

# Contenido

<b>Introducción</b> .....	2
Identidad nacional .....	7
La producción culinaria.....	12
El rol de la mujer.....	19
<b>1. Colombia y Europa: el recetario mestizo para la construcción de nación</b> .....	24
El progreso de la nación y la riqueza local.....	27
La conservación de los alimentos en respuesta al contexto local.....	31
El ejemplo de la mesa europea aplicado a la cocina local.....	36
Giro tímido hacia el consumo de lo local y autóctono .....	42
El despertar autóctono en las recetas.....	46
<b>2. El gobierno femenino del hogar y sabor de la economía doméstica</b> .....	56
El lugar de la mujer en el proyecto masculino de nación.....	58
El significado del trabajo femenino .....	65
La administración femenina de los alimentos .....	70
<b>3. La tradición oral doméstica y la producción impresa de la cocina</b> .....	78
Quién escribe y quién cocina .....	80
La mujer como fuente para los recetarios .....	83
Los trucos culinarios como evidencia del conocimiento femenino.....	88
<b>Conclusión</b> .....	96
<b>Bibliografía</b> .....	100
Fuentes Primarias .....	100
Fuentes Secundarias .....	101

# **Recetas para la construcción nacional: la producción culinaria y la identidad en el siglo XIX colombiano**

## **Introducción**

Esta investigación pretende analizar el papel que las elites masculinas le asignaron a la mujer colombiana del siglo XIX durante el afianzamiento de una identidad nacional. Esto con el fin de demostrar que dentro del gran proyecto nacional, pensado y construido por el sector masculino dirigente de la población, temas diferentes a la política, economía y gobierno, fueron tenidos en cuenta en este proyecto posterior a la independencia, específicamente aquellos relacionados con la producción femenina.

La domesticidad, la cocina y el papel que la mujer jugaba en estos espacios, fueron elementos en los que estos hombres se detuvieron a reflexionar y adecuar para la construcción de la identidad nacional. En esta intervención masculina de los espacios de interacción inminentemente femeninos, los hombres quisieron utilizar la literatura culinaria y recetas, producciones realizadas a partir del conocimiento femenino de la cocina, como un factor de identidad nacional colombiano en el siglo XIX. Esta mediación masculina, consideró también la producción de alimentos, pero la imaginó como un elemento más cercano a otras esferas de la sociedad que se encontraban por fuera de su círculo dirigente y letrado. Este hecho permitió que el discurso de identidad nacional se extendiera a un universo más amplio.

Con el fin de conocer el papel que se le otorgó a la mujer dentro del gran proyecto nacional y reconocer su importancia y características, se desprenden tres ejes temáticos principales: la definición de un rol femenino, la construcción de identidad nacional y la producción culinaria en el siglo XIX. Cada uno de ellos aporta diferentes elementos cuando se trata de investigar y estudiar el siglo XIX colombiano y permiten evaluar fuentes tan diversas como diarios de viajeros, libros de cocina, textos personales femeninos o listas de mercado. En torno a las temáticas como el

papel de la mujer a lo largo del siglo y la identidad nacional decimonónica, se ha construido un complejo bibliográfico e historiográfico significativo, tanto para la especificidad del caso colombiano, como de textos teóricos que han intentado definir estas nociones. Sin embargo, el estudio de la cocina y las costumbres culinarias como un elemento histórico, aun es incipiente. Establecer relaciones entre este último tema con problemas como la identidad nacional y el rol de la mujer, es el núcleo de este trabajo.

A continuación, se plasmará una breve introducción de los tres ejes temáticos, de forma tal que se haga un acercamiento, no sólo al núcleo historiográfico en torno a la construcción de un proyecto de identidad nacional, a la definición del rol de la mujer y la producción culinaria, sino también a las bases sobre las que se soporta esta investigación. Esto permitirá conocer el tratamiento teórico y conceptual que se dio a esta construcción histórica. En este breve acercamiento a la producción histórica sobre los temas anteriormente nombrados, se busca exponer parte de los argumentos de los principales autores aquí citados y la forma en la que se involucran directamente con esta investigación.

