco y que después se ha invertido con escándalo de los amantes de los antiguos usos). Luego se rezaba el rosario, se hacía o recibía alguna visita o se conversaba en familia hasta las 9 o 10 de la noche, hora ordinaria de la cena. Despachada ésta, que era siempre abundante, se acostaban los santafereños.

(El día se había iniciado con el desayuno a las 5 de la mañana).

Si los dueños de casa eran acomodados, “el chocolate, cargado de vainilla y canela se servía en jícara de plata y sobre blanquísimo mantel adornado con fleco hecho a mano”, sin que faltase la enorme rosca de bizcocho.

La cantidad sustituía al refinamiento en materia de viandas saladas, y era en los dulces donde la mesa de aquellos días tenía especialidad; valgan las estrofas de monseñor Juan Crisóstomo García:

En una blanca bandeja  
un blanquísimo cordero  
de alfeñique filigrana  
con cintillas en el cuello,  
lazos, flores y banderas  
que le rodean el cuerpo.  
Un azafate luciente  
lleno de bizcochos tiernos,  
bizcohuelos de canela,  
palacinos y cubiertos:  
de un convento de hembras vino  
tan azucarado obsequio...

La bandeja de los dulces superaba en finura y cuidado al resto de la comida, reducida al “sabroso y abundante ajiaco, las papas, el ají y aquel licor amarillo de los indios alimento”.

## II. Transición

A orillas del Caribe,  
hambriento un pueblo lucha  
horrores prefiriendo,  
a pérvida salud.  
Oh sí, de Cartagena,  
la abnegación es mucha  
y escombros de la muerte,  
desprecian su virtud.  
—Rafael Núñez

*Himno Nacional de Colombia*

UNA EXAGERADA variedad de viandas en cada comida, el gran tamaño de las porciones, el gusto por el dulce y el uso de ajo, pimienta y cominos para condimentar fueron características notables de la comida en el tiempo de la Colonia, que persistieron en los hábitos nacionales. Si esas costumbres, de clara raíz española, se hubieran comparado con la frugalidad del indígena, habrían podido ser rechazadas de la misma manera como fueron rechazados, por simbolizar la opresión, los calzones cortos, las pelucas empolvadas, los escudos de armas y las imágenes de la familia real, durante los primeros estallidos de la Independencia.

Don Antonio José Caro, aunque nacido en América, como leal funcionario de la Corona puso su pluma al lado de la causa española. En su composición burlona *La Peyda*, en 1810, se refiere así a nuestro primer jefe de Estado:

El tremendo Miguel Pey  
que por su mucho poder  
en el comer y el beber

todos le llaman *El buey*  
No tiene más Rey ni ley  
que andar siempre con peones,  
beber chicha en bodegonas,  
cortejar a las... pichonas  
y hartarse en sus comilonas de mondongo y chicharrones.

Pasados algunos años, van a pesar más las urgencias de “mesa y olla”, que una sincera convicción cuando este poeta jocoso ofrece sus servicios a la causa de la República.

Dícese del Libertador que era “muy parco en la comida” y que “su mayordomo jamás llevaba víveres, a excepción de unas botellas de vino. Su mesa era frugal: sopa, carne asada o cocida y aves y legumbres sencillamente preparadas; terminaba con algún dulce y bebía agua pura; a veces había ricas viandas y generosos vinos”. Numerosas referencias a esta característica, excepcional en su tiempo, se encuentran en distintos autores; Luis Perú de Lacroix en su *Diario de Bucaramanga* anota:

En la comida toma dos o tres copitas de vino tinto de Burdeos, sin agua, o de Madera y una o dos de champaña [...] hace uso de mucho ají o pimienta [...] come de preferencia al mejor pan, la arepa de maíz; come más legumbres que carne: casi nunca prueba los dulces, pero sí muchas frutas. Antes de sentarse a la mesa pasa siempre una revista disimulada de ella, haciendo componer lo que no halla en orden. Le gusta hacer la ensalada y tiene el amor propio de hacerla mejor que nadie: dice que fueron las señoras las que le dieron este saber en Francia (Perú De Lacroix, 1978).

Durante los años transcurridos hasta consolidarse realmente la Independencia, fueron muchas las privaciones y necesidades que sufrieron ejércitos y pueblos. Mas cuando ello era posible, las celebraciones incluían “banquete campal” o “abundante refresco”. En plena Patria Boba, José María Caballero reseña en su *Diario* el día 19 de julio de 1815 así:

Al baile asistieron 175 señoras carracas y adictas al gobierno [de criterio centralista] y otros tantos hombres de la misma opinión [...]. En seguida se sirvió un refresco costeadó por el Estado, que importó \$250, con un ambigú que se dio a las 12 de la noche. ¡Bueno! me gusta que

coman, bailen y se diviertan a costillas ajenas. Qué sabroso será. ¡Oh, quién pudiera, pero no con lo ajeno! (Caballero, 1974).

Un año más tarde se inicia la época del “terror”; las continuas requisiciones del ejército español despojan a los patriotas de sus ganados, de sus provisiones, de sus cubiertos y servicios de plata; Cartagena sufre los horrores del sitio por hambre. Tras la victoria definitiva en el Puente de Boyacá “las señoras bailaron gustosas con los militares libertadores y con los primeros funcionarios de la segunda República”, y “la fiesta terminó con un ambigú que ofreció el Jefe Político Echeverría, en el cual no hubo de español sino el vino generoso”.

Conviene señalar que el fervor republicano no había llegado en esta materia a puntos tan extremos como sucedió con otras evidencias de la presencia española (monumentos, edificios, puentes, o construcciones) destruidas sin considerar su utilidad anterior, ni servicios futuros; la chicha, sobreviviente de la Conquista y la Colonia, pasó sin inmutarse de uno a otro período histórico; como lo dice Ibáñez, refiriéndose a la celebración del primer aniversario de la batalla de Boyacá:

Hubo juegos de pasadiez y bisbís, botillerías y reposterías [...] por lo que hace a la gente campesina, hubo ríos de chicha, diluvios de mazamorra y bollos como llovidos.

En las botillerías y en los mejores círculos todos eran ardientes republicanos, exceptuando el uso de los vinos generosos de la Madre Patria, pues al terminar las fiestas quedaron vacías numerosísimas botijas vidriadas y miles de botellas.

Una vez concluido el proceso de Independencia, numerosos viajeros visitan el nuevo país. Ellos nos suministran detallados comentarios sobre los hábitos cotidianos.

De las memorias del naturalista Juan Bautista Boussingnault (1985) obtenemos información detallada, que sirve como punto de partida para observar el proceso de cambio:

En las clases altas se usaba generalmente vajilla de plata, pero en las clases medias no se veían sino vasijas de barro cocido; sin embargo, en casi todas las casas se bebía en vasos de plata; definitivamente más económicos que los de vidrio, muy frágiles, en un país en donde tienen un precio elevado. En cuanto a cuchillos poco se les empleaba; rara vez se usaban los tenedores, de manera que se tenía que proceder

a una lavada general después de cada comida, que era poco variada. Casi todo el mundo desayunaba con chocolate en agua, muy claro y ardiente. Cada uno lo preparaba en su casa mezclando al cacao tostado y molido sobre una piedra caliente, una cierta cantidad de maíz, que variaba en proporción de acuerdo con el estado social del individuo. Para los sirvientes el maíz era abundantísimo; las personas más pudientes servían el chocolate con huevos revueltos o fritos en grasa apetitosa.

Continúa el mismo autor, exagerando un poco:

Establecí la distinción entre los huevos revueltos y los fritos a causa de un accidente bastante desagradable sucedido al principio de mi estadía y al que hube de acostumbrarme. En las mejores casas no había cocinas propiamente dichas; no era necesario tener una cocina como a las que estamos acostumbrados en Francia: en una pieza se colocaban a nivel del suelo tres grandes piedras que hacían el oficio de trípodes y entonces venía lo que Bergman llamaba las inmundicias de la atmósfera, o sean el polvo en el aire, teniendo en cuenta que la escoba era un instrumento muy poco conocido y los cabellos abundaban en esa mugre ya que las damas y sus esclavas se peinaban en la cocina. Sobre los huevos revueltos los cabellos conservaban su apariencia y por su color se podía adivinar su procedencia. Al masticar sentía y terrible disgusto; antes de comer retiraba tantos cabellos como era posible, tal como lo habría hecho con las espinas de un pescado; en cambio en los huevos fritos, debido a la temperatura de la grasa, se tostaban y se quebraban, de manera que se tragaban sin que uno se diera cuenta. Con los huevos servían tajadas de papas fritas o de bananos maduros azucarados, que es una comida deliciosa, parecida a los buñuelos; en realidad el desayuno era copioso.

En 1823 se almorzaba a la una o a las dos. Paso a describir un almuerzo sin ceremonia en casa de un abogado distinguido: primero se pasó la famosa olla podrida de los españoles que es un revuelto de un pedazo de buey hervido en medio de papas, manzanas, duraznos verdes sin semilla, garbanzos, arroz, repollo y tocino; estábamos solos en la mesa pues la señora de la casa y su hija, dos personas encantadoras, comían en una pieza aparte, posiblemente en la cocina, ya que así se acostumbraba. La olla podrida me pareció deliciosa; no se usaban servilletas que

se reemplazaban con un mantel angosto y bordado que todos usaban. Cucharas, tenedores y bandejas de plata, platos de pedernal, etc., eran de un lujo inusitado. Hasta ahí nada para beber; felizmente trajeron un caldo caliente; una vez pasada la primera impresión me acostumbré fácilmente a esta bebida; la comida se condimentaba con sal y pimienta que cauterizaba la boca. A la olla sucedió un plato de repollo ornamentado de salchichas y más caldo; el pan estaba muy bueno, mucho mejor que el pan francés cuya reputación, para mí, es innecesaria. Enseguida apareció una bella colección de confituras de guayaba y de cidra y a una señal del anfitrión trajeron grandes vasos de plata llenos de agua fría, lo que fue a tiempo, ya que jamás había bebido tanta agua de una sola vez. La india que nos servía dijo una plegaria de gracias, nos santiguamos y empezamos a fumar.

En las clases inferiores, porque entonces no había y aún no hay clase media en la sociedad, los alimentos no eran diferentes a los que acabo de describir. Los artesanos, no muy numerosos y los campesinos se alimentaban especialmente de ajiaco, que es una mezcla de carne de res o de oveja, cortada finamente y cocida con papas y sazónada con ajo y cebollas; la cocción es rápida debido a los pequeños pedazos de carne y en menos de un cuarto de hora el ajiaco está listo y afirmo que es una sopa muy buena. Los trabajadores se nutren también con salchichas, tocino y grasas. Las comidas las toman cerca del fuego, no hay mesas, si mucho algunos bancos o butacas; el chocolate se toma en la mañana y en la noche, seguido de un vaso de agua. En los almuerzos y aún fuera de esas horas se consume la chicha, bebida muy fortificante y con mucho más contenido del alcohol que la cerveza europea.

En los campos de la Sabana se come poco pan de trigo. Se reemplaza por galletas (arepas) de maíz o raíces de yuca y papa; el queso era también en buena proporción en el régimen de los campesinos.

En el mismo año de 1823, el francés Gaspard Mollien hace las siguientes anotaciones:

La vida no es muy cara si se contenta uno con la mesa redonda. Generalmente la comida en ésta se compone de un trozo de carne cocida con patatas, yuca y plátanos; en algunas casas acomodadas se suele añadir a este plato huevos fritos, lentejas, guisantes o alubias, que en

días extraordinarios sirven de acompañamiento a un trozo de carne de cerdo. El pan es bastante bueno, pero se come poco; en cambio se toma tres veces al día chocolate con queso y confituras. La bebida más corriente es el agua y a veces la chicha. El vino es cosa muy rara, y se le considera tan nocivo para la salud como el aguardiente [...]. Se hacen varias comidas al día. A las siete de la mañana se toma chocolate; a las diez la sopa, se almuerza a las dos, se merienda a las cinco con chocolate, y se come a las diez. El uso de los vasos o de las copas de plata está a la orden del día; todo el mundo tiene por lo menos uno. No se usan servilletas, el mantel es de rigor. Para el agua suelen usar jarras de barro [...] . Algunas familias, después de varios viajes a Jamaica, han abandonado sus antiguas costumbres y adoptado las costumbres europeas. Claro está que las costumbres de un país no se estudian en las familias cosmopolitas (Mollien, 1944).

### *Presencia de Inglaterra*

Las costumbres inglesas se introducen no solo a través de Jamaica, sino también de los miembros de la Legión Británica, y de empresarios de distintos negocios que comienzan a instalarse en la nueva República. Varios de esos inmigrantes ingleses, con frecuencia jóvenes y solteros, forman hogar en Colombia y son tronco de familias, que divulgan buena parte de su cultura y de sus preferencias. Del influjo de ellos sobre las costumbres femeninas deja constancia Mollien en sus recuerdos de viaje que, dicho sea de paso, indignaron a la sociedad criolla cuando conoció su contenido. Dice así: “Las mujeres salen poco de la casa. Las costumbres caseras unidas a los terribles dolores de estómago debidos al uso excesivo del ajo, del tabaco, de la carne de cerdo y de la chicha, las hace casi siempre estar indispuestas” (Mollien, 1944), añade más adelante que los ingleses las animaban a abandonar el tabaco.

John P. Hamilton (1979), comisionado del gobierno inglés, deja entre otras anotaciones de su visita, las referentes a un suntuoso banquete con que fue agasajado en Popayán, en casa de don Joaquín Mosquera: “nuestro huésped había residido en Inglaterra por algunos meses y profesaba gran estima a los ingleses, cuyas costumbres trataba de imitar en todo lo posible”. Al referirse a una atención recibida en Bogotá, comenta: “las mesas, como de costumbre, crujían bajo

el peso de los platos españoles. Dos bandejas grandes de jalea tenían inscritos los nombres del coronel Campbell y el mío y el siguiente escrito: Vivan los comisionados ingleses”.

Mercancías importadas de Manchester y Glasgow, y un buen número de familias inglesas instaladas en distintas regiones del país comenzaban a introducir otros valores, no muy fuertes en cuanto a comida, aunque sí evidentes en diferentes aspectos de lo cotidiano. Dice el mismo Hamilton sobre el mercado en Bogotá:

Las frutas tienen bonita apariencia y son buenas [...] se ven grandes piñas, granadas, cerezas, fresas silvestres y cultivadas, melocotones, manzanas, chirimoyas, gran variedad de melones, zapotes, mangos... También compramos bueyes y los dividimos entre las familias inglesas para poder tener carne con gordo, cortada al estilo inglés.

(Los carniceros locales vendían aparte la grasa para la fabricación de velas).

Pese a la abundancia y variedad en el mercado que todos los viajeros se complacen en destacar, las costumbres, la manera de servir y la preparación de las viandas dejaban mucho que desear y al finalizar la primera década de la Independencia, la cocina nacional no alcanzaba un nivel decoroso. Recuerda el francés Augusto Le Moyne un banquete ofrecido por el gobierno colombiano al general Harrison, quien llegó a principios de 1829 como enviado extraordinario de los Estados Unidos:

Durante la comida advertí que el Ministro de Hacienda no estaba presente; creí que ello se debía a que estuviese enfermo o que asuntos de importancia le retuvieran en su despacho, pero una de las personas que estaban a mi lado me mostró a su Excelencia que de vez en cuando se asomaba por una de las puertas del comedor, desde donde, como si fuera el mayordomo, dirigía el servicio de la mesa indicando a los criados lo que tenían que hacer para retirar las fuentes o cambiar los platos; en el intervalo, según la costumbre, pasamos al salón para esperar que se sirviera el postre y me di el gusto de ver cómo no sólo se contentaba con dirigir el servicio, sino que tomaba parte activa, ayudando a los criados a cambiar los platos y ponerlos en la mesa. En otras grandes comidas dadas en palacio con posterioridad, pude comprobar que era cosa corriente esa transformación del Ministro de Hacienda en mayordomo y además le ví, dos o tres días antes de esas comidas, ir en

persona al mercado, como si fuera un asistente, a escoger y comprar las provisiones necesarias (Le Moyne, 1945).

El celoso ministro de Hacienda cuya solicitud hoy nos conmueve era don Nicolás María Tanco, quien se desempeñó en tal cargo por un largo periodo, hasta el año de 1831, cuando fue aceptada su renuncia y nombrado en su reemplazo don José Ignacio de Márquez. Para ampliar un poco la información y el relato de Le Moyne, incluimos otro aparte de sus impresiones de viaje:

Cuando algún alto funcionario o algún potentado ofrece una gran comida, se esfuerza tanto más en dar la sensación de magnificencia, cuanto que el resto del año vive con la mayor parsimonia. En esas solemnidades suelen encargar la comida y sus detalles más importantes a cocineros extranjeros, pero esas comidas tienen de particular que están divididas en dos partes como si fuesen función de teatro en dos actos. Después del primer servicio, en el que figuran todos los platos sustanciales, como carnes, legumbres, repostería de mayor o menor cuantía etc., los comensales se levantan de la mesa y pasan a otro salón para conversar un rato en espera de que en el comedor se haya vuelto a poner de nuevo la mesa hasta en sus menores detalles; en cuanto los criados han anunciado que el segundo servicio está listo, se vuelve al comedor y se sienta cada cual en el mismo sitio que tuvo antes; este segundo servicio es lo que en Francia llamaríamos el postre, pero se caracteriza siempre por la variedad de frutas y de dulces de todo género que se sirven, pues en cuanto a las frutas se pueden conseguir fácilmente en Bogotá todas las que se producen en los climas más variados; desde la zona más cálida hasta la fría, y en cuanto a los dulces se traen de los conventos de monjas donde se confeccionan con bastante habilidad.

Estos testimonios sirven para reconocer la limitación de nuestra cultura culinaria, ciencia que ya en Francia estaba suficientemente desarrollada, no solo en cuanto a buen comer, sino en cuanto a cómo hacerlo con elegancia. Ciertamente, no resultaba el diplomático Le Moyne invitado fácil de recibir y su visión crítica, aún ahora, produce cierto resquemor. Pero el asunto, más que personal, podría ser una posición oficial y probablemente a sus sugerencias e indicaciones debemos la presencia de panaderos, cocineros y otros especialistas franceses cuyo sabroso aporte pasó a ser parte de nuestra despensa y cuyo idioma, el de las viandas de gala.

La descripción de una cocina bogotana en 1830 que se incluye en seguida, también proviene de su aguda observación:

La cocina tiene por su disposición y por los utensilios que en ella figuran, un aspecto singularmente primitivo, que por lo demás está muy en armonía con la calidad de la comida: hay una piedra ancha, colocada a la altura conveniente para apoyarse, que sirve para moler el cacao de hacer el chocolate, dos o tres piedras dispuestas en el suelo entre las cuales se enciende el fuego y se coloca una olla de hierro o de barro para cocer el puchero y otros alimentos, una parrilla y una sartén para los fritos y asados, unos cántaros y finalmente una gran paila de cobre para hacer los dulces; a veces se podría añadir una hornilla y un horno pequeño; cacerolas suele haber muy pocas, casi no se conocen. El agua de beber está en una tinaja de barro, panzuda que se cubre con una tapa grande de madera. El artista culinario que reina en ese lugar suele ser una mujer que se ocupa también por lo general en otros menesteres de la casa. La comida corriente suele consistir en alguno de estos platos: carne cocida con mazorcas de maíz, plátanos, yucas y diversas legumbres; un guiso de cordero de cerdo, aves asadas o fritas, huevos fritos o en tortilla, todo ello acompañado de mucha cebolla, pepinos y tomates; de mazamorra, que es una sopa hecha de harina de maíz, azúcar, miel y un sin número de dulces y compota. Se come muy poco pan: el que hace la gente del país está mezclado con huevo, lo que le da el aspecto y hasta el sabor de un bollo malo. Hacia la época en que salí de Bogotá unos panaderos franceses que habían llegado hacía poco, empezaban a difundir nuestro pan. La bebida además del agua es la chicha, especie de sidra hecha con melaza y maíz fermentado. El vino es bebida de lujo por lo muy caro y se bebe poco porque además está considerado como pernicioso.

La vajilla es casi siempre de loza de los Estados Unidos o de Inglaterra; las cucharas y los tenedores son de quincallería, lo mismo que los cuchillos; de plata, lo único que se ha vulgarizado, son los vasos o copas. Los bordes del mantel que cubre la mesa suelen servir para limpiarse la boca y las manos, pues a nadie se le pone servilletas. En casi todas las casas la puerta de la calle se cierra mientras se come, y en algunas casas los miembros de la familia no suelen reunirse para comer alrededor de una mesa, pues cada uno come por separado a horas diferentes y muchas veces teniendo los platos sobre las rodillas.

Cuando hablo aquí del interior de las casas es siempre haciendo la salvedad de las de aquellas familias que han introducido en su modo de vivir algo de las comodidades y del lujo de Europa, casas en las cuales un francés o un inglés vuelve a encontrar costumbres que difieren muy poco de los usos de la mejor sociedad de su país; pero como no debemos ver las excepciones, es decir el aspecto ficticio para estudiar y describir a un pueblo, seguiré considerando las cosas de orden general en los usos y las costumbres de los vecinos de Bogotá (Le Moyne, 1945).

Un comerciante norteamericano, John Stewart, observa que ni la clase media ni la alta saben de comodidades y la mayoría de la gente es tan miserable que si por un azar logran algún dinero, mudará su vestido pero en las costumbres alimenticias va a continuar con la de:

Beber un pocillo de chocolate tan espeso y dulce como sea posible; desayunar con sopa de arracacha o de arroz bien grasosa, huevos fritos sazonados con ajo, papas cocidas, pan y carne asada, cortada en pequeñas fajas; sin una partícula de grasa, sazonada con comino y ajos y tan asada, que se han secado enteramente sus jugos; comiéndola con cuchara (Stewart, 1989).

Anota además que:

El pueblo se muestra orgulloso de un plato llamado tamal [...] prevalece la costumbre, en toda la familia, de usar un solo recipiente de barro o una totuma para beber [...] el cerdo es muy acostumbrado, mientras que miran con indiferencia el carnero [...] y que los plátanos y las arracachas raramente se olvidan (Stewart, 1989).

Pese a lo pobre del repertorio, en ese momento comenzó a gestarse el cambio. A Inglaterra debemos piezas básicas de nuestra comida actual y también del mobiliario del comedor. Con relación a la comida podemos citar al *beefsteak* –cuya fórmula apareció publicada por primera vez en *El Constitucional* de Medellín en 1836– y al ponqué, derivación del muy tradicional *pound cake* (por las proporciones de su fórmula); mientras en lo referente al mobiliario tenemos la introducción del seibó o *side board* (don Ricardo Silva (1973) acusa de la degeneración de esta palabra al servicio doméstico).

Vale la pena incluir aquí los comentarios que hace en 1834 un inglés residente en Colombia, por ser su visión más natural y desprovista de intención censora. Dice así Joseph Brown (1989), quien hallándose en Zipaquirá fue invitado por la familia del abogado Casimiro Calvo:

No ha de encontrarse por cierto entre las familias colombianas el detallado orden que caracteriza tan señaladamente las costumbres de Inglaterra [...]. La cena consistió en la comida habitual del país, a saber, la olla, o como aquí se llama, 'puchero', hecho de todos los vegetales que pueden producirse, acompañado con una *bouilli* (papilla) de carne de res o de cerdo.

Luego del tazón de caldo, el asado –unos pocos guisos– después pescado, conservas con un poco de agua y un cigarro. El café se ha introducido en aquellas familias donde se emplea un cocinero superior [...] no se observa sin embargo ningún orden en la presentación de los platos [...]. Así el pescado después de la vianda principal no sabe bien, y tampoco la *bouilli* antes de la sopa.

### ***Influencia de Francia***

Una de las más sordas batallas de nuestro siglo XIX, fue la que protagonizaron para apoderarse de las cocinas y los mercados colombianos las naciones poderosas; lucha que como las hazañas homéricas tendrá también su cantor.

En 1867 Ángel Cuervo compuso *La dulzada*, para defender de la ofensiva de la pastelería francesa a nuestros dulces tradicionales. Pero no nos adelantemos, y revisemos cómo se explican los “asaltos” iniciales de Francia, en la introducción que Eduardo Guzmán Esponda –académico de la lengua y persona de fino paladar– hizo a *La dulzada*. A partir de la estrofa que concluye con los versos: “Por eso manda Napoleón Tercero/ a tanto ruin y puerco pastelero”, Guzmán Esponda afirma:

A veces al humorismo gastronómico se ha unido el humorismo histórico. Según el texto de *La dulzada*, la invasión de la repostería francesa a nuestra tierra tuvo mucho de retaliación política a causa de la declaratoria de guerra del Estado de Boyacá contra el Segundo Imperio, con motivo del destierro de Víctor Hugo. Bello gesto del liberalismo romántico (Guzmán, 1973).

Parece que en realidad la repostería foránea tardó años en aclimatarse en Bogotá. El general Francisco de Paula Santander fue adicto a los usos franceses desde su permanencia en Europa entre 1829 y 1832; esa experiencia marcó muchos de sus gustos, preferencias y acciones. El general aprovechó su tiempo en Francia para aumentar sus conocimientos, ampliar el círculo de amistades y adquirir afición por las bellas artes, maneras sociales y buena mesa. A su regreso después de la muerte del Libertador, cuando es llamado para ejercer la Presidencia, viene con él Pedro Napoleón Bonaparte, joven de 17 años, sobrino del Gran Emperador. De la obra de Horacio Rodríguez Plata extraemos apartes de una carta fechada en Vélez, en septiembre 28 de 1832 que, de camino hacia Bogotá, dirigió Santander a su hermana:

Mi amada Josefita:

Por mí solo nunca pensé en apearme en otra, sino en tu casa, porque eso era regular y justo; temía que tu casa fuese estrecha y que fuera trabajoso prepararnos lo mejor, pero por tu carta veo que lo has facilitado todo. Sin embargo, como los extranjeros son tan delicados y Bonaparte está acostumbrado a lo mejor, bien he pensado lo siguiente: yo iré a tu casa y Bonaparte a la de Montoya convidado por él mientras yo me traslado a Palacio, comeremos todos en tu casa el día de la llegada si el gobierno no tuviese preparada la comida, pues en este caso él prefiere en nuestras circunstancias.

Deseo mucho que Bonaparte haga buen concepto de Bogotá y de nosotros y por lo tanto voy a advertirte lo que has de hacer según se usa en Europa. Nosotros somos de mesa 16 personas: el lujo en Europa consiste más en el servicio de la mesa que en la comida, por lo cual debes preparar manteles (roto) [...] para lo demás, copa grande para agua [...] larga para el champaña. Manda hacer buen pescado si se encuentra, pastelitos [...] un pavo bien asado y ensalada. Con esto basta. Dos o tres postres solamente, dos o tres dulces y frutas. Café después. Mis criados saben servir y disponer la mesa. La profusión que se acostumbra en nuestras comidas es chocante a los europeos y costosa. Tú debes asistir a la mesa con nosotros y componerte como si fueras a un baile (Rodríguez, 1976).

Cuántos afanes debió tener doña Josefa Santander de Briceño para hacer

quedar bien a su hermano ante el príncipe napoleónico. Cuántas inseguridades, vajillas prestadas, cubiertos reunidos, cocineras contratadas, sudores y esfuerzos por agradar al francesito que, al decir de Juan Francisco Ortiz, al segundo día de su llegada estaba de viaje para el Salto de Tequendama, y al tercero de regreso a Nueva York (;Nunca sabremos si huyendo de la comida afrancesada de doña Josefá!).

Sin embargo, el paso estaba dado: los vinos franceses, la espumosa champaña, y la pastelería francesa adornada “con monos y banderillas, en que es más lo que hay que escupir que lo que hay que comer”, habían llegado. Un modo cosmopolita y refinado, comenzaba a sustituir al provinciano fresco, “compuesto de bizcochuelos, mantecadas, sangrías, horchatas, vino seco” y las famosas mistelas “para animar a los apáticos”, que habían acompañado la vida de la Gran Colombia.

### ***La industria apoya el cambio***

En su obra *Industria y protección en Colombia*, capítulo III, 1830-1843, don Luis Ospina Vásquez señala algunos de los privilegios que se concedieron en 1832 para el establecimiento de industrias. Entre las pioneras de la industria nacional aparecen las fábricas de loza fina, incluso porcelana, de vidrios y cristales, de tejidos de algodón, las ferrerías.

#### **LOZA**

Una de las actividades que mayor expectativa produjo fue la fabricación de loza. Dice el *Constitucional de Cundinamarca* en el año de 1833, tomo IV:

Fábrica de loza: [...] La fábrica está ya montada enteramente a estilo de las fábricas extranjeras; se han subdividido los trabajos como corresponde y la mayor parte de los obreros son hijos del país. Las piezas de loza que vimos, aunque en bizcocho todavía, eran bien formadas, consistentes y hermosas [...] deseamos ardientemente, como patriotas y como personales amigos de los empresarios, que progrese un establecimiento tan útil y honroso para el país.

En el año de 1835, llegaron a Bogotá dos técnicos ingleses, los señores Juan y José Peake para trabajar en la fábrica de loza: “fue cuando principió a mejorar y arreglar (la fábrica) pues en los dos años anteriores no se consiguió hacer nada por falta de conocimientos”.

El origen de la locería se encuentra en el gobierno del virrey Messía de la Cerda, según consta en la *Historia eclesiástica y civil de Nueva Granada* de José Manuel Groot:

El Virrey Cerda fue quien estableció los estancos de tabaco, la fábrica de pólvora con obreros españoles y la de salitre en Tunja. Para llevar la pólvora a los puertos sin riesgo de incendio, mandó que se pusiera en botijas corchadas, y para obtener éstas estableció fábricas de loza de torno vidriada, haciendo venir de España a los loceros, los cuales enseñaron esa industria, que hoy contribuye a la subsistencia de muchos vecinos de Las Cruces, fabricantes de toda la loza para el consumo del pueblo (Groot, 1953).

Allí mismo, aún hoy pueden verse las instalaciones de lo que fue aquella magnífica y prometedoras empresa, que se conoce como la de Nicolás Leyva, quien además de socio fundador y director pasó a ser en 1845 su propietario para, según las palabras de José María Vergara y Vergara:

Luchar con la suerte, con los hombres, con la guerra, con la falta de brazos, con la falta de barnices, con la loza extranjera, que es mejor y se puede dar más barata; con las autoridades que en distintas épocas y siempre que ha habido reclutamiento, han mandado expreso a traer los peones de la fábrica; con la falta de estímulo; con la falta de socios, con los pesares domésticos, con el mal tiempo, con el buen tiempo, con la leña, con el carbón, con el barro (Vergara y Vergara, 1944).

Como si lo anterior no fuera suficiente, cabe también recordar que el heroico empresario sobrellevó en 1834 el incendio de la fábrica.

En todo caso, el señor Leyva abasteció abundantemente las casas de Cundinamarca, Tolima y Boyacá, a donde los caminos permitían llegar con el frágil producto que hoy es lujo de coleccionistas; alcanzó inclusive a producir piezas especiales como bustos y relieves en porcelana.

Dice Ospina Vásquez:

Estos años de 38 y 39 marcan el punto más alto a que llegó la industria de tipo nuevo en la Nueva Granada... pero esto duró un momento. La guerra de 1840 no causó daños físicos en los establecimientos industriales, pero el profundísimo trastorno y el empobrecimiento del país tenían que repercutir en su marcha (Ospina Vásquez, 1955).

Al comenzar el presente siglo, la fábrica ya había cesado su actividad.

Tampoco contribuyeron las nuevas doctrinas políticas, amigas del libre cambio que Florentino González (1971), en su “Memoria de Hacienda” de 1847 enunciaba de la siguiente manera: “Debemos ofrecer a Europa las primeras materias y abrir la puerta a sus manufacturas, para facilitar los cambios y el lucro que traen consigo y para proporcionar al consumidor, a precio cómodo, los productos de la industria fabril”.

Esta doctrina se impuso y los artesanos fueron vencidos política, legal y económicamente, circunstancia que, lo veremos más adelante, sería uno de los orígenes del verdadero cambio de nuestros hábitos de consumo.

#### CERVEZA

Anota Salvador Camacho Roldán (1946): “Según mis recuerdos no se ofreció cerveza al público en establecimiento permanente hasta 1841 o 1842, por el señor Francisco Stevenel, fundador de La Rosa Blanca”. Sin embargo, la industria cervecera resultaba una de las más atractivas para los empresarios nacionales y extranjeros que emprendieron numerosos, variados y hasta alocados intentos por fundar cervecerías. Se trataba de fábricas en pequeño, prácticamente caseras.

La primera de que se tenga noticia pertenecía a Carlos Baltazar Meyer; podemos añadir que finalizó simultáneamente con la vida del dueño, un inglés asesinado en su propia casa de Bogotá en 1831 para robarlo. Otro inglés de apellido Cantrell también ensayó su producción.

Según el resultado de la presente investigación, el mérito de introductor corresponde a Samuel Sayer, quien también ejercía de veterinario y herrero, cuya fábrica de cerveza se inició en 1826. Estas fábricas además de caseras, eran totalmente experimentales como puede deducirse de una fórmula publicada en el *Manual de artes y oficios*, en Bogotá en 1853, cuya recomendación final advierte:

A los cuatro días se embotellará todo si es posible, porque en botellas mejor se compone y toma más fortaleza: advirtiendo se pongan a las botellas corchos muy buenos y amarrados, ojalá con alambre porque los arrojan en la fermentación, y se desvanecen.

De este procedimiento que también utilizaba fibras naturales para asegurar las tapas, derivó el nombre de *pita* que por muchos años llevó la cerveza nacional.

En la obra ya citada dice Salvador Camacho Roldán:

Los campesinos acudían a pedir un vaso de espumita, nombre

popular de la bebida, y para los estudiantes era una diversión los visajes del que la tomaba por primera vez, llevándose la mano a la nariz como para impedir que se arrancara, sensación que casi todos experimentaban.

Un aviso aparecido en *El Comercio* en mayo de 1858, anuncia con la firma de Vicente y Pastor Restrepo:

#### CERVECERÍA NACIONAL

Desde el día 20 de julio próximo, se dará a la venta cerveza de superior calidad, en la tienda número 68 carrera de Antioquia, Calle 4a. Se garantiza que este artículo será confeccionado con las materias únicas que deben emplearse en su composición, las cuales por otra parte se han escogido de tan buena calidad como es necesario para obtener el mejor producto de su clase [...] así pues no hay que recelar que se haga uso de cortezas amargas como la del sauce, que dan al licor un sabor ingrato y lo hacen pernicioso para la salud.

El desarrollo de la industria cervecera causa uno de los cambios fundamentales en las tradiciones de consumo del país. Según Camacho Roldán:

Entre la clase campesina tuvo pocos prosélitos en un principio: la chicha del judío, la de la niña María chiquita, la corcovada, la del soldado y otras, tenían reputación muy establecida contra la cual trató muchos años la cerveza en luchar con éxito. Bien es verdad que la diferencia de precio era enorme, pues un vaso de cerveza no podía venderse por menos de medio real, mientras que en ocasiones cuatro botellas de chicha solo valían dos y medio centavos o un cuartillo, como se decía entonces.

#### CRISTALES Y VIDRIOS

En mayo de 1834, el gobierno concedió, entre otros, privilegio a Juan María Caballero para la fabricación de vidrio y cristales en las provincias de Bogotá, Neiva, Mariquita, Tunja, Vélez, Socorro y Antioquia por diez años con plazo a 18 meses para el montaje; montada la fábrica no podía suspender la producción por más de 6 meses, bajo pena de multa y caducidad de la concesión. Este plazo fue prorrogado por decreto de 21 de mayo de 1835.

En abril de 1837 se dio posesión del privilegio y se pusieron en venta los

productos. Tropezó con inconvenientes de mano de obra, de materia prima, de mercados. En 1839 ya había suspendido la fabricación.

Esta sucinta relación evidencia las dificultades que agotaban el ánimo de los noveles empresarios, cuya falta de preparación para la actividad industrial era también otra herencia colonial. Bien sabido es que uno de los principios económicos del sistema español había sido el de mantener una permanente demanda para su propia producción, impidiendo cualquier intento de autoabastecimiento en sus dependientes.



### III. El libre cambio

LOS PLANTEAMIENTOS económicos de Florentino Gonzáles, a los cuales ya nos referimos, influyeron profundamente en la vida nacional. Para poder estimar la dimensión del cambio, revisemos cuál era la situación doméstica hacia la mitad del siglo: el artículo “Mi mujer y mi cuñada” que publicó *El duende* en julio de 1846 nos ayudará a situarnos en la mesa de una familia corriente, en un día cualquiera:

Se pone el almuerzo, es decir, huevos fritos, pericos o tortilla, tajada de plátano frito, carne machacada en manteca y bien desmenuzada, chocolate clarito y una torta de pan [...] si es día de fiesta mi mujer aumenta también el almuerzo con el tamal, bollos o ajiaco, tal cual vez pastelillos rellenos o empanadas [...].

Estaba pensando qué debería hacer para el desayuno, cuando entró a la pieza Ignacia, una indiecita de diecisiete años [...] quien tendió el mantel en la mesa y puso en ella una serie de cosas que francamente no sé bien qué eran. En primer lugar algo que llamaban sopa, porque se le parece y se toma con una cuchara, pero no tengo idea cuáles eran sus ingredientes. También me dieron ajiaco, del mismo que había visto en Cuní, con papas, algunos pedazos de carne y parecía que le habían añadido algo para espesarlo. En otro plato estaba lo que por anatomía comparativa se habría podido llamar pollo pero que para el paladar era puro lagarto, y además con ese color amarillo que da el arnotto, llamado achiote o bija, la Bixa Orellana. Pasados algunos días protesté por el uso de ese aliño que únicamente sirve para impedir que uno vea la verdadera condición de la comida, y la señora amablemente eliminó de la comida ese elemento que gráficamente llamaba tapamugre. Para

terminar el desayuno me dieron chocolate. El almuerzo fue la repetición del desayuno, solo que al final, en vez de chocolate, me sirvieron dulce.

Conviene aclarar que la anfitriona del escrupuloso viajero norteamericano, no era ni una mala ama de casa, ni excepción de la regla, como lo confirman las memorias de Camacho Roldán:

Las comidas no eran a propósito para despertar apetitos golosos. Una sopa de arroz muy clara al almuerzo, conocida por los estudiantes con el nombre de macho rucio, o un ajiaco de plátano guineo verde, algo de carne y papas fritas, huevo frito y empanadas el domingo, agua de panela y vaya usted con Dios, formaban el almuerzo. Constituían las onces una gran taza de leche y un gran bizcochuelo de sagú, que costaba dos y medio centavos. Puchero, arroz seco adornado con grandes ristras de ajos, caldo de la olla, panela raspada y pare usted de contar, llenaban el menú de la comida de las diez y nueve vigésimas partes de los hogares. En cambio, eran interminables los platos que se servían en las comidas de ceremonia o en los ambigús, palabra que ha sido reemplazada por la de lunch, si bien muy poco usado en la actualidad el objeto a que se referían. ¡Cómo salían a relucir la cazuela de chupe, las bandejas de cangrejos rellenos, los solomos de puerco anegados en manteca, cebollas y tomates, las gallinas, patos, conejos y pavos mechados o en otras preparaciones! Sobre todo, la interminable lista de postres, desde la leche crema, los huevos chimbos y la sopa borracha, hasta el famoso mergido y el postre de don Antonio Castro; de todos los cuales era necesario agotar el plato que con agasajo especial enviaba la señora que presidía la mesa y repartía las viandas. Los actuales vinos de ocho y diez pesos la botella eran desconocidos del todo. Se acostumbraba apenas una pequeña copa de Jerez ordinario denominado vino seco para los hombres y vino dulce para las señoras. Alguno que otro ricachón usaba ya el Burdeos con el nombre de vino tinto, si era de calidad ordinaria; si con pretensiones a calidad fina, entonces se llamaba tapa larga, por las dimensiones del corcho que cerraba la botella. El uso más general del vino era en fricciones sobre las sienas y detrás de las orejas, a las personas débiles o anémicas, pues se reputaba demasiado fuerte para el estómago de una persona sana. Empezaba a introducirse el brandy, del que dos o tres botellas eran suficientes en un baile de veinte parejas, y

el precio del reputado superior no excedía de un peso sesenta centavos. Horchata, naranjada, agua de mora y aloja, eran las bebidas refrescantes repartidas en los bailes. La aloja, bebida fermentada de maíz tostado y panela, con clavo y nuez moscada, preparada por las monjas, era reputada bebida de gran tono (Camacho, 1946).

Es notable, y es una de las conclusiones del presente trabajo, la larga duración del proceso de cambio en los hábitos alimenticios; una sociedad cambia más fácilmente si así lo quiere, sus casas, el mobiliario y obviamente, el traje, pero conserva y defiende sus sabores. De otra manera, no existiría la comida nacional o regional como no existen en el uso corriente los vestidos “típicos”.

El amplio comercio de importación existente hacia la mitad del siglo, uno de cuyos proveedores más activos era Francia, trajo a los almacenes especializados abundante surtido de licores y de alimentos enlatados; la demanda era aún inferior a la oferta y solamente la presión de los jóvenes que viajaban al exterior y modificaban allí costumbres ancestrales fue introduciendo para su propia generación otros gustos y valores. *La Gaceta Mercantil* de Santa Marta publica en ejemplares sucesivos entre los años de 1847 y 1848 el “Diario de un viajero”, del cual extractamos apartes:

Cuando uno llega (a Bogotá) todos los van a ver, y si lo encuentran con los mismos hábitos con que se fue, quedan contentísimos con uno.

“Me gusta mucho, vino como se fue, no se le pegó nada...” aviado hubiera quedado yo en volver como me fui. ¿Para qué me había ido entonces? El que vuelva de un viaje a los países civilizados como se fue es un papanatas que no merece salir de la cocina de su casa.

Del mismo diario, recogemos fragmentos del regreso del viajero a su país después de cuatro años de residencia en Italia y Francia:

Yo quiero parecerme a un inglés, a un francés o a un yankee. Quiero que mis compatriotas se les parezcan. El día que esto suceda la Nueva Granada será como una de esas naciones. Soy granadino que quiero para mi patria las instituciones y hábitos de los pueblos cultos.

Sin llegar a señalar estas frases como una generalización del pensamiento de la época, coinciden con las ideas que en muchas formas expresaron quienes tenían, a través del dinero, la posibilidad de escoger; en la realidad, numerosas familias

granadinas malvendieron en esos años sus pertenencias para irse a vivir a Europa; las que no tuvieron forma de hacerlo, vieron en esa imposibilidad la frustración de un ideal. El mismo joven “pepito” como se llamó en lenguaje vernáculo a las nuevas generaciones de ostentoso refinamiento, anotaba sobre la comida:

La mesa no es buena en Medellín. Faltan provisiones delicadas para una buena cocina, y faltan también cocineros. Los que hay no tienen idea sino de la cocina española, que es lo más detestable que puede encontrarse en el mundo. Guisos indigestos nadando en grasa de puerco, tocino y garbanzos en todo; he aquí la cocina española. Este es el modelo a que se arreglan los cocineros en todo el país.

A su llegada a Bogotá, no solamente critica las edificaciones que continúan copiando el modelo español sino que espera que los “señores que han viajado y visto en Francia las habitaciones o las confortables casas inglesas procuren imitar lo que han visto y no sigan la rutina morisca”. En realidad, como él pensaban muchas personas y el resultado visible de ello en la arquitectura colombiana hoy se llama *estilo republicano* (una mezcla de aportes caprichosamente escogidos); lo que a su vez podría llamarse *republicano* en la mesa, es lo que hemos venido a denominar *criollo*. Actualmente los platos que llevan ese apelativo, que ya para finales del siglo XVI se aplicaba a los descendientes de españoles nacidos en América, vienen cubiertos por un abundante guiso (hogo) de cebolla y tomate.