En el proceso de creación de identidad en el país, la idea de nación de mediados del siglo XIX se define a partir de un conjunto de características que son establecidas y escogidas desde el discurso de un grupo particular. En este sentido, el concepto de nación utilizado por el historiador inglés Benedict Anderson será la guía de este estudio, donde los conceptos nación o nacionalidad “son artefactos culturales de una clase particular”<sup>1</sup> que los extiende a diversos campos de la vida social, en un territorio específico. Según el trabajo realizado por Anderson en su texto *Comunidades imaginadas*, el concepto de nación creado por lo que en este caso son las clases dirigentes, se fortalece por el imaginario que se genera en la población de un otro similar, lo que permite construir la nación del siglo XIX.

Así, la agrupación de personas que se identifica con un territorio específico, se imagina a sí misma como una comunidad “independientemente de la desigualdad”, en

---

<sup>1</sup> Anderson, Benedict, “Comunidades Imaginadas, reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo”, Fondo de Cultura Económica, México, 1993, p. 21

este caso manifiesta en la diversidad regional, social, racial y de género, donde prevalece siempre un “compañerismo profundo, horizontal.”<sup>2</sup> Este compañerismo, es lo que permitirá en el discurso nacional establecido por las elites dirigentes, determinar las características que identifican lo colombiano. Políticas, culturales, sociales, artísticas o gastronómicas, por demás, diferentes al carácter de una nación vecina geográficamente, hacen parte del menú para el establecimiento de la nación en el inicio del siglo XIX.

En el siglo XIX se distinguen dos momentos. El proyecto de nación inmediato al logro de la independencia, periodo en que los dirigentes esperan construir una nación basándose en el ejemplo Europeo y sus costumbres sociales, se convierte en el modelo indicado durante gran parte del siglo. Posteriormente, con unos años de experiencia en la segunda parte de la década de los años cincuenta, el discurso de las elites se modifica. Esta elite concentrada en Bogotá, de herencia criolla, letrada, masculina y representante política, cambia el imaginario de nación que pretende construir en su proyecto, y vuelcan su mirada y hace énfasis en lo local, lo autóctono y originario, aun cuando la referencia europea continua en ciertos aspectos de la vida en Colombia. “En el siglo XIX, la identidad de la élite nacional se formó en medio de una obsesión por el reconocimiento como semejante civilizado por parte del europeo.”<sup>3</sup>

Este plan que surgía desde el discurso y la determinación de los hombres letrados y dirigentes, no se limitaba únicamente a la implementación o adopción de prácticas políticas y económicas. En el propósito de crear nación, el ejercicio de los dirigentes también se extendía a elementos propios de las costumbres y prácticas sociales, tales como formas de vestir y consumo de alimentos.

Al considerarse dentro del proyecto nacional propuesto por la élite componentes relacionados a las costumbres, los productos o el comportamiento de los ciudadanos como característicos de la nación colombiana, la comida y los hábitos

---

<sup>2</sup> Anderson, Benedict, *Comunidades Imaginadas*, p. 25

<sup>3</sup> Arias Vanegas, Julio, “La nación como proyecto de unidad y diferenciación. De la Élite, su pueblo y los marginales en Nación y Diferencia en el siglo XIX Colombiano”, Universidad de los Andes (CESO), Bogotá, 2005, p. 4.

alimenticios también entraron a ser parte de la construcción de la nación, “(...)en suma, el pueblo nacional debía ser creado y no sólo como sustento político sino como objeto cultural de la nación.”<sup>4</sup>

Conforme al discurso de creación de la identidad nacional, la producción culinaria sigue la misma lógica en lo que se refiere a la implementación de costumbres y la adopción de prácticas. Para la clase dirigente colombiana, los alimentos que se producían al interior de los hogares de la república también debían ser parte del proyecto de creación de identidad nacional. Así, los hombres editores de textos culinarios o de recetas, al dirigirse a las amas de casa de clase alta y esposas de los dirigentes y administradores del país, influían en la producción culinaria de los pequeños espacios de interacción y construcción nacional, tales como el hogar.