En la capital, Bogotá, de acuerdo con el expresivo viajero, la situación en 1848 era así:

El trato de las gentes ha mejorado bastante en Bogotá. En la mesa, sin embargo, cometen todavía muchas faltas. Escupen en el comedor, comen con el cuchillo, y pasan a otro el plato que les han servido [...]. Comí en una mesa de 25 cubiertos [...] todavía usan para el servicio tenedores de fierro, aun las gentes acomodadas, tal vez comen con el cuchillo, porque esta especie de tenedores no puede servir para comer. En la cocina se ha adelantado poco. Todavía se usa esa multitud de guisos indigestos y desagradables, nadando en grasa de puerco, costumbre española que da lugar a ciertos accidentes incómodos y poco decentes después de la comida.

### *Alimentos importados*

Para alivio de esas sensibilidades, aguzadas por unos meses de ausencia y por la presión de diferentes valores, el cambio ya se iniciaba en sectores externos, aunque aún no llegara al ámbito doméstico; en su comentario “Los pepitos” refiere Emiro Kastos en 1850: “Varios amigos que me habían mandado preparar un almuerzo enteramente a la francesa compuesto de salmón, langostas, asados, frutas, vino blanco y café puro” (Kastos, 1939).

A través de la prensa se ofrecen gran variedad de productos importados: fideos frescos, pastas para sopa de todas clases, pasas frescas, almendras ídem; avellanas, macarrones, vino tinto, Jerez, Oporto, Madera superior, champaña ídem, mostaza en polvo exquisita, encurtidos y toda clase de licores, quesos de Flandes, sardinas frescas. El patrón culinario francés llegaba a nuestras mesas como también había llegado a las de todos los países occidentales. Para el año de 1857, el Café del Comercio ofrecía: “asistencia enteramente a la francesa y se servirá a toda hora café, té y chocolate”.

En una lista de precios del mercado, encontramos información sobre la abundante oferta de productos naturales en Bogotá:

Ajos, ají, azúcar morena, azúcar catire, azúcar, arroz Cunday, arracachas, arvejas, alcachofas, alfandoques, berros, carne salada, carne fresca, carne de marrano, cacao, café, canastos, cazuelas, coliflor, calabazas, chunchullas, color, curas pescuerzones, frisoles, fresas, garbanzos, guapuchas, guayabas, habas, habichuelas, huevos, harina, lechugas, lebrillos, lentejas, maíz, manteca de puerco o de vaca, marararays, menudo, mortíños, papas de año, papas criollas, plátanos hartones, guineos, dominicos, pacíficos, palmitos, patas de res, cordero, pescado, papayas, piscos, pavos, pollos, panela y quesos.

El mercado de Cartagena ofrecía algunas variaciones y sofisticaciones: aceite de corozo, de coco, de oliva, de linaza, anís fresco, azúcar Honda, Ocaña, Sincelajo, refinado, arroz, aguardiente de anís, inglés, refinado, prueba del país, bacalao, brandy, café, cacao del Magdalena, de San Blas, del Chocó, harina de trigo, maíz, sal, vino dulce y seco, vino tinto.

Camacho Roldán señala que en Ambalema de 1850 a 1870, cuando se levantó el precio del tabaco, se cuadruplicó el valor de los jornales casi de golpe.

A consecuencia de ello [...] allí ya no se bebía el aguardiente de caña sino cognac, ginebra y otros licores extranjeros a precios altos. Tampoco

se le tomaba en dosis pequeñas de cinco centilitros a lo más, sino en vaso y aún en totuma. La perversión del vicio fue más lejos todavía; ya no se quería beber el licor puro y sin mezcla, sino una combinación extraña de licores y vinos: de aguardiente, brandy, vino tinto, de Málaga y de Oporto con el nombre calumnioso de matrimonio, y después con el más expresivo y verídico de tumbaga.

Concluimos pues que la buena o mala calidad de la alimentación, dependía de la habilidad de las cocineras pues la abundancia y variedad del mercado, como vimos, posibilitaban lo mejor. La cocinera en esos días –como también ahora– era la más importante de las criadas y desde luego, la mejor remunerada, pero sus conocimientos aún no superaban los relacionados a la comida española.

Para aprender las nuevas fórmulas y adquirir otras maneras era preciso contar con guías confiables. Fue en estos años, al mediar el siglo, cuando se publicaron los primeros tratados para orientar a cocineros, comensales y amas de casa.

En 1853, la imprenta de Nicolás Gómez, Bogotá, imprime el *Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, cuyos editores señalan como “obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos”. Es el primer recetario de estas características y el más antiguo de los editados en el país de que se tenga noticia. En el prólogo los editores expresan su interés de que la obra sea útil a la producción y por consiguiente a la riqueza. Por ello incluye barnices y charoles, secretos artísticos, medicamentos y cosméticos, curiosidades útiles, además de recetas de cocina entre las cuales, vale la pena destacarlo, tuvieron el cuidado de incluir algunos de nuestros platos nacionales; de esta última parte se realizó una reedición en 1874 y estimo que este libro fue también origen de *El estuche*, ambiciosa y descabellada recopilación de fórmulas universales a la cual nos referiremos más adelante.

Como particularidades de la citada publicación, pasando por alto la parte industrial y artística que va desde la conversión del hierro en acero, hasta la manera de hacer alcohol, velas de sebo y curar las lombrices, se incluyen recetas para prestillos, buñuelos, panderos, empanadas y mojicones, es decir, lo mejor de la pastelería granadina; la fórmula de bisteck (sic), “bocadillos de guayaba al modo de Vélez”, el masato de “hojitas de guadueños” y nuestro raizal “vino de tusa”.

### *Nuevos utensilios*

Doña Josefa Acevedo Gómez, hija del Tribuno del Pueblo y desdichada esposa de uno de los más eminentes juristas de su época, autora de varios trabajos literarios y figura admirable de las letras nacionales, publicó en el año de 1848 una obrita titulada *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia y de las amas de casa*, que consta de tres capítulos: el primero, de la economía del tiempo; el segundo, de la economía del dinero y el tercero de la economía de joyas, vestidos, muebles y provisiones.

El libro compendia en 85 páginas consejos de doña Josefa, muy puestos en razón, y que tocan con las normas de la higiene, las buenas maneras, la lógica, el orden y el aseo; de la tercera parte obtenemos una relación de los elementos o utensilios de uso corriente en una cocina: “diversas piedras de moler (para el chocolate, la sal, el maíz y otros granos), el almirez, cedazo, artesa, parrillas, fuelles, mortero, ollas de Chipaque, de Ráquira, de natá, molinillo, cucharas de palo o de totuma, la china, la tama, el tiesto o budare”.

Isaac Holton amplía la información cuando dice en 1850:

En primer lugar, el piso de la cocina no tiene ninguna clase de acabado; esto sería inútil, por no decir imposible; sería como alfombrar una fundición. En segundo lugar, carece de chimenea, y sería fácil construirla; hay varias en Bogotá, pero ¿para qué hacer chimenea? Al fin y al cabo el humo consta de creosota, ácido ascético y carbón, de los cuales el último elemento es totalmente inerte; el primero es un antiséptico valioso y el otro es un condimento muy importante, de manera que la mezcla de los tres en el tocino, por ejemplo, no tiene nada de malo. A falta de chimenea parte del techo es más elevada para permitir la salida del vapor y del humo, sin dejar, al mismo tiempo, entrar la lluvia.

Casi todo lo cocinan en una especie de hornaza con varios fogones sobre los que colocan las ollas, que son recipientes burdos de barro, ordinariamente sin vidriar, y de distintos tamaños y formas. La olleta de cobre fundido, en la que se hace el chocolate, se parece a una jarra de litro, en tamaño y forma (Holton, 1981).

Algunos de estos elementos aún se encuentran en cocinas del campo conviviendo con envases plásticos y ollas de aluminio que facilitan la tarea de preparar alimentos, cuyos límites de fatiga no se consideraban en tiempos de esclavitud y servidumbre.

La paulatina introducción de la técnica aplicada a usos domésticos favoreció inmensamente a las mujeres; v. gr. la popularización del molino casero les permitió levantarse de la piedra ancestral, donde todo se molía desde las cocinas precolumbinas. Gradual y lentamente comenzó a llegar la transformación a las cocinas, desde lo alto de la pirámide económica y cultural.

Se instalaron algunos panaderos y pasteleros, además de un principio de industria de alimentos, cuyo fundador fue el inefable chocolate.

Gracias a la liberalidad de las normas aduaneras, con las nuevas *baterías de cocina* inundaban los mercados nacionales prensas para cortar legumbres, cuchillos espirales y de acanalar, cafeteras máquinas de hacer café, de rallar limones, de batir los huevos, de descorazonar las manzanas, de deshuesar los pavos y de limpiar las papas; el fogón de tres piedras, alimentando con leña, comienza a variar hasta llegar a la *cocina de fierro* y al horno portátil. La máquina de hacer helados marca un irremediable logro de refinamiento. No se servirá un banquete que no incluya *sorbetes*, o sea, helados medio derretidos que, tras complicado proceso, pueden fabricarse aunque no haya granizado.

### ***Cambian las maneras***

La Imprenta de la Nación publica en 1858 el *Código del buen tono*, traducción libre de la obra *Manuel du Savoir-vivre*, de Meul Heurat, hecha por Florentino González; viene a ser este el primer manual de urbanidad impreso en el país, contemporáneo del clásico *Manual de urbanidad y buenas maneras* de Manuel Antonio Carreño, editado en Nueva York en el año de 1854.

Esa primera edición del libro de Carreño, especie de código de la afectación que todo lo reglamenta –el aseo, los deberes morales y religiosos, las visitas, el traje– dedica únicamente dos breves capítulos a los modales en la mesa, con indicaciones a la par elementales y confusas; traemos como ejemplo el punto XXIV: “El tenedor se lleva a la boca por su extremo, dirigiéndolo a ella oblicuamente; y la cuchara por su lado interior, de manera que quede paralela a ella, o dándole también alguna oblicuidad, cuando ello sea enteramente indispensable” (Carreño, 1854).

En el capítulo referente a banquetes, consagra la costumbre que Le Moyne censuraba. Dice así Carreño:

XL. Concluido el primer servicio, la señora de la casa se pondrá de pie para volver a la sala, y todos los circunstantes harán lo mismo, ofreciendo cada caballero el brazo a la señora que antes condujo. Ya

desde este acto, la señora de la casa marchará siempre por delante, y el señor de la casa cerrará la marcha; procurándose que el orden de esta, respecto de los demás, sea el mismo que cuando la concurrencia vino por primera vez al comedor.

XLI. Preparada que sea la mesa de los postres, lo cual se hará también con orden y simetría, y consultando en todo la armonía de las formas y de los colores, la concurrencia pasará de nuevo al comedor. Al llegar el señor de la casa, cada cual tomará su asiento; esperándose siempre a que lo haga primero la señora de la casa, y apartando cada caballero, como se ha dicho antes, la silla que ha de ocupar la señora que ha conducido, para que ésta entre cómodamente a ocuparla (Carreño, 1854).

Recordemos que las normas de etiqueta y aún de buenas maneras en la mesa, apenas habían empezado a divulgarse en Francia, nuestra constante rectora en la materia, hacia principios del siglo, con la publicación en 1825 de la obra de Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*.

Pero justamente cuando buscan imitar los rasgos de las metrópolis, son más provincianas nuestras ciudades y nuestras gentes; la protesta contra el creciente amaneramiento surgió de donde era natural: de los intelectuales. Fue principalmente el grupo El Mosaico el que destacó, muchas veces en forma exagerada y romántica, los valores tradicionales; dentro de ellos, obviamente, la comida.

José Manuel Marroquín, Santiago Pérez Triana, Ricardo Silva, José María Vergara y Vergara, Rafael Pombo, Ángel Cuervo y Jorge Isaacs se comprometieron en nostálgica defensa de sabores no olvidados. Se multiplican las publicaciones periódicas y se avivan las polémicas para cuyo comienzo sobran temas; hasta el inocente, popular y bienquerido chocolate da lugar a la primera que sobre asunto gastronómico se conoce aquí, planteada en los siguientes términos:

¿Preferir chocolate al desayuno?  
 ¿No es más estomacal, más oportuno,  
 un par de huevos fritos con tomate?

El asunto ciertamente quedó irresoluto entre fray Jerundio (Modesto de la Fuente) y el acusador del chocolate, Wenceslao Ayguals, ambos ciudadanos españoles.

Sin embargo, muy pronto las plumas festivas, evocadoras de viejas dulzuras, dejarían de narrar luchas de merengues y alfajores en pos del corazón arequipado de la oblea para ocuparse de guerras reales.



## IV. Refinamientos de costumbres

HEMOS REVISADO algunos de los impulsores económicos del proceso de cambio que se evidencia en la segunda mitad del siglo XIX, entre otros, en los aspectos culturales del país. Añadamos a esos, el auge del comercio, la formación de inmensas haciendas que, según Salvador Camacho Roldán, derivó de la autorización concedida a los indígenas para la venta de sus resguardos; la expansión del cultivo del café y su llegada a mercados internacionales, además de la inestabilidad política y la incapacidad del gobierno para administrar su economía, factores que concurrieron para permitir la acumulación de grandes capitales, después de la pobreza general que se conoció en los primeros años de Independencia.

Es posible que por contraste se hubiera generado una tendencia a utilizar el dinero en gastos suntuarios.

Al finalizar la década del cincuenta, los periódicos están repletos de ofertas de mercancías de lujo y los extensos y detallados catálogos compiten por el mercado ofreciendo rapé, champaña, pianos y vajillas, haciendas, trajes, rancho, licores y hasta armas (como un aviso aparecido en *El Tiempo* en 1857 que ofrece a los neivaños “pistolas propias para hacer la guerra al Estado de Cundinamarca”).

Los viajes de negocios y de estudio a Estados Unidos y Europa, las largas temporadas en que las familias ricas se instalaron en el extranjero, la general admiración por todo lo proveniente de fuera, dieron su fruto.

José María Cordovez Moure (1942), atento a toda innovación, registró los inicios de esta:

El mueblaje empezó a reformarse o cambiarse por otro de mejor gusto, en que se contaban canapés y mesas de caoba, con embutidos blancos del estilo del primer Imperio Francés, silletas de paja, espejos de cuerpo entero y marco dorado, grandes grabados en acero de

asuntos históricos y fantásticos; arañas y candelabros de bronce dorado y guardabrisas, jarrones de alabastro, porcelana o cristal, alfombra, piano inglés [...]. Se desterró de los comedores el uso de los vasos y jarros de plata para reemplazarlos con servicio completo e igual de cristalería; empezaron a cambiarse los trinchas de hierro que parecían tridentes de Neptuno, por elegantes y cómodos tenedores de metal blanco y se cambió el servicio de mesa, que era un verdadero muestrario de la cerámica de todas las fábricas del mundo, reponiéndolo con otro de porcelana de Sévres.

Esta cita nos da punto de partida para seguir señalando cambios.

En 1860, el mismo cronista se ocupa de la fiesta ofrecida por Don Mariano Tanco y su esposa Joaquina Cordovez para celebrar el regreso de Nicolás Tanco Armero de un viaje a Oriente:

Era el primer colombiano que visitaba tan remotos como singulares países; al baile asistió el Presidente de la República, se exhibieron las preciosidades que don Nicolás trajo de la China y otros países [...] un solo ajedrez había costado dos mil pesos en oro [...] se servían toda clase de sorbetes, helados, té, café y chocolate con sus respectivas exquisitas colaciones [...] en los comedores había mesas brillantemente iluminadas y provistas de cuanto exquisito y raro pudiera imaginarse, todo preparado en casa.

Esta fiesta marcaba un hito cuya superación era difícil; tan solo 20 años después lo lograrían con El Baile de los Diez, al cual nos referiremos más adelante.

Al evocar la fundación del Club del Comercio de Bucaramanga, el primero que se fundó en el país en 1874, decía el alemán Phill Hakspiel:

Cuando un grupo poco numeroso de caballeros fundó esta sociedad, la extensión relativamente corta de la ciudad, el comercio importador reducido a cuatro almacenes y la vida sencilla de entonces, las calles enhierbadas y el gran número de casa de paja, todo esto imprimió –naturalmente– a la naciente institución el sello de reuniones modestas, de costumbres espartanas en comparación con las exigencias de moda y lujo que los años han venido aumentando [...] en el año de 1876, el gasto de mayor lujo era el de los platos de dulce de leche a medio real y que con un vaso de agua fría no procuraban un goce menos verdadero que

hoy (1898) una botella de cerveza alemana a ocho reales o una de vino o de champaña, de precio inconmensurable.

Era curioso observar en aquel tiempo, cómo socios nuevos y poco conocedores de cosas extranjeras, aprendían a usar aquel brevaje amargo venido en botella de Munich o de Hamburgo, haciendo gestos; pero resueltos a sacrificar a la diosa “Moda”.

Así, a fuerza de desearlo, fue naciendo en el país una clase social que, mediante las diferencias de consumo manejaba un código de valores estrecho y clasista, que diferenciaba calidad de cantidad y que buscaba asimilarse a las clases altas de los países poderosos, cuando no tenía secretas aspiraciones de hacerlo en las cortes aún existentes. Para ello, era preciso deshacerse de toda huella mestiza o tropical.

### ***Lo regional***

Eliminada la antigua división español-americano, en su lugar surgía ahora una más amplia gama de diferencias: raciales, políticas, culturales y económicas. Frank Safford observa que aún la clase alta estaba dividida respecto a los nuevos patrones de consumo. El país, fraccionado por un sistema federal, fortaleció el concepto de lo regional, fundamentado en la exaltación de los contrastes. La multiplicidad de características regionales de Colombia se siente claramente en la diversidad de su comida y en este asunto hay que admitir que continúan existiendo –como en la época de la Confederación Granadina– los Estados Soberanos.

Es esta la impresión que suscita la lectura del primer trabajo de recopilación de comida tradicional colombiana, publicado recientemente; muchas diferencias nos unen y se fortalecen orgullosamente en las cocinas regionales cuyo producto, aun sometido a toda clase de intentos de sofisticación, es de extracción netamente popular; con excepción del grupo antioqueño, no fueron las clases altas las que conservaron las tradiciones alimenticias que hoy exaltamos; éstas fueron salvaguardadas por el pueblo, al cual pertenecen.

La diversidad de características queda consignada en la descripción que hace Francisco de Paula Borda cuando recuerda la despensa de los padres franciscanos en su época de estudiante, en lo que resulta una lección de geografía bromatológica:

Altos anaqueles donde había colocados, a manera de libros, cajas de los afamados bocadillos de Vélez y a su lado otros más anchos con panelas de Fusagasugá, más o menos compactas, rosadas, morenas y

melcochadas. Más allá pilas de panes de azúcar del Socorro y Chaguaní, y tercios de café de Viotá, garbanzos de Guateque, fríjoles, arroz de Cunday, sobre anchos cajones que dejaban ver a una enorme cantidad de huevos, que entre el arroz, dicen, se conservan frescos. Grandes cantidades de pastillas de chocolate, sabiamente preparado por manus angelorum y para gustos diferentes, se veían al lado de extensas mesas en forma de pandos cajones que recibían diariamente sendas cantidades de pan y de bizcocho calado, fresco y oloroso. La harina sabanera, el maíz de Tocaima, el trigo, la arveja, las habas de la Sabana de Bogotá, etc., ocupaban un costado del salón y a su frente se veía una incontable cantidad de manzanas de Duitama, duraznos de Ráquira, chirimoyas de Manta, naranjas margariteñas, curubas, mangos, cocos, aguacates incomparables, etc., colocados todos como en filas, la vista, para la elección pronta y acertada del despensero. En el centro del salón había una mesa ancha y larga y sobre ella pollos, gallinas y pavos desplumados, en preparación, pastas, dulces, especias, utensilios, etc., y por último, ¡Santo Dios! unos quesos: blancos, frescos y llamativos (Borda, 1974).

Charles Saffray, en la relación de un mercado en Cartagena aporta información sobre otra variedad de comestibles: huevos de tortuga, bananas, piñas, yucas, mamey, níspero, la pomarroza, la chirimoya, el madroño, el marañón y manteca de almendras de Corozo. Con productos tan diferentes, se genera en el Caribe, una cocina propia.

Hay entre las *Reminiscencias* de Cordovez Moure, una del género que nos ocupa:

Se hubiera podido hacer una exhibición de productos alimenticios con los objetos que de las provincias enviaban a los colegiales [...] de Antioquia venía algarroba, hedionda como la valeriana, gofio o hígado disecado al sol; de Popayán, monos de pastilla (estorque), dulces finos y pelotas de caucho; del Valle del Cauca calillas de tabaco de Palmira, cajitas de dulce, chocolate y quereme para echar entre la ropa; del Tolima chocolate, bizcocho de maíz y tasajo de ternera; de la Costa, camarones y cocos; de Boyacá, quesos de estera, dátiles de Soatá y bocadillos de Moniquirá y de Santander, batido, tabacos de Girón, masato de Vélez en perra de cuero y paquetes de hormigas fritas (Cordovez Moure, 1942).

¡Quedaban reunidos en esta enumeración todos los Estados Soberanos!

### ***Lo nacional***

Fuertemente arraigados, aquellos alimentos que sobrevivieron Conquista y Colonia y llegaron a la República, están ahora presentes en la tradición nacional, superando giros y modalidades regionales para dar un carácter unitario a lo que puede señalarse como “comida colombiana”.

El más importante de todos es el maíz, producto básico de la cocina nacional, presente en casi todas las preparaciones. Con diferencias señaladas por las cosechas y productos regionales, los viudos, sancochos, pucheros, y piquetes, como adaptaciones locales de la olla podrida española, son comunes a todo el territorio nacional.

Otro de nuestros clásicos, el tamal, cuya masa proviene del maíz adopta formas características y varía circunstancialmente su contenido, conservando inmodificados sus rasgos principales (envoltura en hoja de plátano, variedad de carnes, condimento con ajo).

La arepa, cuya ininterrumpida tradición nos remontaría a las primeras edades del hombre en este continente, adoptó en su transcurso formas caprichosas, aliños diferentes, inclusive variedades distintas del maíz, conservando intacta su esencia. Los tiempos actuales, con sus raseros igualadores irán borrando caracteres; las masas instantáneas, las mezclas precocidas terminarán homogeneizando muchos paladares. Mientras ello suceda, disfrutemos de la diversidad en la unidad. Y no olvidemos nuestro más antiguo y extendido condimento: el ají, que une no solo al país, sino al continente, de México hacia abajo.