En las décadas inmediatas a la independencia, la cocina y las recetas de los libros que se concentran en la creación de comida, se proponen en términos mayoritariamente europeos y las recetas son lo más parecido a las costumbres que se practicaban en europeas. Después de la segunda mitad del siglo XIX, los elementos culinarios, productos alimenticios e ingredientes oriundos del territorio colombiano, resaltan en las recetas de los libros o recetarios publicados en Bogotá. Al igual que en los planteamientos del proyecto nacional, lo local y autóctono tienen mayor participación en la mesa y cocina colombiana que se planteaban desde los libros.<sup>5</sup>

A pesar de que el paso de los años y la directa interacción de los dirigentes con el viejo continente cambió el enfoque del proyecto para la nación, el elemento europeo y el ejemplo que las naciones del otro lado del Atlántico ejercía sobre las prácticas locales, nunca desapareció del todo del ejercicio de la élites dirigentes. Para el caso de las prácticas culinarias, no se dejó de lado la moda y usos europeos. La participación de los ingredientes locales, autóctonos y propios de las diferentes regiones del país, fueron construyendo una mezcla de cocinas y costumbres de mesa, junto al ejercicio de las prácticas de Europa en la producción culinaria local. En el inicio por considerar elementos para representar aquello que significaría o sería la

---

<sup>4</sup> Arias Vanegas, Julio, “La nación como proyecto de unidad y diferenciación.” p. 37

<sup>5</sup> Los argumentos aquí presentados se desarrollaran a lo largo del texto detalladamente con el análisis de fuentes primarias tales como libros de recetas, diarios de viajeros y manuales para mujeres.

cocina colombiana, las elites dirigentes la crearon como una herencia de varios mundos. De acuerdo Jeffrey Pilcher, en cuanto a las cocinas nacionales, las variedades y diferencias en su construcción se deben tener en cuenta, "pues para existir como tal, es necesario que se imaginen como una diversidad de cocinas locales."<sup>6</sup>

Al considerarse la comida y la producción culinaria como elementos para tener en cuenta en la construcción de identidad nacional y como prácticas capaces de representar a la nación, resalta inmediatamente la mujer. Dentro de este proyecto masculino, el rol que se le otorga a la mujer, gobernante de un hogar privilegiado de clase alta, señora y esposa de élite, se pretende también establecer unos ideales. Para el propósito de creación de identidad en el territorio nacional, las labores relacionadas a las actividades domésticas tales como la cocina, la crianza de los próximos patriotas y ser ejemplo de virtudes, resaltaron y se tomaron como el germen de la nación.

En el ideal que se esperaba de la mujer de mediados del siglo, ella se hacía cargo hábilmente de las prácticas del hogar, ocupándose de la crianza de los nuevos patriotas y por lo tanto convirtiéndose en garante de los valores y costumbres que allí se enseñan, la mujer era en quien residía la iniciación del proyecto nacional, que los hombres planeaban.

Sin embargo, vale la pena reflexionar acerca de este papel y rol femenino. Por un lado, es posible que éste haya sido otorgado, dentro del proceso de construcción de nación, por los líderes masculinos de las clases dirigentes y así asumido por las mujeres. De otra parte, también es válido pensar que este papel se fortaleció desde el mismo pensamiento femenino, que buscaba un lugar que le permitiera aportar desde el núcleo del hogar y las actividades que allí se practicaban, al país y al proceso de la nación. Al respecto, José María Cordovez, quien quiso ilustrar la sociedad de su época, recopilando reflexiones sobre varios asuntos la segunda mitad del siglo XIX anota:

“La señora de la casa se creería humillada si no atendiera personalmente el arreglo y aseo de las habitaciones, al vestido de

---

<sup>6</sup> Pilcher, Jeffrey, “Food in world history”, Taylor & Francis e-Library, 2005. P.64

la familia, a la práctica de los deberes religiosos, a la dirección de todo lo concerniente a los asuntos culinarios –de manera que manda hacer los potajes fundamentada en los que ella saber preparar- en un palabra, en el hogar doméstico nuestras matronas ejercitan, con entera libertad y como soberanas absolutas, las admirables dotes que hacen de ellas las primeras madres, esposas y amigas.”.<sup>7</sup>

Con el paso de tiempo se construyó y se impuso un ideal de mujer, propio para el proyecto nacional, que se creaba a partir del discurso de las clases dirigentes, donde la mujer se mostró y se identificó a ella misma como capaz de crear el ambiente adecuado para su familia, núcleo principal de la nación. La mujer de aquel entonces debía administrar su hogar acorde a valores como la frugalidad y la economía, respeto hacia su marido y como ejemplo para sus hijos y próximos ciudadanos de la república. Este rol, respondía a lo que se consideraba debía ser la buena ama de casa colombiana y al ideal de mujer y esposa en el proyecto de construcción de identidad en la Colombia del siglo XIX.<sup>8</sup>

Dentro de este contexto doméstico y femenino ideal, se incluía la ejecución de una buena cocina y la administración de los alimentos. Esto permite establecer en el marco de esta investigación, una estrecha relación entre la definición del rol femenino, las prácticas culinarias y la construcción de identidad nacional colombiana en el siglo XIX.

## **Identidad nacional**

Hacia mediados del siglo XIX, para las elites dirigentes y quienes tomaban el poder político de territorio nacional, todo en cuanto las instituciones políticas y de consolidación estatal estaba aún por hacer, por construir y crear. Una vez terminadas

---

<sup>7</sup> Fragmento obtenido de: Carreño Martínez, Aida, “Opciones femeninas en el siglo XIX” Gaceta Colcultura, No. 6 (marzo- abril) 1990, p. 56.

<sup>8</sup> Estas afirmaciones es posible sustentarlas con el uso de las sientes fuentes: Acevedo de Gómez, Maria Josefa, “Los deberes de los casados. Escrito para los ciudadanos de la Nueva Granada”, reimpresso en París imprenta Bénard y C, Calle Damiette, <sup>8</sup> Acevedo de Gómez, Josefa, “Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa”, Imprenta de José A. Cualla, Bogotá, 1848

las batallas de independencia, el país se convertía en una nación libre e independiente que iniciaba su tarea por definirse de una u otra forma. En términos generales, las estructuras políticas, económicas y sociales que organizaban y determinaban el camino de la nueva república, debían concretarse para la organización del Estado.

Eran las elites de herencia criolla, las dueñas de la experiencia intelectual, del conocimiento, del poder y quienes presenciaban el ejercicio práctico en el exterior de lo que deseaban para su patria. Relaciones exteriores, vida cotidiana, economía, política y leyes, son en pocas palabras, los elementos que este grupo de hombres letrados, creían debían intervenir y sobre los cuales tomaban determinaciones relacionando también los usos, costumbres y comportamientos, de un país que se pretendía republicano y construía su identidad en el contexto de su proyecto.

Las élites quisieron hacer expresas sus intenciones en distintos medios y utilizar diferentes estrategias para hacer que el resto de la población que se encontraba fuera de su círculo letrado, respondiera a la construcción de nación que ellas planeaban. Para que la nación surgiera era necesario que estos sujetos se convirtieran en ciudadanos aceptables para esta construcción republicana. Sobre el inicio de este discurso, la profesora antioqueña María Teresa Uribe afirma:

“Fue quizá por eso que de manera muy temprana, cuando aún no se habían silenciado los fusiles de la guerra de independencia, cuando la dirigencia de la Gran Colombia se dedicase febrilmente a poner en marcha estrategias culturales tendientes a alfabetizar, instruir, civilizar y moralizar al pueblo soberano: en otras palabras, a perfilar la imagen de un ciudadano ilustrado y virtuoso acorde con los principios filosóficos del republicanismo.”<sup>9</sup>

En ese sentido, el concepto de Colombia como una nación, se construía a partir de un discurso, en el que las elites y clases dirigentes de la época se instituían como las principales voceras y concedoras de las prácticas europeas, propias para instituir en la república en crecimiento. “La referencia europea se va constituyendo en