### ***Lo internacional***

Examinar las consecuencias que en la mesa de los colombianos tuvieron una serie de cambios sucedidos en el transcurso del siglo XIX, es el punto central de este trabajo; hemos enunciado ya algunas de las causas de esos cambios; otras aparecerán en el desarrollo del tema. La abundancia de productos importados, nacida del reciente poder económico, del libre cambio y del auge de las exportaciones, comienza a sentirse desde el final de los años cincuenta; este mercado evoluciona y la oferta, examinada en tres décadas, cambia hacia productos más refinados y objetos más complejos.

Inicialmente está dirigida a los grupos con mayor poder adquisitivo; con el transcurso del tiempo, por imitación o por verdadera formación de gustos nuevos, llega a grupos diferentes y de mayor tamaño. El volumen de las importaciones de

alimentos, según los índices reunidos por Luis E. Nieto Arteta (1983), se modificó entre 1858 y 1871 de la siguiente manera:

IMPORTACIONES 1858-1859	
Alimentos	\$109.437
Bebidas fermentadas y espirituosas	\$54.998
Sal	\$25.981
TOTAL	\$190.416

  

IMPORTACIONES 1870-1871	
Alimentos preparados	\$ 258.958
Alimentos sin preparar	\$1.342.100
Cerveza	\$163.362
Condimentos	\$159.238
Sal	\$1.212.948
Vinos	\$1.064.992
TOTAL	\$ 4.392.015

Después de aplicar los índices de precios elaborados por Pardo Pardo, se obtiene un aumento porcentual de importación de alimentos de un 768% entre uno y otro período. A partir de la lectura de los avisos comerciales publicados en los periódicos de esos mismos años, se puede deducir la lista de productos importados. A continuación se cita una muestra:

—La tienda de Vicente Sierra en Bogotá, ofrece vino añejo, Jerez Jheri (sic), oporto, tinto, vino blanco, brandi blanco superior (*El Tiempo*, 1855, Bogotá).

—Pereira Gamba y Camacho Roldán anuncian vinos tónicos y el almacén de Samper Uribe tiene plus-café en cajas de 18 frascos, cherry cordial, cominos, charoles o azafates de hierro en diferentes formas y tamaños, pasas frescas (*El Tiempo*, 1858, Bogotá).

El renglón alimentos comprendía, en la lista de 1958 a 1959, productos no elaborados, principalmente arroz, azúcar, harina de trigo, manteca y maíz. En la década del sesenta, la oferta de alimentos procesados industrialmente es más amplia; incluye productos enlatados y es más extensa la lista de los comerciantes exportadores-importadores, como lo evidencian los siguientes anuncios:

—Los señores Hoenigsberg, Wessels & Co. se dirigen a los comerciantes informando que acaban de establecer en Ambalema bajo la dirección de Wenceslao Rodríguez Ugarte una casa de comercio en donde se está abriendo actualmente un variado y escogido surtido de mercancías recibido directamente de Europa (*El Tiempo*, 1868. Bogotá).

—Los señores Juan María & Silvestre Samper, exportadores de café, añil y oro, con sitios de compra en Bogotá, La Mesa, Guaduas y Honda, avisan a sus relacionados que han recibido excelente y abundante surtido de ropas inglesas y entre otros, los siguientes artículos: canela, clavos, cominos, pimienta, cuchillería, pailas y fondos de cobre, té negro superior, vino tinto, champaña, jinebra, aguardiente de uva y aceite de olivas (*La Paz*, 1868. Bogotá).

En ese mismo año hubo varias ofertas similares de distintos comerciantes. Una novedad la ofrece Camacho Roldán con Galletas Americanas, de las cuales había “para té, para paseo al campo, de Ubaque, de huevo, de limón, para dispepsia, galletas non plus ultra, de soda, de fantasía, de azúcar”.

En el año de 1869, se publicó el siguiente anuncio:

—Samper & Uribe participan a sus amigos del Tolima, Cundinamarca, Boyacá y Santander, que están recibiendo un negocio de mercancías inglesas y francesas muy general, variado y al gusto de estos mercados (*El Tiempo*, Bogotá).

El más alto punto lo alcanza la oferta de los años setenta, que ya reclama utilizando las marcas de sus productos y buscando ampliar el consumo, como el almacén de Antonio Pinzón en Medellín que anuncia “vino de damas, exquisito para señoras”, en tanto que Restrepo & Peláez promueven el “pajareta, vino de aroma delicado y exquisito, verdadero néctar para las damas”.

El Almacén de Modesto Molina ofrece en Medellín, para la Semana Santa en 1875, sardinas en aceite y en tomate, salmón inglés ahumado, id[em] de Suecia; Anchovy (pescado) en salsa y aceite, encurtidos de todas clases y en mostaza; pastas para sopa, fideos, macarroni, tallarines, aceite de comer francés e italiano, vinagre de puro vino, salchichón de Génova, pasas frescas, conservas alimenticias como paté de *foie* y *grastuffe* de faisán.

En Bogotá ese mismo año, en el almacén de Ignacio Medrano se anuncia:

rancho y licores, vino, salmón, sardinas sin espinas, id[em] con espinas, ostras, macarelas, arenque, carnes preparadas para camino, mostaza preparada y en polvo, aceitunas sevillanas, id[em] francesas, alcaparras, encurtidos en mostaza, id[em] sin ella, aceite de comer superior, frutas en su jugo, galletas finas, ciruelas pasas, pastas aromáticas, azúcar candia, vinagre de castilla muy fino y un surtido de licores, con sus marcas correspondientes, que no incluyo para no hacer excesiva la enumeración pero que reúne la mayor variedad alcanzada en el proceso de importaciones.

El resultado de estas novedades lo expone José Joaquín García en las *Crónicas de Bucaramanga* cuando se refiere al año de 1875:

El ensanche del comercio y la introducción de multitud de artículos desconocidos ejercían su influencia en los vestidos y aún en los alimentos [...] los jipijapas de Girón quedaron suplantados por los cubiletes parisienses; los jamones del país, los pavos, las ensaladas y las carnes que se servían en las cenas de antaño se convirtieron en langostas, salmones y mortadelas; el picante de la tierra en refinado encurtido extranjero; y el vino tinto y las mistelas, que usaban nuestros abuelos, dejaron el puesto al brandy y a los vinos generosos; el chocolate se reemplazó con el café, el tabaco rodillero con el diminuto cigarrillo y las conocidas conservas con el dulce cristalizado (García, 1944).

Algunas de las nuevas costumbres llegaron a nacionalizarse, como el consumo de sardinas en Semana Santa y el brandy que se tomaba en cantidades importantes no después del café, sino inclusive como aperitivo.

Otros sabores continuaron siendo exóticos y su alto precio no justificó buscarlos cuando finalizó el auge del comercio exterior.

Aparejadas con los productos alimenticios llegaron las nuevas baterías de cocina; esta dejaba de ser un cuarto oscuro al final de la casa para comenzar a reformar su apariencia y su dotación. La nueva arquitectura que hacía casitas francesas, llevó la cocina al segundo piso para situarla cerca del comedor. Alfred Hettner (1976), viajero alemán que visitó el país de 1882 a 1884 dice:

La presencia de una estufa en la cocina ya es indicio de cierto bienestar, al paso que el horno de la gente pobre se reduce a tres piedras en las cuales se mantiene la candela para calentar la olla grande puesta encima.

La estufa que la gente llamará de fierro, cuya combustión continúa siendo de leña, era el modelo más avanzado; como término medio quedó la de carbón vegetal, cuyo mesón construido de adobe o de ladrillo tiene en la parte superior una “caja” dentro de la cual se ponía el carbón y sobre él, la parrilla de hierro.

El catálogo de un importador ofrece los nuevos utensilios:

Juegos para café, bandejas, tapaderas, olletas, cacerolas, sartenes, parrillas; platonos de hierro a martillo, moldes para gelatina, budineras, azafates, charoles, grecas, cafeteras para destilar y servir el café, ollas esmaltadas, abrelatas, cuchillos de ablandar carne, tirabuzones, canastillas de varios tamaños y formas en electroplata.

En el listado anterior no nos hemos ocupado del servicio de mesa que es verdaderamente asombroso en cantidad de piezas, tamaño de las vajillas y de los adornos. De ese periodo se conservan como muestras valiosas, si no por sus méritos intrínsecos, sí por el de supervivencia, piezas sueltas, marcadas con el nombre del dueño de casa y excepcionalmente, con el de la señora. La moda indica un recipiente exclusivo para cada alimento; hay guiseras, ensaladeras, aceituneras, rabaneras, salseras, cremeras, lecheras, mantequilleras, etc. Todo ello se origina en el desarrollo de las fábricas de porcelana europeas.

Como consecuencia y motivo de tanto esplendor, se fortalece la costumbre del banquete; las circunstancias políticas fuerzan a mostrar las simpatías, los afectos o los odios, y justifican su proliferación. Los hay de reconocimiento, de gratitud, de despedida. No faltan motivos para diez o hasta quince discursos, dentro de un modelo protocolario seguramente copiado de París: menú escrito a mano en francés, programa musical incluido, decoración especial para la ocasión (banderas, guirnaldas, retratos de próceres y platos verdaderamente refinados). Para su buen desarrollo se requiere un especialista, hasta entonces desconocido en Colombia: el cocinero.

Este personaje, extranjero sin lugar a dudas, tuvo un papel preponderante en nuestra sociedad que aprendió del mundo con él. El banquetero educó los paladares, aunque muchas veces llegó a confundir los gustos y hasta las mentes con sus minutas francesas y su intolerancia de nuestras tradiciones. La segunda actividad emprendida por este fue la hotelera y al final de la carrera estaba el restaurante propio.

El *Correo Mercantil de Bogotá* saludó en 1853 de la siguiente manera la apertura del Gran Restaurante:

El señor Miguel Gutiérrez Nieto ha abierto en esta ciudad, contando para ello con una de las más centrales y hermosas casas, un restaurante cuyo servicio no deja a la verdad qué desear. A pesar del considerable número de Hoteles y Casas de Asistencia que hay en la ciudad hacía falta un lugar de reunión que uniera a la decencia y la comodidad el buen servicio; cosa que en su mayor parte ha conseguido el señor Gutiérrez N.

Para el año de 1858, el señor Juan Jallade abrió en Bogotá confitería, repostería y pastelería:

Ofrece en ella rico y variado surtido de licores finos y agradables; toda clase de mariscos, encurtidos, toda especie de confitería y pasteles. La señora Jallade proporcionará una pieza decente en donde puedan entrar a tomar lo que gusten con toda comodidad y confianza, las señoras que tengan a bien honrar el establecimiento con su concurrencia (*El Tiempo*, diciembre de 1858).

En Medellín en el año de 1872 Jorge Schwendener, que fue cocinero de Pedro Alcántara Herrán, y Antonia Mosquera, india de Coconuco educada en Europa, cocinera de Tomás Cipriano de Mosquera, abrieron el Hotel Americano. Allí se ofrecía “servicio de criados y enseres propios de estos establecimientos”. Cuando el alemán Alfred Hettner salió del país en 1884, comentó que en Bogotá los hoteles son harto numerosos, aunque ni el Gran Hotel Francés ni el Violet, con su fama de ocupar el rango superior van al compás de los hoteles europeos, siendo menor la diferencia en el aspecto de la alimentación, que gracias a la dirección y a la cocina, ambas francesas, es bastante aceptable.

Por esos mismos años se instaló en Bogotá el señor Enrique Gracia cuyo conocimiento de la repostería se transmitió a su familia y a la tradición bogotana, que no ha borrado el recuerdo de los postres y delicias que hacía doña Paulina, su esposa. Ellos como tantos otros extranjeros, contribuyeron a refinar las costumbres, las maneras de mesa y las técnicas de cocina.

Una graciosa crónica de Ricardo Silva da viva imagen de lo que aquí sucedía:

Las llavecitas de que nos ocupamos son consecuencia de las casitas modernas. En la antigua casa bogotana no se usaron para el destino que hoy tienen. Bastará dar una ojeada a lo que fue, para saber que eran innecesarias. Era entonces la despensa una hermosa pieza contigua a la cocina. Sus toscos estantes guardaban en la parte superior el

aterciopelado y bordado galápago de la señora, envuelto en una sábana y provisto de pimienta para preservarlo de la polilla; a su lado figuraban el almirez, las brillantes pailas y olletas de cobre, los faroles para el alumbrado que decretaba el alcalde en tiempo de alarma o la Iglesia en tiempo de fiestas, las petacas de Fusagasugá que contenían cañafistolas (sic), tamarindos y yerbas medicinales secas, como toronjil, yerbabuena, eneldo y paraguay.

Esta especie de cornisa del estante, tenía clavitos a distancias; de los cuales colgaba ya la bolsa de bayeta de filtrar el café, ya los cachumbos secos de corteza de naranja, el rallo monumental y los cedazos respectivos. En el otro espacio de arriba para abajo, figuraban las ollas y cazuelas nuevas de natá, próximas a entrar en ejercicio del poder ejecutivo, las botellas vacías, las ahumadas latas adjuntas a la legación del horno, los candeleros viejos en uso de licencia indefinida, el cajoncito con la linaza, el de arroz, en cuyo blanco seno descansaban los huevos; los talegos con el sagú, con la harina y con el almidón, los blancos cucharones de madera, para espumar los dulces, el canastico que contenía los limones, los fuelles nuevos, las chinas y el cajoncito que guardaba las llaves viejas, los clavos torcidos y demás fierros inútiles, tapadas o con un envoltorio de papel que arrojaba por sus mal cerrados pliegues polvos de loza para limpiar los cubiertos. En el siguiente espacio, lucía, el viernes, el abundante mercado: los panes de azúcar, la panela, toda la sección de coles, plátanos, auyamas y tomates, los principios, las frutas, etc., figurando, como base en el suelo, los enormes costales con papas paramunas, yucas y arracachas, las rosadas artesas manchadas aún por las tunas para los toches, y por último, el cajón clásico que contenía el carbón. Las carnes y sus derivados colgaban de la indispensable vara que atravesaba la pieza descrita, y la pesada puerta de ésta era manejada únicamente por la señora, con una enorme llave que en caso apurado le servía de martillo.

En otro cuarto llamado sencillamente “la despensa del dulce” (hoy repostería en la casita francesa) estaban la loza, la cristalería, los cubiertos y manteles; las frutas, los dulces de almíbar, las velas, el chocolate, el pan, etc., y la gran llave de este cuarto, unida a la gran llave de la despensa por una correa o pedazo de badana, eran las dos únicas de dicho servicio, las cuales dormían colgadas en un clavo en la alcoba de la señora, o brillaban de día en la respetable cintura de ésta. Estas dos

llaves son, en el árbol genealógico de esta familia, las mamás abuelas de las susodichas llavecitas de que nos ocupamos.

Vino el progreso moderno que todo lo ha invadido llevándose de paso los rasgos característicos de nuestras sencillas costumbres, dejándonos en cambio sin fisonomía propia, y haciendo de nuestro modo de ser una especie de colcha de retazos de diferentes nacionalidades; como las muestras de zaraza que cubren las camas de algunos pobres. En efecto, desde lo pequeño hasta lo grande, todo ha sido removido por la moda, y la muerte se ha encargado de destruir lo demás. Nada queda para nuestros hijos, de aquello en que gozábamos nosotros (Silva, 1973).

Tomaban las clases altas del país un viso cosmopolita, aún sin haber viajado y más si ya lo habían hecho. Recuerda Augusto Cuervo Márquez el ya mencionado *Baile de los diez*, diciendo: “En 1887, diez jóvenes de la alta sociedad, rumbosos y viajados”, organizaron el que fue “el mejor baile del siglo en Bogotá”. La fiesta y su desarrollo quedan consignados en una pequeña publicación realizada por los descendientes de Luis Soto Landínez, uno de los organizadores. Tomando algunos apartes sabremos de la evolución que la vida social había tenido lejos del patrón español:

Tres veces pasaron los invitados a la mesa, lo que quiere decir que dos mil cien personas fueron servidas por más de cincuenta sirvientes [...] una taza de té con todos los refinamientos de la pastelería bogotana y los filigranescos caprichos a que puede prestarse el arte fue el primer obsequio [...] siguió otra mesa de helados, sorbetes, ponches [...] a las cuatro de la mañana se abrió el gran escenario [...] la carta de aquel espléndido buffet, como lo llaman en Francia, o mostrador como dicen en Bogotá, fue dictada por algunos amigos del arte culinario y no puede ser mejorado en América [...]. La mesa presentaba un aspecto verdaderamente espléndido (AA. VV., 1956).

Después de tantos elogios, estaban entronizados la sofisticación y manierismo como ideales para la vida en sociedad.

Juan B. Pérez y Soto ofrece a Rafael Pombo un banquete (preparado por Enrique Gracia), cuyos platos llevan todos el nombre de composiciones del poeta; se sirve sopa *Niágara*; entremés *Fábulas de niños*; guiso inédito de pescado *La mujer*; sorbetes *Edda*, ensalada a la *Panfaga*; helados *Decíamos ayer*; aves cautivas

*La pareja humana* y otra serie de viandas disfrazadas bajo título de obras literarias cuyo contenido quizá pudieron conocer los asistentes a la fiesta.

Y el delirio gastronómico se extendió, aunque no siempre con el mayor éxito: en el *Diario del Comercio de Barranquilla*, se anunciaba en 1899:

HOTEL LA ESTRELLA

A este establecimiento han agregado sus empresarios  
un restaurante para su numerosa clientela bajo la dirección  
del hábil maestro culinario D. José Capozucchi.

En el mismo diario se publicaba la minuta semanal del restaurante, toda en francés. Lo cual evidentemente no fue útil pues tres meses más tarde, se anunciaba cambio de administración y el maître ofrecía preparar banquetes y comidas a domicilio.

La institución del restaurante, nacida en Francia como consecuencia de la Revolución que deja cesantes a los grandes cocineros de la corte y los obliga a trabajar para otro mercado –la burguesía no tiene dinero– llega lentamente. La escala ascendente de posibilidades de obtener comida fuera de casa va de la chichería, a la venta, a la fonda, al café, al hotel y finalmente, remata en el restaurante. En 1893, de acuerdo con la información de el *Almanaque de Bogotá*, las mejores posibilidades son: Café del Teatro, Florián, Madrid, Café Restaurante Roma y los restaurantes Chantilly y Petit Fornos.

Aparecen registrados 43 panaderos, 11 moladoras de chocolate y dos fábricas; Chocolate Chaves y la Equitativa, una fábrica de galletas, otra de pasta (de Angelina Andrioli); en Cúcuta, Bucaramanga y Cartagena también las fabrican Gavassa y La Colombiana. No son cifras significativas pero en la práctica se forma un paladar y gracias a la trashumancia del servicio doméstico las fórmulas se van difundiendo aunque las señoras las consideren “secretos de familia”. Un verdadero grupo de gastrónomos que preside don César Guzmán “gentil caballero, fino, letrado, y erudito” que se había “iniciado en París en todos los secretos de la alquimia culinaria y al regresar al país fue el predicador de la buena nueva”, da prestigio y respaldo al placer de preparar por mano propia los platos de una gran comida. La incorporación de los señores a las actividades culinarias era en verdad un cambio revolucionario, en muchos órdenes. La cocina fue su escenario.



## V. Guerras civiles

EL PESO incalculable de nueve guerras civiles retrasó el desarrollo nacional durante el siglo pasado en una proporción también incalculable. A partir de 1830 y de la disolución de la Gran Colombia, no pasó una década en la cual se hubiera disfrutado de paz en todo el territorio del país. Esta realidad se refleja antes que nada en la mesa, cuya diaria provisión se altera al menor síntoma de *pronunciamiento*; se apresuran los civiles a proveerse de sal, de maíz y de panela. Se ocupan los jefes militares de reunir el ganado que suministre a las tropas el sustento necesario. Las requisiciones, los aportes voluntarios, la falta de brazos en la agricultura, la interrupción de comunicaciones disminuyen el alimento disponible; la zozobra, los destrozos, la especulación, se suman más tarde como factores de escasez.

También los alimentos pueden constituirse en arma para la lucha; buen ejemplo de ello se encuentra en los siguientes documentos:

Estoy asombrado de lo que ha ocurrido en esta población: en menos de cuatro días hemos perdido de la División Valdés más de cincuenta hombres. Ya más de cien han ido al hospital, de los cuales se aumenta diariamente el número de muertos. Tanto por los síntomas de los que mueren, como por el resultado de las diligencias que se han practicado, y denuncias de algunos españoles y otros individuos del ejército, casi estoy convencido de que este vecindario puso en ejecución el inicuo procedimiento de envenenar nuestras tropas con chicha, pero afortunadamente no las hemos perdido todas.

SIMÓN BOLÍVAR<sup>1</sup>

---

1. Oficio de 20 de marzo de 1820 dirigido por Bolívar al vicepresidente Santander, desde la población de Sogamoso.

Y el siguiente, suscrito unos días después:

**SIMÓN BOLÍVAR**

Presidente de la República, General en jefe del Ejército Libertador, etc.  
Estando convencido de que una parte de la Provincia de Sogamoso concibió y puso en ejecución el inicuo y detestable proyecto de envenenar la División de Valdés, que está acantonada en aquel lugar, por medio de las chichas, y deseando tomar una providencia que a medida que sirva de castigo para todos aquellos que no hubieren sido descubiertos, perpetúe la memoria de hecho tan atroz, he venido en decretar lo siguiente:

- 1° Se prohíbe desde ahora para siempre que en Sogamoso haya chicherías públicas.
- 2° Todas las personas que estuviesen alistadas o con permiso para vender chicha en sus casas, cesarán desde la publicación de este decreto.
- 3° Ningún mérito, ni circunstancia extraordinaria será motivo para que se haga excepción en favor de persona alguna, pues es la voluntad del gobierno que nunca más se expendan chichas al público de Sogamoso. Los particulares podrán hacer en sus casas la que necesiten para su gasto.
- 4° El infractor de este decreto incurrirá en la pena de confiscación de bienes y expatriación.
- 5° Se comete al comandante militar de Sogamoso el cumplimiento de este decreto. Publíquese por bando y regístrese en el archivo de los alcaldes del referido pueblo.

Dado en el Cuartel General de Santa Rosa, firmado de mi mano, sellado con sello provisional de la República, a 31 de marzo de 1820.

Bogotá, abril 4 de 1820. Comuníquese al Gobernador Comandante de la Provincia de Tunja para su publicación y más exacto cumplimiento.

Bolívar

“Por posta. Con copia de los superiores Acuerdo y Decreto se comunicó con el día, con oficio al Gobernador de Tunja” (Rúbrica de Santander).

Una de las constantes preocupaciones de los jefes militares durante la campaña libertadora estuvo relacionada con la utilización adecuada de los recursos alimenticios; la ración se fija en un cuarto de libra de carne diaria por soldado, recomendando al proveedor “que cuerpos (de las reses) se estanquen y no se pierda ninguno, lo mismo que todo el sebo que diere el ganado, del que no se gastará más que el preciso para alumbrar los cuarteles”. Inclusive, responsabilizan a los comandantes de cuidar que no se desperdicie mucha carne, ni se cojan becerras, “pues nos hace mucha falta en todo tiempo el ganado y la carne que no se ha de comer, es un dolor que se pierda”.

En la seguridad de las provisiones se cifra la de sostener, con un mínimo de desertiones y una alta moral, el ejército difícilmente reunido. Por ello, siempre que sea posible, se ofrecerá un estímulo: “Se distribuirá tabaco y aguardiente tan pronto lleguen estos auxilios”. La carne en pie era la solución óptima para asegurar la manutención de un ejército; aquella que no se consumía era elemento de intercambio para obtener en el camino las demás provisiones: maíz, arroz, sal, panela, chocolate.

En pos de los ejércitos iban las recuas, los hatos, las voluntarias... Ya también desde la campaña de 1819 quisieron los jefes militares impedir una práctica que cada guerra intensificaría, hasta institucionalizarla: la presencia de mujeres acompañando la marcha del ejército. Una orden dice tajante: “No marchará en la división mujer alguna bajo la pena de cincuenta palos a la que se encuentre”. No hay constancia de que la pena se hubiera cumplido; existe sí la de que la orden no fue acatada. José María Espinosa, el soldado pintor de las batallas de Independencia no las oculta; allí aparecen las voluntarias, juanas o rabonas, una vez desollando una res, otras cocinando: “formaban un cuerpo numeroso detrás de los ejércitos [...] llevaban la olla, los víveres, la ropa y hasta el fusil del soldado [...] eran bestias de carga” dice el Dr. Saffray quien estuvo algunos días con el grupo que comandaba don Julio Arboleda durante la revolución de los Supremos (1839-1941). Un militar, el general Posada Gutiérrez, dedica en sus *Memorias histórico-políticas* una página afectuosa a su presencia:

Agobiadas con sus maletas y algunas con su hijo, todo encima de sus espaldas, como hormigas arrieras se adelantaban, se dispersan por los caseríos y cuando el cuerpo llega a la aldea, o al lugar donde ha de vivaquear, ya la mujer le está preparando al marido, o le ha preparado el alimento con cuanto ha podido conseguir; ellas cocinan, lavan la ropa a los oficiales por una corta remuneración, asisten a los enfermos,

cuidan a los heridos, se prestan a toda clase de sacrificios para que las toleren y no les impidan seguir a su compañero [...]. Yo no he podido menos muchas veces de admirar con asombro en estas mujeres el poder inmenso de la voluntad sobre la debilidad física y así las he soportado con lástima; en las tropas que he mandado nunca les ha faltado una ración de carne, cuando no ha faltado para el soldado (Posada Gutiérrez, 1973).

Es cierto que muchas de ellas quedaban en los campos de batalla; también que en algunos casos pasaban a actuar como soldados, unas veces encubriendo su condición femenina, y otras abiertamente, como una célebre Dolores, que se había alistado y obtenido por su bravura el grado de sargento.

El hambre, espectro de la guerra, era un peligro más que los jefes debían soslayar. Muy distinto el caso de los prisioneros, que llegaban a desfallecer o debían su supervivencia a los familiares encargados de suministrarles el diario alimento. También la comida podía ser una forma de tortura aplicada para un propósito de guerra. Narra el Dr. Saffray que en Cali, a los prisioneros retenidos en el convento de los franciscanos, sobre los cuales se aspiraba obtener una suma, se les tenía toda clase de consideraciones, pero si a los 15 días no se determinaban a pagar la suma exigida, los guardianes recibían orden de someterlos al *régimen de las dulzuras*. Desde ese momento se les daba por la mañana una gelatina de cedrato; a mediodía, confituras de coco y por la noche, pasta de guayaba; todo sin bebida alguna. El hombre más robusto no soportaba más de tres o cuatro días este suplicio; la sed era cada vez más ardiente, buscándose un alivio momentáneo en los alimentos azucarados, pero más imperiosa era la necesidad de la bebida; hasta que al fin se pedía gracia, acabando por pagar el rescate.

A las tropas que participaron en la Batalla de Boyacá cuando entraron a Santa Fe se les ofreció “banquete campal”. Las señoras de Tunja quisieron agasajar con una comida cívica a las tropas que compusieron la columna que marchó hasta allí durante la guerra de 1840. Para ello, la señora Eugenia Salazar de Nariño solicitó al jefe “tenga la bondad de indicarle en dónde y a qué hora, puede a nombre de sus compatriotas compañeras servir una comida puramente militar a los soldados, sus conciudadanos, que no deben ver en este acto amistoso, sino la emoción del aprecio y consideración que se debe a sus virtudes”; estos gestos fueron perdiéndose, cada una de las guerras se hizo más y más dura y los destrozos que debían repararse en los períodos de paz, permitían menos actos de ese género.

En el año de 1862 culminó la guerra iniciada en 1859, que se había desplazado de Santander hasta sitiar a los liberales de Cundinamarca en el antiguo convento de San Agustín en Bogotá, convertido entonces en cuartel. Francisco de Paula Borda uno de los que resistieron allí, recuerda los preparativos oficiales para la defensa del convento:

Se habían traído trescientos o cuatrocientos novillos gordos de la sabana y encerrándolos en los patios interiores de aquellos edificios. A ellos se llevaba cargamentos de sal, papa, arroz, café tostado, bizcochos, legumbres, etc.

Todo este aprovisionamiento era adecuado. Olvidó sin embargo el gobierno llevar al fuerte quién se ocupara de cocinar; las reses caían abaleadas por los sitiadores. Una famosa lancera antioqueña había instalado una venta en el mismo patio; los suministros se obtenían pero... crudos.

[...] Me fui a buscar quién hiciera conmigo una permuta por algo ya cocinado; nadie quiso hacerlo [...] vi a una mujer que acurrucada en el patio cocinaba algo que estaba cubierto de hierbas aromáticas. Parecióme aquello, a pesar de su misterio, un tesoro.

-Vamos María, ¿quiere usted venderme lo que cocina?

-Hora sí, me contestó, no faltaba más; no señor, no se vende.

-Pero, le dije, se lo pago bien y usted cocina otra cosa.

-Ni por esas; es para mi marido.

-Pero quizás esto le aprovecha más, le dije mostrándole unas monedas.

-No señor, él no ha comido y yo qué saco aquí con la plata.

(Borda, 1974).

Se daba allí otra lucha dentro de la lucha; de esa comentaría Miguel Samper en *La miseria en Bogotá*:

Creemos que la más funesta y la más enérgica ha sido la guerra de 1860. Ella ahuyentó a los trabajadores; dejó los campos y las factorías sin brazos; detuvo la exportación; destruyó las cebas de ganado y aún los hatos y empobreció de tal modo a los cultivadores que hasta hoy no han podido reponer sus pérdidas. Para calcular los estragos bastará decir que no ha faltado curioso que calcule en cincuenta mil pesos el valor de las canoas destruidas para impedir el paso del Magdalena

al ejército de la Confederación [...] el consumidor empobrecido y desnudo y el producto arruinado; fue tal la situación que nos legó la guerra (Samper, 1969).

Alberto Urdaneta fue encarcelado por su actividad en la revolución de 1876; en su condición de hombre rico su familia contrató una criada para que se encargara de llevarle diariamente la alimentación. Los prisioneros comunes preparaban allí, en las salas, lo que podían conseguir; agua de panela, chocolate.

La guerra trajo consigo costos elevados para todos. Para el Gobierno, los empréstitos forzosos, el alza de los precios y la acumulación de libranzas (que jamás atendió); para los particulares, las expropiaciones, el enrolamiento de todos los hombres en capacidad de producir, el saqueo de comercios y el valor de los rescates; y para la población en general las privaciones y el hambre.

Aventuro ahora una hipótesis de género culinario: la “ternera a la llanera” tan popular y cuya característica es la de asar la carne extendida y soportada en varas de madera, puede tener origen en los campamentos militares. El procedimiento permite asar simultáneamente toda una res sin utilizar demasiado combustible. Es además una práctica para realizar en campo abierto. El consumo de aguardiente fue de uso generalizado en los ejércitos regulares y en los revolucionarios; antes de entrar en combate lo consumían, muchas veces mezclado con pólvora.

La más feroz, la definitiva, fue la Guerra de los Mil Días (1899-1902). Narra el doctor Alberto Lleras Camargo:

Un día, de acuerdo con las consignas y decretos del gobierno, cayó sobre los liberales de la región el empréstito forzoso, y al otro se llevaron las mulas, los bueyes, las yuntas, las vacas. Mi padre había escondido una en el granero para alimentar a su primer hijo, Felipe, de cuarenta días de nacido. Pero otro día se llevaron también a mi padre, a cinturazos, entre jinetes, él a pie, por el camino que subía, como angosta y torturosa (sic) escalerilla de piedras, hasta perderse en la niebla del páramo (Lleras, 1975).

En otro aparte dice: “Había, claro está, los aprovechadores del conflicto, los abastecedores de fusiles, barcos, municiones, víveres y caballerías, como los había también en la paz”.

Fue este renglón de abastecimiento del ejército origen de algunos grandes capitales del país. Se expropiaba comida, se negociaba con la comida, se reclutaba

no solo en las calles, en las plazas y en los caminos, sino “en las hosterías y lugares de expendio de bebidas fermentadas”, es decir, a gente que en ese momento comía o bebía. Se fusilaba a los desertores.

Recuerda Luis María Mora, quien fue con el gobierno a esta misma guerra:

Si no eran muy abundantes las vituallas, consistentes en una ración de carne, sal, panela, arroz y papas, sí parecían suficientes para que las voluntarias confeccionaran nuestro sobrio yantar. Chisporroteaban las llamas, hervían las ollas y calderos; se agrupaban jefes, soldados hambrientos en torno a las diligentes mujeres que acompañaban el ejército y más que comíamos, devorábamos nuestro diario sustento (Mora, 1972).

Eran estas las tropas del gobierno financiadas con la impresión de papel moneda, con el alza de precios. Cuando las tropas revolucionarias del general Gabriel Vargas Santos se instalaron en Bucaramanga, en una carta de la época se dijo: “los vivanderos no vienen por temor de que les quiten la mercancía”.

El médico Charles Putnam, consigna en su visión del campo de Palonegro en el día siguiente a la batalla:

Una mujer de esas que con heroísmo incomparable acompañan al soldado, entran al combate, defienden su hombre, le buscan refugio si cae herido, le consuelan y besan en las horas próximas a su muerte, yacía tendida entre un charco de sangre. A su lado, aún viva, una criatura de pocos días sobre el cuerpo frío de la madre, cercada por los cuervos ávidos de esa carne frágil, con gesto torpe buscaba el seno exhausto.

Después de la derrota en la batalla de Palonegro, los liberales se retiraron hacia Ocaña donde el invierno acabó con las últimas fuerzas restantes; hundidos los caballos y jinetes en los cenegales que formaban los ríos crecidos tuvieron que abandonar los víveres; los soldados entonces morían de inanición. En medio de aquel caos, recuerda Lucas Caballero a quienes tenían aún fuerzas de un rasgo de humor para preguntar: ¿quién quiere beefsteak, pericos, papas fritas, pan brioche y champaña?

Después de un suplicio de veinte días llegaron a la hacienda Torcoroma donde abundan “la carne asada, sancocho de fríjoles, habas y garbanzos y por añadidura, panela, el inmejorable avío de los revolucionarios”. La panela fue, y es aún,

compañera permanente del soldado colombiano, le repone las fuerzas, le da calor y compañía. Es otra voluntaria.

Eran *las juanas* un ejército paralelo al ejército. Cuando esa guerra finalizó, lo supe por narración personal del doctor Eduardo Guzmán Esponda, ellas se fueron instalando en un lote contiguo a la Iglesia de San Agustín, en terreno que el convento había ocupado y que después del sitio se fue derruyendo; allí ubicaron sus fogones y rodeadas de hijos pequeños atendían una clientela que se fijaba más en lo bajo de los precios que en las condiciones de higiene de los implementos y del lugar. Un decreto rotundo del general Rafael Reyes las desplazó de allí en un día. La instalación de la Escuela Militar en otro edificio de los que habían pertenecido a los padres agustinos, exigía como parte del proceso de educación del ejército, la inmediata erradicación de las voluntarias. Para mayor ironía, una de las primeras medidas adoptadas por la misión chilena que organizó las Fuerzas Armadas en Colombia consistió en adquirir mesas, manteles, vajillas y cubiertos para enseñar a los jóvenes cadetes las maneras que la guerra no había permitido aprender.

Nacía un ejército desvinculado del ayer.

## VI. Hábitos de bebida

Si el aguardiente y la chicha  
en matrimonio se unieran,  
¡qué hijitos tan güenos mozos  
y tan juiciosos tuvieran!

### *Bebidas alcohólicas*

Don Manuel del Socorro Rodríguez, ilustre precursor del periodismo en estas tierras, en la entrega de *El Papel Periódico de Santafé*, correspondiente al día 16 de enero de 1795, adjudica al hombre americano especial capacidad imaginativa para la obtención de bebidas alcohólicas, teoría cuya validez tan solo confirman sus propias aseveraciones. El uso y fabricación del licor nace con la historia misma de la humanidad. Afirmaba el periodista:

La barbarie en que vivían todas las naciones en América en los siglos de su gentilidad, sus costumbres brutales, su natural desidia acerca de la agricultura y su total abandono en todas las artes que miran a la racional y sólida conservación de la especie humana, los hizo tan propensos a la embriaguez que casi todas sus observaciones físicas se dirigían al conocimiento de aquellas plantas, frutos, raíces que les podían suministrar las substancias más acres y a propósito para formar un sin número de composiciones fuertes con que alimentaban su viciosa propensión a la bebida. Entre ellos se miraba como una acción de heroísmo el descubrir un nuevo modo de hacer esta especie de vinos y cervezas. El hombre más amante de la Patria, el más útil a la humanidad era aquel que inventaba otro género de chicha más activo que los conocidos hasta entonces.

Suspendo aquí la hiperbólica apreciación de don Manuel del Socorro sobre la función del alquimista que tiene como patrón bíblico a Noé, como antecedente mitológico a Baco y cuya profesión se da en todas las culturas. Revisaremos el resultado de su industria en nuestras tierras.

#### CHICHA

Esta bebida, la más antigua y raizal de Colombia se puede producir a partir de la yuca, la manioca, la piña, el maguey pero su esencia real es el maíz.

Su consumo era común y se extendía a la generalidad del territorio según consta en documentos referentes a la Conquista en los cuales se afirma que con el maíz, la palmera y con el jugo de algunas frutas fabricaban los indígenas bebidas fermentadas que conservaban en vasijas de barro, siendo la más importante de ellas por el consumo y cualidades alimenticias, la chicha, encontrada por Alfínger, por Belalcázar, por Núñez de Balboa, por Federmán y por Jiménez de Quesada.

Los conquistadores y colonizadores hicieron uso de ella y después, cuando trajeron vinos de España, comenzaron a mirarla con desdén. Los conquistadores pusieron en sus casas pulperías que aquí se llamaron chicherías.

Hacia mediados del siglo XVIII, el consumo era tan amplio que preocupó a las autoridades. El presidente Dionisio Pérez Manrique de Lara, había querido prohibir la chicha en 1658. Su prohibición alcanzaba al fabricante, al vendedor y al consumidor, imponiendo multas hasta de \$200, además de azotes. Su providencia fue inútil y se vio forzado a retirarla, con el apoyo de las mismas autoridades españolas que consultadas estimaron que se trataba de una “bebida nacional, tan necesaria al pueblo que habita las alturas, como el pan”. El consumo aumentó de tal manera que lo supo el mismísimo rey Fernando VI, quien se pronunció en 1752 sobre el asunto y recomendó: “Evitar se introduzcan y mezclen a la chicha ingredientes y cosas extrañas al maíz. Precaver el inmoderado uso”. Ciertamente por razones de origen religioso, mágico y tradicional, era corriente agregar a la bebida ají, sal, huesos humanos, cal, semillas o flores de borrachero, etc.

En el siglo XIX la fabricación y consumo habían crecido hasta el extremo de fortalecer su propia institución social, “la chichería”, resumen de lo popular en la peor y mejor acepción de la palabra, donde reina y preside la ventera. Recuerda Camacho Roldán:

Las chicherías abundaban en la plaza de Bolívar o de la Constitución (como se la llamó hasta 1846, cuando fue inaugurada la estatua del

Libertador), en la tercera calle del comercio, en la de Florián, en donde en lugar del almacén del Gallo se ostentaba uno de los más famosos lugares de expendio del vino amarillo. El uso de él era tan general, que no era tranquilo el espectáculo de las calles en las tardes del viernes, pues las riñas pululaban por todas partes. Las chicherías eran sucias, oscuras y en ellas sólo se expendía, además de la chicha, manteca en grandes sartas, piezas de carne de marrano crudas o ya cocidas, manteca, pan negro y mogollas, leña y carbón. Se expendía la bebida popular en totumas coloradas y no en vasos limpios como hoy. A ese gran consumo contribuía la abundancia de indígenas dueños de resguardos que venían a expender sus víveres a la capital, la concurrencia de los cuales envilecía el precio de los víveres y anulaba la recompensa de su trabajo personal (Camacho, 1946).

La proliferación de estos establecimientos alcanza niveles muy altos: en 1891, el plano general de Bogotá, ciudad de 70.000 habitantes, registra 209 reconocidos, la mayor parte de ellos ubicados en pleno centro de la ciudad, cuyos nombres (Al ferrocarril del norte, Los 9 estados, La batalla del oratorio, La rosa nacarada) evocan anhelos y frustraciones nacionales. De las chicherías se han ocupado el folclor, la literatura costumbrista, los políticos y la policía.

En 1882 un texto de don Ricardo Silva inmortaliza afectuosamente la chichería de Prudencia Roseros:

No hay en el barrio mejor chicha durante la semana, ni mejores chicharrones los martes, ni más succulentos tamales los sábados en la noche. Sobre el estante del centro de la tienda se ve en primer lugar una partida de frascos que contienen mistela de azafrán o de café, claveles y mejorana. Hay cajoncitos que contienen pan fresco, la colación, dulces secos, arroz, huevos, garbanzos, café, azúcar y chocolate en pastillas estampadas con el pie de una copita, el de azúcar y en bolas revenidas el de harina. Hay unas pocas cajitas con sardinas, cigarrillos, tabacos, fósforos y cerveza de Sayer, atados de panela, jabón de la tierra y sal negra. Rosquetas y bizcochos chicheros, manteca, longaniza que se vende por varas, carne salada de res sobre el mostrador, un plato de barro con ají chivato, encurtido, queso de estera mantequillado.

La chicha hierve en grandes barriles. Una hoja de col o de chisgua anuncia que el ajíaco o los tamales están listos.

Antecedentes de las tiendas de barrio que nunca lograron su encanto, fueron las chicherías, los delicatessen criollos; mezcla del restaurante popular, del bar y del café que las han sucedido, desaparecieron de las ciudades. Oficialmente, su final llega con la ley 34 de 1948, presentada al Congreso por el profesor Jorge Bejarano, ministro de Higiene del Gobierno de Mariano Ospina Pérez, que prohíbe severamente la fabricación y expendio de bebidas fermentadas sin los requisitos que la misma señala y que fija sanciones así: “multa de \$100 a \$2.000, cierre definitivo de la fábrica o establecimiento y decomiso de los elementos del contrabando”. Subrepticamente escondido tras anuncios de bebidas gaseosas, puede encontrarse el producto en poblaciones apartadas. Así lo consigna el diario *El Espectador* el día 12 de marzo de 1985:

#### NI CHICHA NI LIMONÁ

El principal enemigo de la cerveza no es la gaseosa. Se trata por el contrario, de la famosa, legendaria y tradicional chicha boyacense, de acuerdo con un estudio realizado por la empresa Bavaria y por la Secretaría de Hacienda de Boyacá. Este líquido espeso y estimulante, que todavía puede conseguirse en numerosas casas con alambique incorporado, ha sido la causa principal de la sensible baja que ha experimentado el consumo de cerveza de los últimos años.

Pero lo más grave de todo no es eso, sino que –de acuerdo con el estudio– la chicha atenta contra la salud de los consumidores por las condiciones insalubres en que se prepara y por los aditamentos que se le añaden, como son por ejemplo algunas prendas femeninas que se incorporan a los barriles, debido a la creencia agorera de traer suerte a la venta del producto.

Su regreso como parte de un rescate cultural se oficializó con la realización del Festival de la Chicha, en el barrio de La Perseverancia en el año de 1988.

#### GUARAPOS Y MASATOS

La palabra *guarapo* proviene del idioma quechua (*huarapu*) y designa una bebida clara procedente de jugo de frutas fermentado con dulce, del zumo de caña de azúcar e inclusive del fique.

Aún ahora, su consumo es corriente como integrante de la diaria alimentación

campesina bajo el nombre de agüadulce, que disfrazá su alto potencial alcohólico. Envasado en calabazos, acompaña al jornalero y anima la faena del agricultor. Se fermenta en tinajas de barro.

De origen hispánico, al menos en la procedencia de sus componentes, se acostumbra aún como refresco el masato. Los hay de diversas clases y usualmente su concentración alcohólica es baja. Se prepara de cualquier cereal. El de arroz se denomina *guarruz*. Aunque extendido por todo el país, nunca alcanzó la popularidad de su hermana, la chicha.