---

<sup>9</sup> Uribe, María Teresa, “Identidad nacional en la Gran Colombia en Relatos de Nación. La construcción de las identidades nacionales en el mundo hispánico”, Iberoamericana, Madrid, 2005, p. 231.

un fenómeno indisociable del proceso político interior, de la elaboración de proyectos de construcción nacional (...)"<sup>10</sup>

La República de Colombia se cimentaba principalmente sobre las palabras, escritos, publicaciones, mandatos y decisiones que las personas letradas y dirigentes realizaban respecto a cualquier tema o situación que involucrara al país. El ideal que se construía de nación y la posibilidad de escoger los elementos de este ideal, se realizaba bajo el único concepto de las élites. Este proceso se limitaba a la población con el poder para realizarlo y a quienes en efecto ejercían su poder como ciudadanos, la élite dirigente.

Así, la nación de mediados del siglo XIX se rigió por un conjunto de características políticas, económicas, sociales y culturales, donde por ejemplo, se seguían los preceptos del republicanismo, se iniciaba un fortalecimiento económico mediante la explotación a gran escala de la tierra, y el comportamiento deseable para sus habitantes se relaciona al de los ciudadanos europeos. Básicamente, aquello que fuera colombiano debía ir acorde con las acciones de una nación plenamente civilizada, no sólo a nivel político o nacional, sino también privado y familiar. En la década de los años cincuenta, el proyecto de país planteado por las elites, se construía acorde con los lineamientos republicanos, considerados en aquel entonces, la forma política de la actualidad.

Sin embargo, los esfuerzos de la elite por conseguir ese ideal de civilización, sufre un pequeño giro que detiene el afán de asumir las prácticas europeas. Los viajes hechos a Europa por parte de los más grandes representantes del republicanismo y democracia colombiana, tales como José Rufino Cuervo, José Hilario López, Merdardo Rivas, Felipe Pérez, José María Samper y José María Vergara y Vergara, quienes viajaron no sólo para conocer de primera mano los modelos que imitaban, sino también para dar a conocer las bondades de la recién creada república americana, permiten que se evalúe y se realice una verdadera comparación.

---

<sup>10</sup> Martínez, Frédéric, "El Nacionalismo Cosmopolita. La referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900", Banco de la República-Instituto Francés de Estudios Andinos, Bogotá, 2001, p.141

Por una lado, el desconocimiento e ignorancia total sobre el país por parte los europeos, hace que se inicie la importante tarea de dar a conocer la variedad de productos colombianos. Por el otro, a pesar de que Europa todavía se consideraba el centro mundial de la civilización, eran evidentes sus falencias para lograr que se consolide la institucionalidad y evitar la corrupción del Estado.

De acuerdo a Frederick Martínez, fue esta interacción la que la que inevitablemente marcaría un cambio en el proyecto y permitiría el surgimiento de una nueva perspectiva de lo local y nacional:

El descubrimiento de los prejuicios europeos hacia los latinoamericanos, es, al fin y al cabo, el legado más importante del viaje; ese aterrador encuentro con la ignorancia y el desprecio, percibidos con tanta intensidad por los viajeros colombianos, desdeñan a su vez, como reacción, un papel fundamental en la aparición de un sentimiento de pertenencia e identidad nacional.<sup>11</sup>

El choque para los colombianos que viajaron fue fuerte, pues para gran parte de los europeos América no existía más allá de México y Estados Unidos. Para la otra parte de los ciudadanos europeos, en este sector del mundo, la vida era casi salvaje por la falta de civilización en sus selvas y riberas, que se tenían que recorrer por medio de los más rudimentarios medios. Las revelaciones del viaje de estos dirigentes empieza “cuando estos se presentan como americanos españoles o hispano-americanos y la mayor parte de los europeos comprende a medias: se los toma según los casos por españoles de España por norteamericanos.”<sup>12</sup>