#### AGUARDIENTE

La destilación de bebidas alcohólicas fue una de las pocas industrias que permitieron los gobiernos coloniales tal vez por la posibilidad de gravarla, y por la dificultad de transportarlas. El tiempo ha multiplicado y fortalecido esa tendencia oficial, pese a que desde aquellos días fomentaba problemas y engendraba presiones. Basta recordar que dentro de los reclamos de los insurgentes del Socorro en 1778 estaba el de rebajas al impuesto del aguardiente (entre las capitulaciones se pactó la disminución de precio de la sal).

El vino jamás se fabricó pese a la elogiada calidad de uvas producidas, para no hacer competencia al comercio de ultramar. Tampoco de la vid se originó nuestro aguardiente, derivado de la caña de azúcar y que fue la alternativa de consumo de la chicha; trapiches, alambiques y rudimentarios envasadores se adhirieron al próspero negocio, que gravó la economía familiar. Dice la copla:

La chicha y el aguardiente  
fueron a buscar compadres,  
la chicha encontró a los pobres  
el aguardiente a los grandes.

Isaac Holton trae en su libro, *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*, una buena descripción del procedimiento casero para la destilación de aguardiente:

En la mitad del piso, sobre tres tulpas, había una tinaja grande con un fuego vivo debajo y llena de jugo fermentado de caña. El condensador era una marmita de cobre o de bronce (paila) que cubre la boca de la tinaja. Bajo este condensador había un plato de barro cocido, muy peculiar, llamado obispo, construido de manera que reciba las gotas que hacen de la superficie interior de la paila y las deje escurrir hacia afuera. La ocupación de Dolores consistía en conservar fría la paila del

condensador y para ello la sumergía totalmente en agua, que sacaba de una gamella, y luego volvía a echar esa misma agua dentro de la vasija llenándola y vaciándola continuamente; en tanto, las gotas del apetecido licor caían a una botella gruesa colocada debajo (Holton, 1981).

Una versión con mejor aceptación social, fueron las mistelas, de pasaporte español, pero producidas también aquí de la conservación de frutas, hojas, tallos o semillas aromáticas en aguardiente; apropiadas para tomar pocas copas por su contenido de azúcar, lograron mejor clasificación que el primitivo destilado, considerado bebida ordinaria y popular.

La inspiración nativa no se olvidó de la dulce bebida que quedó incorporada a sus afectos, con esta copla:

La chicha se llama Juana  
y el aguardiente Manuel,  
el guarapo es Juan Antonio  
y la mistela Isabel.

#### LIBERACIÓN DE LAS RENTAS

Uno de los más revolucionarios planteamientos de Manuel Murillo Toro al encargarse del Ministerio de Hacienda en el gobierno de José Hilario López (1849) fue el de abolir el monopolio de rentas por parte del gobierno central, cediendo este a los Estados y más tarde a los particulares; entre ellas, las procedentes de la fabricación y venta de aguardiente. La rápida disminución de activos debilitó la estructura gubernamental y dio lugar a continuos enfrentamientos que traducidos al lenguaje de los políticos, llevaron al país a una sucesión de guerras civiles, uno de cuyos resultados fue el nacimiento de una Constitución fuertemente centralista (1886).

Las rentas del producto alcohólico regresaron así a manos del gobierno. El aguardiente, muchas veces mezclado con pólvora, dio valor a los soldados en las guerras civiles; esta bebida –hija bastarda de España, porque entre nosotros proviene de la caña de azúcar–, cuya fabricación y expendio equilibraba presupuestos oficiales, ha sido origen, motivo y compañía de muchas revoluciones.

#### CERVEZA

Numerosas expectativas, relacionadas con la fabricación de cerveza, fueron tomando cauce en el éxito obtenido por la empresa fundada por Samuel Sayer en

1826 y continuada por sus hijos Octavio y Eduardo. Estas dos empresas serían las precursoras del negocio que motivó a audaces productores que esperaban obtener la apetecida bebida a partir del maíz, el arroz y aún de la quina. Se inició una fuerte competencia: los químicos Vicente y Pastor Restrepo abrieron para conmemorar un aniversario de la Independencia, el 20 de julio de 1858, la Cervecería Nacional, que en breve estableció sucursales en varias ciudades. En Medellín se le denominó *Cerveza Inglesa de Lockwood* pese a que en el aviso de promoción, habían consignado: “En otro tiempo sería una desventaja anunciar que la empresa no es de ningún extranjero, pero hoy no hay ningún inconveniente en hacerlo, por ser ya bien conocida la sensatez del pueblo bogotano, igualmente que su espíritu de nacionalidad”.

La cerveza producida por Francisco Stevenel y expedida en la fonda La rosa blanca, la fábrica de don Ángel y don Rufino Cuervo en 1871 –que significó la redención económica de la familia y que vendieron al señor Mamerto Montoya– la de Clausen en Floridablanca en 1886 y la Cervecería Alemana Koop & Cía. –instalada en el Socorro en 1887– fueron cercanos antecedentes de la fundación de Bavaria, decana de las cervezas colombianas, cuyos resultados económicos no fueron afectados ni por las crisis ni por la competencia.

En el año de 1893, según consta en el plano topográfico de Bogotá, elaborado por Carlos Clavijo, estaban registradas las siguientes cervecerías por los nombres de sus propietarios: Enrique Alford, Bavaria de Leo S. Koop, C. Cuervo, Rufino Guzmán y F. Lozano C.; La Florida de Julia Cordovez, Montoya y Montoya y Cía.; La Rosa Blanca de Heloísa de Murillo y Eduardo Sayer. Había un total de nueve establecimientos compitiendo por el mercado que, según lo había consignado el viajero alemán Alfred Hettner, a excepción de Bavaria eran pequeñas fábricas que no podían considerarse verdadera industria y que debían competir además con la cerveza importada, la cual finalmente fue desterrada por una calidad que mejoró progresivamente.

### ***Bebidas no alcohólicas***

Si el aguardiente animaba las revoluciones, los bailes del siglo XIX eran desanimados por limonadas, horchatas, ponches y alojas de fabricación casera, y de ancestro español que la pobreza adoptó y aclimató variando en algunos casos sus nobles ingredientes por otros más a mano (v. gr. almendras por pepas de sandía). Abuelas remotas de las bebidas gaseosas actuales, fueron desterradas

por las primeras importaciones de vinos europeos, conservándose su fórmula en recetarios de conventos.

#### CHOCOLATE

No hay información precisa sobre la época en que se introdujo el consumo del cacao desde México, su país nativo, hacia otras regiones de América donde existía la planta pero no la tradición de su consumo. Se conoce en cambio al detalle su exitoso arribo a Europa en el siglo XVII.

Al llegar los españoles a la corte de Montezuma, encontraron que era bebida reservada a los grandes dignatarios; en 1545 Antonio Solís refiere a la corte española que Montezuma acostumbraba tomar como postre: “una especie de chocolate que contenía la sustancia del cacao, batida por medio de un molinillo hasta que la vasija ofreciera más espuma que líquido”. Presentación muy similar a la actual y a la usada desde la época de su propagación en nuestras tierras, probablemente anterior a su auge europeo. Su cultivo, extensamente difundido en la Nueva Granada, proporcionó un alimento rico que equilibró y aún lo hace, la dieta de gentes de escasos recursos, siendo simultáneamente alimento de ricos y pobres. En la despensa del virrey Solís se hallaron: “cuatro tercios precintados que se dijo ser de chocolate labrado con más de tres cajones del mismo chocolate labrado y tres petacas de los mismos”.

Bebida santafereña por excelencia, cantada por poetas, motivo de disputas fue según se dice la favorita de la reina Victoria, quien demandaba con exclusividad el producido en Cúcuta que gozaba, obviamente, de fama nacional. En *María* (1867) Jorge Isaacs documenta su consumo en los niveles más populares:

Sea dicha la verdad: en el almuerzo no hubo grandezas; pero se conocía que la madre y las hermanas de Emigdio sabían eso de disponerlo. La sopa de tortilla aromatizada con yerbas frescas de la huerta; el frito de plátanos, carne desmenuzada y rosas de harina de maíz, el excelente chocolate de la tierra, el queso de piedra, el pan de leche y el agua servida en antiguos y grandes jarros de plata, no dejaron qué desear.

El chocolate, admirado por Linneo como “manjar de los dioses” y aclamado por Brillat-Savarin.

Cedo mi espacio a dos insignes plumas bogotanas del siglo XIX, para que hagan su elogio: José María Vergara y Vergara, cuyas inmortales *Tres tazas* deben leer los

interesados en el tema y Juan Francisco Ortiz, quien ahora mismo nos ofrece una taza de chocolate:

Apártense de aquí todos los bebedores de té; hágame a un lado los tomadores de café; retírense los que ponderan el punch; vayan lejos los que acostumbran desayunarse con agua de azúcar o de panela, y los que ensalzan las virtudes de la coca. Salgan, he dicho y vuelvo a repetir, y déjenme solo con el lector, o si quiere lectora, de este artículo, que voy a desahogar el corazón trayendo a estrecho juicio algunas reminiscencias ya casi borradas de la memoria. Quiero recordar los favores que he debido a algunas tazas de chocolate.

El chocolate es bueno para los enfermos y para los sanos: niños y viejos lo toman a porfía. El viajero en la Nueva Granada siempre lleva algunas pastillas en el cojinete. El fraile piensa en el chocolate cuando canta vísperas, los empleados se refocilan de vez en cuando con una tacita; y para la jaqueca, para el constipado, para el dolor de muelas, para todo mal el chocolate es lo primero. El chocolate es una panacea universal, es el consolador de los afligidos. Al fin de un baile, ¿quién apetece otra cosa sino un pocillo de chocolate? ¿Y al fin de una partida de juego? Chocolate. Y después de un temblor, el hombre aterrado y sin saber dónde está, lo primero que hace es pedir chocolate. Con una taza de chocolate el escritor público cobra fuerza; el orador que toma una jícara, antes de subir a la tribuna, es elocuente, sus pensamientos adquieren cuerpo y vida. Infeliz el que busque sus inspiraciones en el licor: perderá los estribos. El poeta, el músico, el pintor, cantan, tocan y pintan con más gusto si se han saboreado con una taza de chocolate; sí, del chocolate celebrado por el Metastasio y por nuestros paisanos Marroquín y Gutiérrez. El señor Aguilar de Izco ha propuesto recientemente el gran problema de huevos o chocolate y tuvo que decidirse al fin porque se deben tomar ambas cosas, dando a conocer así su buen gusto.

Pero así como el buen chocolate merece todos los elogios, hablo de aquel que es molido con aseó, y al que se le ha puesto su proporcionada cantidad de azúcar bien blanco, y su poco de canela, clavos, vainilla o nuez moscada; hay una purga malísima que se usurpa el mismo nombre, y es una bebida insípida y mal sana. ¡Hay personas que primero se levantarían de la cama sin persignarse! ¡Cosa horrenda! Que sin tomar una jícara de chocolate; y provincias en que se toma muchas veces al día,

a pique de que empalague; pero no haya cuidado que tal suceda con una bebida tan nutritiva y agradable.

¡Feliz aquel a quien no le falte una jícara de buen chocolate! ¡Feliz el pueblo donde hay una chocolatería bien establecida! (Ortiz, 1866).

El chocolate era fabricado en casa y de su proceso, da cabal información don Santiago Pérez Triana cuando dice:

El cuarto de la molienda quedaba en la parte baja de la casa. Había en él dos piedras de moler, en sendas tarimas de material, que parecían cenotafios inconclusos. La una negruzca, de aspecto y consistencia de basalto, era un poco cóncava; se pandeaba y servía para moler el maíz pilado, ya para el píste de mazamorra bogotana, ya para la masa de las arepas, editadas en la capital con la inserción civilizadora de la sal, que en sus nativas breñas le falta. La otra piedra era de mayores pretensiones arquitectónicas; estaba emplazada sobre uno como puente, bajo el cual cuando se la usaba se mantenía vivo un fuego de carbón de palo, muy escogido, porque el humo de algún leño mal carbonizado que pudiera resultar, ahumaría el chocolate. En entrambas tarimas, al lado de las piedras estaban las manos de moler, que eran unos trozos de idéntica piedra, en forma de ladrillos con los cantos redondeados para facilitar el manejo y de tamaño justo para ser tomadas con entrambas manos. La piedra de moler el cacao era plana y gris y no pandeada. Todo aquello estaba en la familia desde los tiempos prehistóricos coloniales.

Una vez al año, o acaso con mayor frecuencia, venía un picapedrero a picar las piedras y las manos de moler. Esta operación consistía en picar las superficies que no debían ser lisas; quedaban como picadas de viruela, con mejor agarre para lo que habían de triturar.

Librada encendía el fuego de la piedra, se ponía un delantal de lienzo y depositaba sobre la tarima, a lado y lado, la azúcar en un cesto de esparto, y el cacao, tostado ya, en una artesita de madera. Quebraba los granos poco a poco, triturándolos con la mano de piedra, y los reducía a una harina gruesa como cascajo; con la azúcar procedía de igual manera; entonces empezaba la labor de mezclar las dos sustancias, pasándolas incesantemente entre la piedra de

moler y la mano de piedra. Aquello requería habilidad y esfuerzo sostenidos, y duraba horas. Librada doblaba el torso hacia adelante al empujar la mezcla piedra abajo; cuando había pasado, la recogía, ayudándose de una como espátula de totuma, la ponía otra vez en la parte más alta de la piedra y repetía la operación. La azúcar y el cacao perdían su identidad; la mezcla iba adquiriendo consistencia de masa espesa y blanda; el cacao soltaba un aceite que determinaba la aligación perfecta, y al cabo de varias horas, heñidos a pulso, entre piedra y piedra, Librada había convertido el cacao y la azúcar en chocolate.

En el año de 1877, se abrió la fábrica Chocolate Chaves y a esta siguieron similares en todo el país cuyo amplio cubrimiento no eliminó del todo la popular y humilde chucula o gamuza de chocolate, mezcla con harina fabricada para personas de bajos recursos y cuyo sabor terminó teniendo adeptos.

## TÉ

Dentro del cúmulo de nuevas posibilidades que arriban a la mesa, y principalmente a los mercados colombianos del siglo XIX, no todos los productos corren con la misma suerte, aunque tengan muy buenos padrinos. Es seguro que los súbditos británicos intentaron la difusión del té en nuestro país y para ello contaron con el apoyo de una clase social sin lograr muy buena suerte con “la insípida bebida, buena para el paladar de los ingleses” según Cordovez Moure.

Si la moda no prosperó en la capital, siempre dispuesta a acoger novedades, peor fue su suerte en otras ciudades. En las crónicas de Enrique Echavarría (1936) recuerda el autor las costumbres de su Medellín natal: “El té era casi desconocido y se vendía en las boticas únicamente para remedio”.

En 1837, un visitante norteamericano dice: “El té está empezando ahora a ser muy empleado, pero es difícil procurárselo bueno, incluso a tres dólares la libra”.

Para comprender las hondas significaciones culturales de las bebidas, es forzoso remitirse al incomparable cuadro costumbrista de José María Vergara y Vergara, que concluye así:

En 1813, se convidaba a tomar una taza de chocolate, en taza de plata, y había baile, alegría, elegancia y decoro.

En 1848, se convidaba a tomar una taza de café en taza de loza, y había bochinche, cordialidad y decoro.

En 1866, se convida a tomar una taza de té en familia y hay silencio, equívocos indecentes, bailes de parva, ninguna alegría y mucho tono (Vergara y Vergara, 1973).

## REFRESCOS

Muchos años después, frente al pelotón de fusilamiento, el Coronel Aureliano Buendía había de recordar aquella tarde remota en que su padre lo llevó a conocer el hielo.

—Gabriel García Márquez  
*Cien años de soledad*

En esta frase, con la cual Gabriel García Márquez inicia su novela maestra, se sintetiza cuánto tuvo de mágico y de sorprendente la posibilidad de producir hielo; las ciudades suramericanas ubicadas a inmediación de los nevados andinos (Quito, Arequipa, Santiago) contaban como uno de sus mayores refinamientos culinarios, los helados y sorbetes; los indígenas bajaban a Popayán grandes trozos de hielo del Puracé que sustentaban la producción de helados; el hielo se guardaba preservando su duración mediante el uso de la sal. Bogotá, pese a su altura sobre el nivel del mar, no podía contar con bebidas heladas, salvo cuando granizaba. En pailas de cobre se batían entonces las cremas hasta que el movimiento, el granizo y la sal facilitaban la formación de delgadas capas de hielo. ¡Eran los famosos helados de paila!

*La Gaceta Mercantil* de Santa Marta, publicó en su sección de Miscelánea, en noviembre de 1847, la siguiente noticia:

### HIELO ARTIFICIAL

Dice el editor de *Art Union Journal* que ha visto últimamente un pedazo de hielo de 24 pulgadas de largo y 13 de grueso, hecho en 20 minutos del agua pura de una fuente cristalina. Por medio de electricidad magnética es muy fácil helar el agua.

La sola posibilidad de que pudiera fabricarse hielo demoró en darse aquí. En las poblaciones de clima ardiente, en las capitales de la región Caribe, se propagó la moda de las bebidas frías; para obtenerlas fue corriente la importación de hielo que los barcos norteamericanos transportaban en bodegas acondicionadas.

En el año de 1895 se instaló en Bucaramanga una magnífica máquina para

producir hielo, construida según el sistema del inventor Douane, ingeniero parisiense; esto había sido posible porque la ciudad contaba con servicio de electricidad desde 1891.

En Bogotá fue de uso corriente, hasta que se generalizaron las neveras, adquirir en las fábricas los bloques de hielo que se distribuían a domicilio, protegidos por aserrín; las carbonerías Calvo suministraban su producto habitual y también el hielo. Los banquetes de la segunda mitad del siglo XIX incluían invariablemente helados o sorbetes, cuyas dificultades de fabricación iban en proporción con el precio que se les tenía.

#### CAFÉ

La travesía del café desde su África natal, hasta su adoptiva América ha merecido numerosos narradores; de su arribo glorioso a la corte austríaca, antes de nosotros haberlo conocido, nos han hablado. Llegó a América de muy diversas maneras, y una de ellas, en los dorados baúles del virrey Solís, quien dejó en su despensa dos molinos para tritarlo, pocillos apropiados para servirlo y “un costal mediano de café que contendrá como media arroba”, cuando se entró de fraile. Debió ser su sucesor, el virrey Pedro Messía de la Cerda adicto a su consumo, por cuanto hay constancia de las numerosas tazas consumidas durante su recibimiento en Fontibón a donde se desplazaron las dignidades locales.

Los banquetes de estilo francés imponen en el siglo XIX el uso del café que derrota por asuntos de estilo al chocolate, tan caro a los afectos granadinos. Se comercia con el producto, se siembra, genera capitales, pero su consumo en Colombia es escaso inicialmente. Entre otras razones porque no se sabe preparar. Porque no se conoce. Dice el *Correo Mercantil*, el 22 de septiembre de 1883, en su sección científica, bajo el título de “Usos del café”:

El uso moderado del café por regla general es útil para el obrero que tiene que ejecutar trabajos fuertes [...] el café es por decirlo así, tan útil como el pan para los trabajadores del pensamiento; esta excelente bebida reanima la inspiración embotada y la sostiene más allá del esfuerzo normal. No solamente es bueno para las inteligencias superiores, sino que también puede ser muy favorable para los infelices y desheredados de la naturaleza, los idiotas y cretinos [...]. Después del amoníaco, el café es el mejor sustituto para combatir los efectos de la embriaguez. El café es un antagonista bien conocido del opio [...]. En la convalecencia de muchas enfermedades agudas, una buena infusión de café tostado

puede prestar importantes servicios para combatir la somnolencia o la cefalalgia.

Remata el largo artículo, extractado de una fuente no registrada por G. J. Castañeda, con lo siguiente:

El abuso continuo del café ocasiona toda clase de enfermedades de los nervios, sobre todo en las mujeres; causa erupciones en la cara; lleva la sangre a los pulmones, a la matriz y a los vasos hemorroidales; produce males de cabeza terribles, toses, una consunción total, pero con la seguridad de estar acompañado de una gran alegría.

Para los colombianos esa grande alegría, ha derivado en los últimos cien años de la certeza de una presencia equilibradora de la economía de exportación –sueño de todos los gobiernos desde el nacimiento de la República–. La paulatina introducción de su consumo interno ha convertido al café en una bebida verdaderamente nacional, apta para todos los climas, de bajo costo, oportuna en todo momento, que además de unificar al país sobre una base económica, de reunirlo regionalmente alrededor de su cultivo, se vincula a una institución cuyo desarrollo es parte de nuestra historia: el café.

Sitio de encuentro, lugar de intercambio, los primeros cafés bogotanos surgieron en los inicios de este siglo sustituyendo a las viejas tertulias del diecinueve que estorbaban las ventas en los almacenes, ocurrían en el altozano de la catedral y se reunían en boticas y librerías. Un lugar para la tertulia, que tomó su nombre del de los restaurantes que solían, a la usanza europea, denominarse cafés (en la última década del siglo anterior existieron: el Café de Florián, el Café de Madrid y el Café Italia) que se promocionaban ofreciendo las delicias de su cocina. Un paso intermedio lo constituyó la Botella de Oro, tertuliadero ubicado junto a la catedral en el viejo edificio de la Aduana, hoy sitio del palacio cardenalicio. La ciudad fría, lluviosa, requería sitios amables y cubiertos para quienes trabajaban en el centro; lugares de cita para los negocios, para las noticias, para las ideas. Estos fueron los cafés; de allí su especialización natural. El Café Rivière, el Café Windsor, lugar de reunión de la generación y del partido que tomó el poder en 1930. Era este último, en el concepto de Felipe González, quien me dio la información para este texto, un sitio agradable, bien decorado, propiedad de Agustín y Luis Eduardo Nieto Caballero; una pequeña orquesta, la misma que animaba las funciones de cine en el teatro Caldas, tocaba por las tardes, para un público “heterogéneo pero

fino”, principalmente de intelectuales. Existía también un café para los ganaderos, otro de comerciantes y comisionistas, aquel donde se reunían los negociantes en piedras, los cafés de periodistas, los de estudiantes, uno de militares retirados.