En suma, los esfuerzos de los colombianos se enfocaron a que la opinión de los europeos se dirigiese a la riqueza natural del territorio colombiano. El proyecto nacional en este punto, ya no se concentraba en imitar y les permitió a los dirigentes locales destacar lo que ellos consideraban como autóctono, así como el trabajo político que se realizaba en esta tierra. Este desconocimiento de la realidad nacional y latinoamericana, hizo que en el proyecto nacional, el enfoque se concentrara en los elementos positivos del territorio local, antes que en la imitación y adopción de prácticas extranjeras. El viaje sirvió para que Colombia no se comparara en términos

---

<sup>11</sup> Martínez, Frédéric, “El Nacionalismo Cosmopolita”, p. 246

<sup>12</sup> Martínez, Frédéric, “El Nacionalismo Cosmopolita”, p. 247

de carencias frente al mundo civilizado de occidente, sino como un lugar en el que existían aspectos positivos que cabía resaltar y trabajar por ellos.

La convicción de los colombianos dirigentes sobre su proyecto, les permitía inferir que la única manera de reivindicar la posición americana y colombiana, era mediante la muestra de que la lucha del republicanismo en Colombia iba acorde al proceso moderno de civilización que se realizaba en el mundo. Había que demostrar que todas aquellas hazañas que relataban los viajeros y excursionistas europeos, sobre indígenas y tierras salvajes, eran más bien fantásticas y exageradas en comparación con la vida en convivencia con el territorio accidentado del país. Para ello, primero se conoció el país y después se mostró hacia el exterior su riqueza, y la producción literaria inició este proceso con trabajos de reconocimiento geográfico como la Comisión Corográfica de Agustín Codazzi:

La producción de obras básicas sobre Colombia, primer paso en la tarea de desciframiento de una realidad nacional todavía mal conocida, tiene, como todas las acciones de promoción nacional, una función tanto interna como externa: establecer un inventario de las riquezas naturales para darlas a conocer en el extranjero, trabajando al mismo tiempo en la construcción de una cultura nacional, necesaria para la educación de las generaciones futuras.<sup>13</sup>

En el proyecto por dar a conocer el país como fuente de civilización moderna, era ineludible e inaplazable iniciar la tarea más básica de todas y que aun en Colombia no se realizaba del todo: conocer y registrar las riquezas nacionales era un trabajo necesario creando obras de referencia como libros y mapas que fueran fácilmente difundidos más allá del Magdalena. Estos esfuerzos de clasificación y organización en el proyecto de creación de la identidad nacional, no solo permiten una identificación plena del país. Según Benedict Anderson estos procesos también “iluminan el estilo de pensamiento en el Estado acerca de su propio dominio.”<sup>14</sup>

En suma, la reflexión en torno a la creación de nación del siglo XIX, es una discusión ampliamente difundida y que ha dado pie a considerar en la construcción de identidad nacional, elementos diferentes al establecimiento de un Estado. La

---

<sup>13</sup> Martínez, Frédéric, “El Nacionalismo Cosmopolita” p. 255

<sup>14</sup> Anderson, Benedict “Comunidades Imaginadas”, p. 257

atención hacia elementos diferentes como aquellos que responden a las costumbres y la adopción de prácticas de la vida diaria, tales como las prácticas culinarias o los usos en la vestimenta, se ha sustentado en trabajos como los de Frederick Martínez o Benedict Anderson. Estos textos, han sentado la base teórica para considerar a las elites los sujetos de acción en la creación de identidad nacional y a Europa como el referente y ejemplo indisociable de este proceso, incluso para costumbres relacionadas con la cocina.

En el contexto de esta investigación, trabajos como los de María Teresa Uribe, indican la importancia del discurso republicano implantado por las élites en el siglo XIX y sustentan los argumentos de Anderson y Martínez al situar en las elites gobernantes la soberanía de la nación en creación. De otro lado, la investigación de Julio Arias Vanegas: *Nación y diferencia en el siglo XIX colombiano*, permite establecer y comprender cómo en la creación de una identidad algunos valores diferencian y otros unen, lo que significaba para entonces ser parte del Estado colombiano

### **La producción culinaria**

En este trabajo de búsqueda y reconocimiento de los elementos propios para identificar al país, la fabricación de comida y las prácticas culinarias, hicieron parte del inventario nacional que se recopila dentro del proyecto nacional. La apropiación de determinados ingredientes, productos y formas culinarias, significó desde el proyecto de las élites un acercamiento a las costumbres de la vida diaria de la población y un intento por instaurar un ideal de consumo alimenticio.<sup>15</sup>