El café, institución exclusivamente masculina, donde la calidad de la bebida no contaba tanto como la de los asistentes habituales, evolucionó por diversas razones: la técnica italiana hizo llegar sus excelentes equipos y comenzaron los colombianos a degustar un buen tinto; la liberación femenina, la miseria, dieron un paso adelante y la joven que había sido en las etapas que abarca este trabajo voluntaria, molendera, ventera, alcanzó otro status: copera. Se configuraba así todo el elenco del café.

El Café Victoria reunía a los intelectuales amigos del franquismo, el Café Automático –surgido después del 9 de abril del 1948– era el terreno de León de Greiff, Juan Lozano, Arturo Camacho, Marco Ospina, Augusto Rivera y de los Zalamea; era el sitio donde convergían *El Tiempo*, *El Espectador* y *La República*.

Los cafés existieron porque el arte de la conversación florecía. De ellos, cuando otras circunstancias y otras generaciones los fueron dejando de lado, nos quedó la costumbre. Los colombianos de la primera mitad de este siglo para conversar, tomaban café; los contemporáneos por tomar café, conversamos.



## VII. Recetarios y recetas

LOS MANUALES de cocina, los libros de recetas, son un género editorial cuya difusión es reciente entre nosotros. Durante muchos años, la cocina fue más bien un arte desarrollado con la práctica junto a una persona de experiencia y no una ciencia al alcance de todos.

Las publicaciones dirigidas al *bello sexo* durante el siglo pasado no hubieran considerado la idea de incluir una fórmula culinaria; el mundo al cual se dirigían era mucho más estático; reflexiones sobre las virtudes, textos de carácter piadoso, poesía, romances, información sobre modas y trajes componían el material de lectura. *La moda elegante*, publicada en Madrid al finalizar el siglo tuvo muchas suscripciones colombianas; era este un periódico para señoras y señoritas; contenía “los últimos figurines iluminados de las modas de París, patrones de tamaño natural, modelos de trabajos a la aguja, crochet, tapicerías de colores, novelas, crónicas, bellas artes, música”, ¿cocina? Jamás.

Estas razones me inducen a creer que nuestros primeros recetarios, además de ser escritos por varones, estuvieron en gran parte dirigidos a ellos; para acrecentar su interés incluyeron allí fórmulas relacionadas con las artes y oficios, de manera que fueran utilizados y sobre todo, adquiridos, por un público más amplio que el presuntamente interesado por las ciencias del comer. Una breve referencia en el prólogo del *Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, publicado en Bogotá en el año de 1853 por la Imprenta de Nicolás Gómez, incluye tangencialmente la posibilidad de contar entre las lectoras a las *señoras madres de familia*, pero el objetivo primordial de los editores es el de promover, la industria, según allí lo expresan:

La Nueva Granada ha adelantado, sin duda mucho, en teorías políticas hasta el punto de ponerse al frente de la regeneración suramericana; pero de nada le servirá escribir la libertad en sus instituciones, si sus

benéficos resultados no se hacen sensibles por la mejora y adelanto de la industria.

Todas las conquistas del genio, todos los avances de los ilustrados radicales de este país, todo lo que se ha hecho en legislación y administración pública, serán vana palabrería, si la ciencia económica y sus compañeras inseparables, las artes no ocupan en la república el asiento que les corresponde en los pueblos más civilizados del mundo.

Animados por estas ideas, los editores reunieron en este, que podría ser nuestro primer libro de cocina, en ciento noventa y seis páginas, fórmulas relacionadas con las artes y oficios, dentro del orden siguiente: Parte primera, “Tratado teórico y práctico sobre los bainices y charoles”; Parte segunda, “Secretos artísticos”; Parte tercera, “Medicamentos y cosméticos”, incluido allí el tratado de “Cocina y repostería”, cuya extensión es de 116 páginas.

El artesano, dice el prólogo, “no tendrá derecho a quejarse de su profesión si aprende en este libro los medios de perfeccionar y abaratar los productos y conocerá por experiencia propia que la política es la enemiga del adelanto artístico y mecánico de los pueblos“. Las buenas intenciones de los editores no finalizaban aquí. También en lo referente a las artes y oficios habían tenido en cuenta al *bello sexo*, cuyo trabajo, “casi improductivo por la miserable suma con que la sociedad remunera sus labores, cambiará de condición si estudia en él la economía doméstica y el tratado de repostería”.

El *Tratado de cocina i repostería* reunió las recetas de los platos de uso común hacia la mitad del siglo XIX y algunas fórmulas más complejas que permitirían iniciar alguna industria (si hubieran sido correctas). Para muestra, la fórmula de la cerveza:

#### CERVEZA

En una botija de agua se pone media libra de zarza despedazada y rajada la corteza de dos cidras, un puñado de culantrillo y otro de huan: cuatro onzas de quina pulverizada y el resto se ocupa de agua, porque se ha de poner todo en botija vacía, se tapa muy bien dejando esta infusión lo menos doce días. En tierra caliente lo menos ocho días. Esta preparación es el amargo de la cerveza.

En una olla bien grande se pondrá un poco de cebada, arroz y un poco de maíz si se quiere, y se pondrá el agua suficiente para dicho cocimiento, que durará lo menos seis horas, teniendo cuidado de

reponerle el agua que se vaya mermando para que no quede muy espeso.

Después de esto se colará muy bien, y se le mezcla a todo el líquido el amargo que se tiene preparado, el que también se ha de colar. Luego se pondrá en botijas que se tapan muy bien agregando a cada botija dos panelas o miel equivalente, teniendo cuidado de quemarla antes.

Este libro es un trabajo de recopilación de recetas verdaderamente valioso desde el punto de vista documental; sus autores no se limitaron a copiar o traducir alguno de los libros españoles o franceses que ya circulaban por aquí; por el contrario, recopilan muchas fórmulas que pueden clasificarse propias de nuestra cocina. Las conocidas dificultades de proporción, y los términos imprecisos, como “un real de leche”, “media jícara de agua fría” o “tres pozuelos de talvina” lo llevan al nivel de curiosidad histórica. De este manual hemos extraído algunas de las recetas que, por tratarse de platos muy característicos de la mesa colombiana en el período estudiado, y por haber constantes referencias a ellos en los textos citados, pueden ser interesantes para los lectores, mas no útiles. No fueron escritas para el siglo XX. Veintiún años más tarde, en 1874, se hizo una reedición exclusivamente de la tercera parte del libro, o sea la dedicada a la cocina y repostería; para sorpresa de los editores, el anexo se convirtió en libro bajo el título de *Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*.

*El lenguaje gastronómico, con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico*, es una curiosa obra del año 1860, editada por la Imprenta i Librería de F. Torres Amaya en Bogotá.

El registro de propiedad a nombre de los señores Raimundo Bernal Orjuela y Ramón Rueda Rosales, los señala como autores recopiladores de lo que allí se dice aunque figure como “escrito por una sociedad de Gastrónomos hambrientos, i dedicados a los cachacos granadinos de ambos sexos”.

Son dos libros en uno: el primero dedicado a la gastronomía reúne un diccionario gastronómico en verso, con la simbología adjudicada al respectivo plato. Por ejemplo:

A  
 Aceite de comer – Orgullo  
 Soi del rico español suave alimento  
 pero el indio jamás me mira bien;

sin embargo, llegándose el momento,  
en el óleo me aguanta i dice: Amén.

*T*

Torta de Arracacha - Esperanza lisonjera  
Esperanza lisonjera  
de la Torta de arracacha,  
a toda bella muchacha  
que se la coma i no muera.

Tan peregrina idea, expresada en malos versos, se complementa con un catálogo de las viandas con sus significados, cuyo mejor aprovechamiento ha sido el presente trabajo, que tuvo ahí una guía de platos de uso común en la mitad del siglo XIX.

Otra sección, la de “Útiles de cocina, despensa i comedor”, adjudica significados a cada uno, así:

*F*

Filtros: viveza de ingenio.  
Fogón de tres piedras: salud y vida prolongada.  
Fondos: tino en intrigas amorosas.  
Fuelles: prudencia en los asuntos peligrosos.  
Ciencia para gobernar.

Una sección de gramática gastronómica, una selección poética y otra de sintaxis gastronómica, redondean la primera parte. El oráculo de las frutas, juego similar a los que se popularizan con el tema de flores, concluye la disparatada curiosidad bibliográfica.

De la sección poética, reproducimos aquí el Himno Cómico:

*Coro*

Que viva la CHICHA  
La prez bogotana,  
Deidad Soberana,  
Diel cielo favor.

*I*

Que viva el sabroso  
Licor espumoso

De indígena raza.  
Que da la melaza  
Mezclada al sencillo  
maíz amarillo,  
Que en múcuras hierve  
;De ahumado color!

## II

Fermente en la cuba  
El jugo de la uba  
En otros países,  
I a otras narices  
De aroma dé muestras;  
Mas solo a las nuestras  
De CHICHA espumante  
;Trascienda el olor!

## III

Circule en Europa  
Magnífica copa  
De fábrica inglesa;  
I aquí timanesa  
Totuma encarnada,  
De orilla dorada,  
Con néctar de dioses  
Camine en redor.

## IV

En lúcida sala  
Allá se haga gala  
De rica vajilla  
I aquí la escudilla  
I oronda cazuela,  
So rústica tela  
De toldo campestre  
Reciban loor.

## V

De vianda francesa  
Se cubre su mesa;

I aquí, Rostro asado  
I Ají colorado,  
Con Turmas cocidas  
De queso vestidas  
A nuestros banquetes  
Den siempre esplendor.  
También, como vemos,  
Los lunes perdemos;  
Pero eso ¿qué importa?  
La vida es mui corta;  
Gozarla es preciso;  
I aquel que nos hizo,  
A todo pecado  
Le dio confesor.

VI

Llevando la dicha  
Circule la CHICHA  
I en báquica lucha  
Pasemos en Fucha  
O allí por la cresta  
Del monte vecino,  
O en el Boquerón.

VII

Del gozo al halago,  
Doblemos el trago  
Jugando a las bolas,  
O, al son de bandolas  
I alegres panderos,  
Con nuestros luceros  
Fugaz torbellino  
Bailemos de amor.

VIII

La manta se siga;  
Después, la fatiga;  
Si el baile desmaya  
Que venga i que vaya

Del labio rosado  
 Al otro tostado  
 Colmada totuma  
 Del suave licor.

IX

Que guste en buenhora  
 La altiva señora  
 I el gran caballero  
 Del vino extranjero;  
 Prefiera la CHICHA,  
 Que llena las almas  
 De célico ardor.

X

Tan célico i puro,  
 Que es más que seguro  
 Que nuestros banquetes  
 A recios cachetes  
 A veces terminan  
 I acaso orijinan  
 Escenas de sangre,  
 O impúdico amor.  
 Así, camaradas,  
 Las fuerzas cansadas  
 Reanímense luego;  
 Enciendan su fuego  
 Terpsícore i Baco;  
 I, echando otro taco,  
 Que siga la zambra  
 ;Que siga el licor!

Una referencia forzosa, cuando se habla de nuestros primeros recetarios es *El estuche*, ambicioso trabajo que, bajo el seudónimo de John Truth, publicó el periodista Jerónimo Argáez. Según el registro de propiedad intelectual de este libro publicado en el año de 1878 (Bogotá, librería de Jorge Pérez) este recoge: “conocimientos útiles aplicados a la vida práctica o sea 8.000 recetas y hechos diversos, compilados por John Truth”.

El autor justifica tamaña empresa en la introducción del libro:

La necesidad de una obra como la que sometemos hoy al público, se hacía sentir en todas las clases de nuestra sociedad. Aquí encontrará el lector todo lo que desee en el ramo de conocimientos útiles de que se tiene necesidad a cada paso y a cada instante. Es un libro de referencias que constituye por sí solo una librería práctica en los más variados asuntos, pues desde el niño hasta el anciano encontrarán en él algo que le interese.

Y aunque intenta también allí mismo justificar la falta de una clasificación temática que hubiera dado algún orden al maremágnum, la débil sustentación se derriba sola: “A fin de darle mayor interés para todos los lectores hemos preferido el método de presentar mezclados todos los asuntos”. La verdadera razón de este procedimiento, me permito suponerlo, era la de continuar añadiendo nuevos tomos a la obra inicial, a medida que reunía o componía fórmulas; de esta manera llegó, según información de un respetable bibliófilo, a publicar, cinco tomos en los cuales se mezclan, sin orden ni concierto, todos los asuntos imaginables.

Cuando tuve en mi poder la segunda edición de este libro publicada en 1882, abrí al azar la página 91 y me encontré que incluye fórmulas para: juego de ajedrez, *plum-pudding*, impermeabilidad de los tejidos, caspa, preparación para limpiar guantes, torzón, dolor de muelas y bizcochos para té.

Justo es reconocer que las fórmulas de cocina son más lógicas, están mejor explicadas, cuando no incurre en la tentación de hacerlo en verso, como ocurre con la número 372 (bizcocho neivano) de la cual consigno las siguientes estrofas:

Esta receta preciosa  
De un producto nacional  
Sin disputa queda mal  
Escrita en humilde prosa.  
Entro en materia. Primero  
Exprímase la cuajada  
Muy bien, hasta que ya nada  
Pueda salir de suero;  
Y la sal no hay que olvidar;  
Pues, cual si fuera mujer,  
El bizcocho ha de tener  
La que pida el paladar;  
De estos bizcochos el vate

Advierte al público que  
 No se profanen con té;  
 Son de tomar chocolate.

Una crítica, motivó una defensa, también poética de la obra:

*El Estuche* - El tomo 4 de esta interesante publicación que está en prensa como dijimos en uno de nuestros números anteriores. Se vende la obra a razón de \$3 cada tomo. Algunos andan diciendo que no todas las recetas culinarias salen bien:

Si alguien osa decir que hay mucho trecho  
 del dicho al hecho en tal o cual bizcocho,  
 sopa, pudín o torta de escamochó  
 de este titán recetorial pertrecho,  
 sepa que tiene el intelecto estrecho,  
 o es muy mal cocinero, ó está chocho,  
 pues se ha ensayado todo, aun el sancocho  
 hasta dejar el gusto satisfecho.

De autores gastronómico sin tacha  
 viene cada receta, y se hizo mucho  
 para no errar medida en una hilacha  
 y cuando haga una cajista animalucho  
 un trastrueque, el lector descambalache  
 metiendo de la crítica el serrucho.

*Las Noticias*, Bogotá, julio de 1885

Desde el prólogo, el autor defendía la obra respaldándola en su bibliografía: “tenemos desde el Nuevo Arte de la Cocina de Juan Altamiras, publicado en 1745, hasta lo más moderno que es la obra del Barón Brisse, publicada a fines del año pasado [...]. La cocina colombiana y la española ocupan un lugar preferente, y podemos asegurar que tenemos lo mejor conocido hasta el día de hoy”.

Los cinco tomos de *El estuche* vendidos por entregas, señalaron que este género tenía un público. La inspiración creció y el ciudadano español Timoteo González entregó en 1893 al público nacional *El industrial del coadjutor*, cuya primera página exornan su retrato grabado y su autógrafo. Editado por la librería colombiana de Camacho Roldán y Tamayo, en Bogotá, imprenta La Luz, el autor lo señala “Tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería,

repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía doméstica”. Está dedicado nada menos que al vicepresidente de la República, don Miguel Antonio Caro, “en homenaje a sus luces y a su patriotismo”. Lo integran en seis partes, mil recetas, distribuidas así: 1. Tratado de cocina española; 2. Tratado de cocina bogotana; 3. Confitería, repostería y botillería al uso español y americano; 4. Tratado de panadería; 5. Enfermería y dentistería; 6. Economía doméstica con apuntes curiosos.

De la universalidad de sus conocimientos da explicación el autor en un prólogo: “En España trabajé siete años de cocinero, dos de panadero y uno de enfermero; en Colombia estudié dos años la dentistería y ejercí tres años la sastrería [...]”. Como entre sus diversos oficios no estaba el de poeta, el libro tiene la cualidad de no contener versos ni recetas rimadas.

Las publicaciones citadas no llenaron la demanda de libros de cocina que comenzaba a presentarse. Por tanto en los años finales del siglo tuvieron alguna circulación, dentro de las clases altas, recetarios en inglés y en francés que atendían mejor que los libros nacionales las consultas de las amas de casa.

El amplio tren de sirvientes con que se contaba en una casa acomodada mantuvo a la señora muy distante de las faenas culinarias.

Las posteriores mejoras introducidas en las cocinas, los viajes y el deseo de refinar este renglón de la vida diaria, fueron atrayendo su interés hacia el terreno, antes dominio privado de las cocineras. Una prueba de ello, los voluminosos cuadernos copiados con letra elegante y ornamentada en los cuales se reunieron recetas probadas por los familiares y que orgullosamente guardaban como secreto. Estas compilaciones domésticas hoy son propiedad de editores o de bisnietas. Es en Antioquia donde toman forma los primeros libros de cocina colombianos verdaderamente prácticos; entre ellos, se destacan:

1. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*

Por Elisa Hernández S.

Primera edición, 1909

(Consta de dos tomos, uno con los platos de sal y otro con los de dulce)

2. *Colección de recetas de cocina*

Primera obra de Maraya Vélez de Sánchez

París, 1915

### 3. *Cocina europea y americana*

Por Maraya Vélez de Sánchez

Editores Cabaut y Cía.

París, 1926

### 4. *Postres y pastelería de la cocina europea y americana*

Por Maraya Vélez de Sánchez

Cabaut y Cía.

París, 1928

La señora Vélez de Sánchez era diplomada en la Academia de Cocina Cordon Bleu de París.

Los recetarios de Sofía Ospina de Navarro, *La buena mesa* y de Fenita Restrepo de Hollman, *La minuta del buen comer*, se suman a los mencionados y conforman en la primera mitad del siglo XIX nuestra bibliografía sobre el tema, que en la actualidad ha proliferado dando la importancia merecida al factor regional.

Para complementar este capítulo se han seleccionado algunas recetas, cuya inclusión obedece a dos razones: o bien, fueron preparaciones de uso común durante el siglo XIX en Colombia y actualmente no se conocen, o son platos frecuentemente citados a lo largo del texto que pueden despertar el interés de los lectores.

Son numerosas las viandas que están dentro de este segundo grupo pero que, por ser ampliamente conocidas, no requieren nueva explicación v. gr. pandeyuca, empanadas, longanizas, arepas, etc.

A continuación presento las recetas:

#### *ALOJA*

Bebida compuesta de agua, miel y especias (*Diccionario de La Real Academia*). Especie de cerveza dulce aromatizada con clavo y nuez moscada (José María Cordovez M.)

A una botija de agua, nueve libras de azúcar morena, medio cuartillo de maíz cualquiera tostado, se machaca este un poco y se cocina; después se hace una masa, luego que esté bien frío se echa a la vasija, se deja enfriar para revolverlo, se cocina medio real de clavo, un real de canela,

unos granos de pimienta de Jamaica y un poco de jengibre, luego que esté todo perfectamente frío, se incorpora todo y se bate tapada bien la botija, se pone a fermentar hasta que se diga está buena; si se le quiere dar color se le echa un poco de azúcar quemada.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería, Bogotá, 1853*

### AURORA

“A una botija de agua, nueve libras de azúcar, un poco de canela y un limón, claveteado; se deja fermentar y se cuele”.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería, Bogotá, 1853*

### BIZCOCHOS DE ACHIRAS

De la achira o capacho se obtiene un almidón, cuyo uso principal es la hechura de bizcochos en la región de Huila y Tolima.

Dos libras de cuajada fresca, bien exprimida, 1 libra de almidón de achira, dos yemas, un cuarto de libra de mantequilla derretida, fría. Se mezclan todos los ingredientes y se muelen juntos. Se amasan bien y se dejan descansar un poco. Se hacen los bizcochos de unos cinco centímetros de largo y 1½ de ancho trabajándolos con las manos, se ponen sobre una lata engrasada en el horno precalentado a 400°, durante 10 minutos.

*Gran libro de la cocina colombiana, Círculo de lectores, 1984*

### CASPIROLETAS

“A medio real de leche, ocho yemas muy batidas, una copita de vino, se pone en punto de dulce y se pone al fuego hasta que haga arruga”.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería, Bogotá, 1853*

### CHICHA

Se toma una pucha de maíz y se pone en una vasija con un poco de agua, o se humedece nada más, y se deja así siete u ocho días para que

talle. Entonces se muele muy bien, se forman tres pelotas, se envuelven en hojas de vihao o de plátano secas, y se echan en agua hirviendo para cocerlas muy bien durante uno o dos días. Luego se desata en agua esta masa, se cuele, se pasa por un lienzo y se echa en una vasija de barro o de madera, como en un barril; se le agrega panela o melado frío, una muñeca con clavos de especia y se deja tapado tres o más días. Debe quedar clara. Cuando se quiera hacer poca chicha no se disuelve sino una pelota de masa; las otras dos, ya cocidas también, se guardan envueltas en las hojas en que se cocieron para cuando se necesiten.

Para usar la chicha se cuele y el residuo que quedare puede servir de madre para preparar otras, pues así fermenta más pronto.

Algunas personas agregan a la chicha, cuando la ponen a fermentar, una raíz de apio machacado, o escoria de fierro para hacerla saludable o tónica. Adviértase que la miel debe mezclarse siempre fría para evitar que se vinagre la chicha en lugar de fermentarse.

*Manual práctico de cocina*, Elisa Hernández, Medellín, 1912

La misma autora trae las siguientes variaciones: chicha caucana, chicha bogotana, chicha antioqueña, chicha de cebada y chicha de naranja.

### CHAMPÚS CAUCANO

Se pila un poco de maíz y se avienta para que quede muy limpio; enseguida se pone en agua, por tres días en tierras calientes y por cuatro o cinco en las frías, al cabo de los cuales se limpia cada grano del ojo o punto negro; luego se echa el maíz, reservando una pequeña cantidad en una olla que contenga agua ya caliente y se pone a cocinar teniendo cuidado de irle echando más agua caliente (nunca fría) a medida que vaya mermando la que había en la olla. Se deja cocer el maíz hasta que esté muy tierno. Cuando ya esté en ese estado se le agrega, molido el poco de maíz que habíamos reservado y se le sigue cociendo y meneando hasta que quede espeso. Se baja del fuego y se guarda hasta el día siguiente. Se prepara con una panela un poco de melado al cual se le agrega unas hojas (no cogollos) de naranjo agrio y con este melado se endulza lo anterior. Últimamente se le echa el champús con almíbar.

*El estuche*, receta n° 1067, John Truth, Bogotá, 1884

## HELADOS

Este fue el procedimiento usado para preparar helados antes de existir en el país los refrigeradores.

Los helados o sorbetes son los jugos de diferentes vegetales preparados por medio de hielo y de sal molida, o en su defecto, de sal con nitro. Es necesario para esto tener vasijas de estaño o de hoja de lata. Son preferibles las de estaño, porque no trabándose tan pronto los licores dan tiempo de menear la composición, y les procuran cierto estado medio que no pueden tener en las cantimploras de hoja de lata, que son mucho más delgadas. Otro inconveniente también de éstas, es que además de que el licor forma contra su superficie interior hielos muy gruesos, hay que romperlos con una espátula, se altera también por la parte salina que entra en el hielo y exige más azúcar, no teniendo nunca el gusto tan suave. Llenas las cantimploras con los jugos propios de la estación se meten en un cubo con divisiones o sin ellas, a un dedo de distancia unas de otras: se ha de tener el hielo ya machacado y mezclado con la sal que se echa prontamente en el cubo alrededor de cada cantimplora, hasta que estén cubiertas. Cuando se desea helar prontamente, se echa mayor cantidad de sal, se menean las cantimploras revolviéndolas en el cubo, y meneando de cuando en cuando los licores con una cuchara o espátula a fin de deshacer los témpanos que puedan formarse porque los licores muy líquidos no tienen sino un gusto muy insípido. Después que las cantimploras estén bien meneadas, y los licores que contienen dentro suficientemente helados, se cubren con hielo y sal molida; y cuanto más se aumente la dosis de sal con hielo, más pronto se congelarán los licores, debiendo sacarlos del cubo en el momento en que se han de servir.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería, Bogotá, 1853*

## LECHE CREMA

En leche cocida se echan cuatro yemas de huevo y una y media libra de azúcar a un real de leche: se bate bien y se echa en una paila y se conserva allí hasta que dé punto que es dar hoja, luego se pone en una bandeja,

se le echa azúcar molida por encima; y con unas planchas bien calientes se quemará encima.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, Bogotá, 1853

Los masatos no son otra cosa que una bebida fermentada, muy acostumbrada para tomar en climas cálidos. Entre las numerosas variedades, hay de arroz, de maíz, de plátanos, de arracacha, de yuca, veleño. Incluimos una de las menos conocidas.

#### MASATO DE HIBIAS

“Se lavan las habias y se cuecen [...]. Al día siguiente se ciernen, se les agrega almíbar claro hecho la víspera, lo mismo que la infusión de canela, clavos y cogollos de naranja; se tapa y se deja fermentar”.

*Manual práctico de cocina*

#### MISTELAS

Para hacer mistelas se colocan en aguardiente las hojas, frutas, cáscaras o semillas que le van a dar sabor. Se dejan un mes y luego se prepara un almíbar con agua, azúcar y limón, se le mezcla al aguardiente y se guarda bien tapado unos días más. Se puede preparar de ajenjos, azafrán, café, claveles, naranja, limoncillo, moras, yerbabuena, cáscaras de mandarina, romero, etc.

#### HORCHATA

Con h inicial, es según el diccionario una “bebida que se hace con almendras, pepitas de sandía o melón, calabaza y también se hace de almendras, o de otras sustancias”.

#### ALMÍBAR DE ORCHATA

Se echa una libra de ajonjolí en un costalito limpio, se mezcla con agua bien caliente y se refrigera mucho cuando haya enfriado se lava en el

mismo costalito con agua fría, luego se pone a escurrir; y se extiende en un balai y se tiene en el sol hasta que esté bien seco se refriega con las manos y se le soplan los ollejos que le hayan quedado. Se muele enseguida como chocolate, se desata en poca agua y se cuele en un lienzo, fino; luego se vuelven a moler los ahunches, desatar y colar en poca agua hasta que queden sin masa; se pone entonces al fuego en una paila limpia y comenzando a hervir se le echan cuatro libras de azúcar muy blanca, y con un cucharón o mecedor se ha de estar meciendo o revolviendo continuamente para que no se pegue a la paila. El punto será cuando empiece a hacer bombas y echando un poco en una hoja se despegue. Se le echa entonces un poco de agua de azahar, o una flor de naranja, o un cogollo. Se baja del fuego y se bate con un mecedor, como panela o huevos chimbos. Cuando cuaje se guarda en una cajita o plato para el uso.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, Bogotá, 1853

### *OREJAS DE FRAILE*

Del excelente glosario hecho por Ricardo Pardo para *La dulzada* extraemos la fórmula de este postre, hoy desaparecido, o al menos olvidado su nombre:

Para la preparación de estas orejas (se entiende las llamadas de fraile), se emplea leche, huevos, azúcar, sal, harina de trigo y ralladura de limón. Después de revolver todos los ingredientes hasta formar una mezcla algo espesa, se echa por cucharadas en aceite caliente, se dejan freír por un lado y luego por el otro; si se desea /ojo/ se puede utilizar el molde con la figura de la flor de lis: para eso se sumerge 1 molde previamente calentado en aceite, se pasa por la mezcla antedicha y se fríen las orejas, que se sirven rellenas de mermelada.

*Glosario de La dulzada*, Ángel Cuervo, Bogotá

### *PRESTIÑOS*

Llamados también buñuelos de chicha.

Se toman: una y media libras de harina de trigo, diez huevos, una onza de mantequilla, una de manteca, dos de azúcar, un pocillo de chicha fuerte.

Se batan los huevos con el azúcar, se agregan los demás ingredientes mezclándolos bien y se dejan en una vasija tapada con una servilleta pero que esta no toque la pasta. Al día siguiente se echa por cucharadas en la manteca caliente.

Se pueden también hacer rosquitas, pero entonces se agrega más harina a la pasta para poderlas formar y después de hechas se dejan levantar para echarlas a la manteca.

*Manual práctico de cocina*, Elisa Hernández, Medellín, 1912

(Esta última preparación toma el nombre de bizcochos chicheros).

### PRESTILLOS

“Diez huevos bien batidos, dos onzas de manteca y dos azúcar, vinagre y limón, que queden duritos, la harina que los mojen”.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, Bogotá, 1853

(Esta receta, muy poco explícita, es la única hallada hasta el momento para este plato que se menciona frecuentemente).

### PONCHE

Bebida que se hace mezclando ron u otro licor espirituoso con agua, limón y azúcar. A veces se le añade té.

### PONCHE A LA ROMANA

En una cantidad suficiente de agua se echa el zumo de algunos limones y después de haberlo pasado todo por un tamiz, se añade una cantidad más o menos de ron o marraquino, poniéndolo a enfriar en una ponchera. Regularmente se toma templado, es decir ni frío ni caliente.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, Bogotá, 1853

### SOPA JULIANA

Se corta zanahoria, puerros, acelga, lechuga, nabos, cebolla y apio, todo

menudo. Se ponen a cocer con un poco de agua las zanahorias y los nabos, y en otra vasija todo lo demás, y cuando hayan hervido un rato puede quitárseles el agua para que no quede tanto gusto a verdor; después se ponen con caldo a hervir lentamente, hasta que estén cocidas, se corta pan en cuadritos, se dora en manteca y luego se pone en las soperas.

*El industrial del coadjutor*, Timoteo González, Bogotá, 1893

Esta sopa figuraba frecuentemente en los menús del siglo pasado. La fórmula presente ignora las normas sobre conservación de las propiedades nutritivas de las verduras.

#### *SOPA DE QUINUA*

Este grano, nativo del país y de frecuente consumo antes del descubrimiento, ha sido relegado en los últimos años.

Para todo lo que se aplicable a la quinua, se batirá mucho en un poco de agua con jabón mudándole aguas después que estén calientes hasta que pierda el amargo: hecho esto se hará con ella una sopa lo mismo que con el arroz.

*Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, Bogotá, 1853

#### *TASAJO*

El tasajo, merece que se diga sobre él dos palabras. Aquí no se compra la carne al peso, sino por brazas; se corta en delgadas tiras, que se ponen a secar al sol después de haberla salado y enciérrase luego en petacas, especie de cajas de cuero en bruto, donde se conserva varios meses. La preparación culinaria es de las más primitivas: se tritura el tasajo entre dos piedras hasta reducirle a un grueso polvo, que se fríe enseguida, constituye un manjar muy poco delicado, con frecuencia de un olor excesivamente fuerte, pero que llena las dos principales condiciones para el país, cuales son la baratura y la rapidez con que se prepara.

*Viaje a La Nueva Granada*, Edición de la Biblioteca popular de Cultura Colombiana, 1948. (Charles Saffray - Refiérese a la Costa Norte)

*CERVEZA, VINAGRE Y TISANA DE QUINA*

Tratemos ya de manifestar el método sencillo de la nueva preparación por cuyo medio se consiguen las tres principales bebidas de este género, las que separadamente o combinadas bastan a llenar todas las indicaciones en los diferentes, e innumerables casos en que se juzgue conveniente administrar el remedio. A estas preparaciones precede la diligencia de reducir la corteza a polvo, ni tan sutil en forma de un almidón como se glorian de prepararlo los ingleses, y a su competencia intentan ya imitarlos las demás naciones, con el fin de hacer el remedio menos fastidioso al paladar y más digestible o menos pesado, como falsamente se ha creído en el estómago; ni tan grueso que se hagan perceptibles a la vista y tacto las astillas de la corteza. Basta guardar el medio, pasando el polvo por el cedazo menos tupido que el comúnmente destinado para florear las harinas.

En estas regiones donde carecemos de toneles, y correspondientes auxilios para embotellar y mantener bien tapadas nuestras cervezas medicinales, y de bebida ordinaria; se han suplido las operaciones por los métodos semejantes al de hacer las bebidas fermentadas, chichas y guarapos en botijas y múcuras en que difícilmente se detiene la fermentación vinosa. Esta pasa espontáneamente a la vinagrosa al cabo de pocos días; pero la procuran detener volviendo a introducir en la vasija otra porción de miel y agua con que se logra restituirla a su estado vinoso para poderla gastar antes de que vuelva a degenerar en vinagre; y a esta operación llaman refinar. Con este procedimiento y hecha la regulación de media libra de Quina, ocho frascos de agua, y medio frasco de miel de cañas, se han preparado nuestras cervezas y el apreciable vinagre que igualmente usamos en las comidas.

*Papel periódico de Santafé de Bogotá,*

Manuel del Socorro Rodríguez, septiembre, 1793

*VINO DE PALMERA*

Para obtener el vino se corta una palmera real y se practica en el tronco, por debajo del nacimiento de las frondas y de los espatos florales, una canal de treinta y cinco o cuarenta centímetros de largo, por diez a catorce de ancho. Como la subida de la savia continúa la excavación se

llena ligeramente de un sabor ligeramente vinoso, líquido que se recoge durante quince o diez y ocho días. La savia, al principio muy dulce, va siendo cada vez más alcohólica, y luego comienza la fermentación ascética. Un árbol vigoroso puede producir unas veinte botellas de este licor y hasta un poco más si se tiene cuidado de quemar las hojas y los pecíolos, para impedir que absorban en provecho suyo una parte de la savia ascendente.

*Viaje a La Nueva Granada* (Charles Saffray – Isla Margarita)

## Referencias bibliográficas

- Acevedo de Gómez, Josefa (1973). “Santafé”. En *Museo de cuadros de costumbres, variedades y viajes*. Biblioteca Banco Popular, vol. 3. Bogotá: Banco Popular.
- Arboleda Cortez, Enrique (1953). *Palonegro*. Bucaramanga: Imprenta del Departamento. Reproducción de la edición de 1900 de la Imprenta Nacional.
- AA. VV. (1956). *Luis Soto Landínez, 1856-1956*. Bogotá: Antares.
- Bejarano, Jorge (1950). *La derrota de un vicio. Origen e historia de la chicha*. Bogotá: Iqueima.
- Bernabé, Alberto; Bettonica, Luis; Cela, Camilo José et ál. (1982). *Conferencias culinarias*. Barcelona: Tusquets.
- Bernal, R. y Rueda, R. (1860). *El lenguaje gastronómico, con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico*. Bogotá: Imprenta i Librería de F. Torres Amaya.
- Borda, Francisco de Paula (1974). *Conversaciones con mis hijos*. Biblioteca Banco Popular, vol. 1. Bogotá: Talleres Gráficos Banco Popular.
- Boussingault, Jean Baptiste (1985). *Memorias*, vol 5. Bogotá: Banco de la República. Traducción al español de Alex Koppel de León.
- Brown, Joseph (1989). *Tipos y costumbres de la Nueva Granada y diario de una excursión realizada de Bogotá a Girón en 1834*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Caballero, José María (1974). *Diario de la Independencia*. Biblioteca Banco Popular, vol. 71. Bogotá: Talleres Gráficos Banco Popular.
- Caballero, Lucas (1980). *Memoria de la guerra de los Mil Días*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Camacho Carreño, José (1971). *Memorias de Florentino González*. Medellín: Bedout.

- Camacho Roldán, Salvador (1946). *Mis memorias*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana. Bogotá: A.B.C.
- (1973). *Notas de viaje*. Archivo de la Economía Nacional, vol. 1. Bogotá: Banco de la República.
- Carreño, Manuel Antonio (1854). *Manual de urbanidad y buenas maneras para uso de la juventud de ambos sexos; en el cual se encuentran las principales reglas de la civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales; precedido de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre*. Nueva York: Appleton y Compañía.
- Cordovez Moure, José María (1942). *Reminiscencias - Santafé y Bogotá*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana. Bogotá: A.B.C.
- Cuervo, Ángel (1973). *La dulzada*. Biblioteca Colombiana, vol. 6. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- De Castellanos, Juan (1955). *Elegías de varones ilustres de Indias*. Bogotá: A.B.C.
- De Zamora, Fray Alonso (1945). *Historia de la provincia de San Antonio del Nuevo Reyno de Granada*. Biblioteca Popular de la Cultura Colombiana, vol. 1. Bogotá: A.B.C.
- Domingo, Xavier (1982). “La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro”. En *Conferencias culinarias*. Barcelona: Tusquets Editores - Universidad Internacional Menéndez y Pelayo.
- Echavarría, Enrique (1936). *Crónicas e historia bancaria de Antioquia*. Medellín: Tipografía Industrial.
- Friede, Juan (1975). *Fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada*. Biblioteca Banco Popular, vol. 6, n° 94. Bogotá: Andes.
- Frutos y efectos que han entrado en todo este reyno por el puerto de Cartagena venidos de Europa, y otras partes de América, y de los que igualmente han salido en todo el año de 1793*. Libros Raros y Curiosos. Biblioteca Nacional de Colombia. Bogotá.
- García, José Joaquín (1944). *Crónicas de Bucaramanga*. Bucaramanga: Imprenta del Departamento.
- Groot, José Manuel (1953). *Historia eclesiástica y civil de Nueva Granada*. Biblioteca de autores colombianos. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional - A.B.C.
- (1973). “El paseo al Salto de Tequendama”. En *Museo de cuadros de costumbres, variedades y viajes*, vol. 49. Biblioteca Banco Popular. Bogotá: Banco Popular.
- Gutiérrez Ponce, Ignacio (1926). *Reminiscencias de vida diplomática (1879 a 1923) y crónicas de mi hogar en la época colonial (1536 a 1816)*. London: The White-Friars Press.

- Guzmán Esponda, Eduardo (1973). "Introducción". En *La dulzada*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. Biblioteca Colombiana, t. VI, p. XLI.
- Hamilton, John P. (1979a). "Visión inglesa del Popayán Republicano". En *Las maravillas de Colombia*, vol. 4. Bogotá: Forja.
- (1979b). "Santa Fe de Bogotá en 1824, vista por ojos ingleses". En *Las maravillas de Colombia*, vol. 1. Bogotá: Forja.
- Hernández, Elisa (1912). *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*. Medellín: F. de Bedout.
- Hettner, Alfred (1976). *Viajes por los Andes colombianos (1882-1884)*. Archivo de economía colombiana. Bogotá: Banco de la República.
- Holton, Isaac (1981). *La Nueva Granada, Veinte meses en los Andes*. Archivo de la economía nacional, n° 40. Bogotá: Banco de la República.
- Ibáñez, Pedro María (10 de abril de 1887). "Monarquía y chicha". En *Papel Periódico Ilustrado*. Bogotá.
- (1951). *Crónicas de Bogotá*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, vol. 2. Bogotá: A.B.C.
- Isaacs, Jorge (1965). *María*. Cali: Carvajal y Compañía.
- Kastos, Emiro (1939). "Artículos escogidos". En *Diccionario biográfico y bibliográfico de Colombia*, t. III. Bogotá: Águila Colombiana.
- Le Moyne, Augusto (1945). *Viajes y estancias en América del Sur, La Nueva Granada, Santiago de Cuba, Jamaica y el istmo de Panamá*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, vol. 9. Bogotá: Centro Instituto Gráfico - Ministerio de Educación de Colombia.
- Libro de órdenes generales del ejército de operaciones de la Nueva Granada* (1819). Bogotá: Banco Cafetero.
- Lleras Camargo, Alberto (1975). *Mi gente*, vol. 1. Bogotá: Talleres Gráficos del Banco de la República.
- Manual de artes, oficios, cocina i repostería* (1853). Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez.
- Mesa Bernal, Daniel (1957). *Historia natural del maíz*. Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.
- Mora, Luis María (1972). *Croniquillas de mi ciudad*. Biblioteca Banco Popular, vol. 37. Bogotá: Imprenta Banco Popular.
- Mollien, Gaspard (1944). *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana. Bogotá: Imprenta Nacional.

- Nieto Arteta, Luis Eduardo (1983). *Economía y cultura en la historia de Colombia*. Bogotá: El Áncora Editores.
- Órdóñez Caicedo, Carlos (comp.) (1984). *El gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Círculo de lectores.
- Ortiz, Juan Francisco (1866). “Una taza de chocolate”. En *Museo de cuadros de costumbres, variedades y viajes*. Biblioteca Banco Popular, vol. 47. Bogotá: Banco Popular.
- Ospina Vásquez, Luis (1955). *Industria y protección en Colombia, 1810-1930*. Medellín: E.S.F.
- Palacios, Eustaquio (1942). *El alférez real*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, vol. 2. Bogotá: Prensas de la Biblioteca Nacional.
- Patíño, Víctor Manuel (1984). *Historia de la cultura material en la América Equinoccial 1: La alimentación en Colombia y en los países vecinos*. Bogotá: Biblioteca Científica de la Presidencia de la República.
- Perú de Lacroix, Luis (1978). *Diario de Bucaramanga*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Posada Gutiérrez, Joaquín (1973). “La voluntaria”. En *Museo de cuadros de costumbres, variedades y viajes*, vol. 2, n° 48. Biblioteca Banco Popular. Bogotá: F. Mantilla.
- Rodríguez Freyle, Juan (1926) *El carnero*. Bogotá: Ediciones Colombia.
- Rodríguez Plata, Horacio. (1976). *Santander en el exilio: proceso, prisión, destierro. 1828-1832*. Biblioteca de Historia Nacional, n° 135. Bogotá: Academia Colombiana de Historia.
- Saffray, Charles (1948). *Viaje a Nueva Granada*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, vol. 113. Bogotá: Prensas del Ministerio de Educación Nacional.
- Samper, Miguel (1969). *La miseria en Bogotá y otros escritos*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia - Dirección de Divulgación Cultural.
- Silva, Ricardo (1973). “Las llavecitas”. En *Artículos de costumbres*. Biblioteca Banco Popular, vol. 45. Bogotá: Talleres Gráficos del Banco Popular.
- Stewart, John (1989). *Narración de una expedición a la capital de la Nueva Granada y residencia allí de once meses (Bogotá 1836-37)*. Bogotá: Academia de Historia de Bogotá - Tercer Mundo Editores.
- Truth, John (1878). *El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica, o sea, 8.000 recetas y hechos diversos*. Bogotá: Librería Jorge Pérez A.
- Vergara y Vergara, José María (1866). *Almanaque de Bogotá y guía de forasteros para 1867*. Bogotá: Imprenta de Gaitán.

- (1944). *Obras escogidas*, vol. 3. Bogotá: Minerva.
- (1973). “Las tres tazas”. En *Museo de cuadros de costumbres, variedades y viajes*. Biblioteca Banco Popular, vol. 49. Bogotá: Banco Popular.

## PUBLICACIONES PERIÓDICAS

- El Bibliófilo*, Bucaramanga, mayo de 1898.
- El Correo de Antioquia*, Medellín.
- El Duende*, Bogotá, 1846.
- El Nuevo Tiempo*, mayo 20 de 1850.
- El Rocío*, Bogotá, diciembre 28 de 1872.
- La Gaceta Mercantil*, Santa Marta, 1847.
- Papel Periódico de la Ciudad de Santafé de Bogotá*, 1791-1797, Bogotá. Edición facsimilar, conmemorativa del segundo centenario de la Biblioteca Nacional de Colombia, Banco de la República, Litografía Arco, 1978.
- Revista Bogotá Gráfico*, Bogotá, 1936.





**Biblioteca Básica de Cocinas  
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA  
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL  
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL  
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA  
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA  
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN  
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA  
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN  
Asedigraf

IMPRESIÓN  
Imprenta Nacional de Colombia

Tercera edición, octubre de 2012

© 1985, Fondo Cultural Cafetero

© 1990, Editorial Planeta

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Herederos de Aída Martínez Carreño

© 2012, Pablo Rodríguez (del prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción total o  
parcial por cualquier medio, o tecnología, sin autorización previa y  
expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-070-4

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

fue realizada por la dirección de  
e impresa en bogotá el

mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

tradicionales de colombia

patrimonio del ministerio de cultura de colombia

**Martínez Carreño, Aída**

*Mesa y cocina en el siglo XIX* / Aída Martínez Carreño. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.  
132 p.

ISBN 978-958-753-070-4 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 2. COCINA POPULAR.
3. ALIMENTACIÓN. 4. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
5. HISTORIA NACIONAL 6. SIGLO XIX 6. GUERRAS CIVILES. 7. COSTUMBRES.

CDD 394