La elite colombiana identificó la fabricación de alimentos y la comida como parte de una cultura y una sociedad que hasta ahora se definía como nacional y colombiana, por lo que a través de libros de recetas y compilaciones de preparaciones culinarias, quiso establecer un determinado tipo de productos y cocina, que

---

<sup>15</sup> Los recetarios y compilaciones de recetas publicados a lo largo del siglo XIX y analizados aquí, evidencian un esfuerzo por parte del sector masculino dirigente de la población por establecer un orden culinario y alimenticio. Para ello utilizó los recetarios y libros de cocina. Fuentes analizadas a profundidad en el primer capítulo del texto.

consideraban propias para la nación en construcción. Pero este propósito no sólo significaba establecer un ideal culinario y la adopción de prácticas alimenticias, también apuntaba a formar un imaginario en el resto de la población, de forma que se estableciera una distancia entre clases y quedara claro su lugar social y privilegiado como elite. Para Arjun Appadura, quien investiga el caso de los libros de cocina Indios: "La elite anterior a la industrialización, comúnmente manifestaban su poder político, su alcance comercial y su paladar cosmopolita, usando técnicas y formas culinarias de lugares lejanos."<sup>16</sup>

El caso mexicano ilustra algo del debate que es posible se viviera en gran parte de América, entorno a la escogencia de elementos que identificaran a la nación y que a la vez establecieran una diferencia entre la experiencia europea de la elites y las costumbres del resto de la población local. Jeffrey Pilcher, en su libro *¡Que Vivan los Tamales! La comida y la construcción de identidad mexicana* realiza un esfuerzo por encontrar la identidad nacional en México a partir de las prácticas culinarias locales. El texto, analiza recetarios femeninos, el papel del maíz a lo largo de un siglo, las políticas alimentarias del estado mexicano y la influencia francesa en la producción de alimentos. Es precursor en investigaciones históricas relacionadas con alimentación, al establecer una relación entre el consumo, la preparación de alimentos y la identidad nacional.

Respecto a las prácticas de las elites para establecer un tipo determinado de comida que estuviera acorde a los planes de nación mexicana que se construía inmediatamente después a la independencia Pilcher resalta:

“Las clases altas de la Nueva España veían a la gente de sangre mezclada como pares, tal vez económicamente necesarios pero apenas humanos. Los alimentos sólo obtenían aceptación cuando parecían ser adaptaciones criollas de platos españoles, porque la gente acomodada despreciaba la cocina india del maíz, actitud

---

<sup>16</sup> Appadurai, Arjun, “How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, vol 30, No. 1 (Enero) 1988, p. 4

esnob que persistió hasta mucho después de que México lograra la independencia.”<sup>17</sup>

Para el caso colombiano, las elites asumieron actitudes similares en torno a la comida y su categorización. Al igual que la aplicación de políticas de estado y la adopción de ideales republicanos, las costumbres alimenticias, tampoco se escaparon del ejemplo europeo. Al tiempo que se trató de “civilizar” al país al modo del viejo continente, se intentó adquirir las costumbres alimenticias de allá. Productos importados como vinos, vinagres, esencias y licores aparecen como una constante en los recetarios que se estudian en el contexto de esta investigación. Y de otro lado, productos e ingredientes que se relacionaban a un origen indígena y autóctono, propio de las tierras americanas tales como la yuca, el maíz o el chivo, fueron excluidos de la comida nacional propuesta en los libros de recetas durante la primera mitad del siglo XIX.

Los diarios de viajeros extranjeros como de la inglesa Rosa Carnegie-Williams o el geógrafo alemán Alfred Hettner y los relatos de quienes vivieron en la época, aunque sirven de muestra para entender los procesos políticos y económicos por los que pasaba en ese momento la república, también dan una amplia muestra de las costumbres cotidianas, a lo largo y ancho del país. En el caso del geógrafo, es posible conocer los costos de transporte, correo o mercado de alimentos gracias a su mirada detallada, durante su travesía de 2 años en los Andes Colombianos <sup>18</sup>

No son sólo los nacionales los que con su andar van conociendo el territorio, los viajeros internacionales aportan una visión bastante particular, pues con sus comparaciones dan muestra del enorme esfuerzo civilizador y de orden que se impartía desde los sectores de las clases sociales altas para las clases subalternas. Las prácticas de élite, en contraposición con las costumbres autóctonas de las clases bajas, eran consideradas por estos visitantes curiosas y muchas veces, producto de la ignorancia de la vida en Europa.

---

<sup>17</sup> Pilcher, Jeffrey, “¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de identidad mexicana”, México D.F; Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001, p78

<sup>18</sup> Hettner, Alfred, Viajes por los Andes colombiano (1882-1884), Banco de la República, 1976.

Para conocer a profundidad las costumbres de cocina y de preparación de alimentos del siglo XIX, es importante reconocer que las fuentes de la época, tales como los manuales de cocina y manuales para amas de casa, son conocidos pero no han tenido una difusión que los analice detenidamente. El trabajo aquí realizado responde a un análisis novedoso en el campo de la identidad nacional, no sólo al explorar detenidamente las fuentes, sino al incluirlas en el contexto de una investigación analítica y no enunciativa, como ha sido el grandioso trabajo de archivo, compilación y transcripción hecho por Cecilia Restrepo y Aída Martínez de Carreño.

Respecto a las prácticas culinarias nacionales del pasado, la indagación histórica del país se inició con los estudios realizados por Aida Martínez de Carreño, quien por mucho tiempo fue un referente del tema y quien dedicó gran parte de sus textos a la presentación de las fuentes primarias que trataran el tema. El trabajo de Carreño también se concentró en al análisis de las costumbres que se generaron en Colombia durante el siglo XIX entorno a la comida como las fiestas y bailes.

Actualmente, el estudio del consumo de alimentos en la Nueva Granada colonial ha estado a cargo del historiador Gregorio Saldarriaga desde la Universidad de Antioquia. Los textos de Saldarriaga, permiten evidenciar continuidades en el estudio de la alimentación, al relacionarlos con la construcción de la identidad. Con la colonia como tiempo de estudio, el análisis del historiador antioqueño, propone la existencia de una intención por generar un estándar de alimentación entre y para los grupos sociales, desde lo que en ese momento era el grupo dominante colonizador.

De acuerdo a las afirmaciones de Saldarriaga, la alimentación o la comida fue junto con la religión y la política, una de los elementos claves para crear un orden e integrar la tierra americana a su contraparte peninsular durante los primeros años de colonización. En el caso del siglo XVI, se buscó también que alimentación se acercara a Europa. La estrategia colonizadora para aquel entonces se enfocó en la tierra y la agricultura: “Para que las tierras del Nuevo Reino de Granada fueran

consideradas abundantes y regaladas debían producir alimentos de origen europeo, de la manera más cercana al modelo original.”<sup>19</sup>

Aunque en el contexto de esta investigación no se posee la evidencia suficiente, es probable encontrar continuidades y plantear una investigación de largo aliento, que determine cómo se construyó la identidad culinaria desde la colonia y se logró su consolidación en los inicios del siglo XIX. El ejemplo europeo, el segundo nivel que adquieren los ingredientes autóctonos y el papel decisivo en la construcción culinaria por parte de los hombres, son temáticas que es posible rastrearlas y plantearlas hipotéticamente como continuidades con diferentes matices, a lo largo de varios siglos.

Esta temporalidad que también fue estudiada por Cecilia Restrepo, quien aprovechó los archivos de la Universidad del Rosario para conocer los hábitos de consumo de los colegiales de aquel entonces. El estudio de Restrepo, se extendió hasta bien entrado el siglo XIX y ha permitido conocer algo sobre el costo de los alimentos de la época y de los gustos, al extraer interesantes archivos de planes de compras o mercado y propuestas alimenticias para los estudiantes del claustro local.

A nivel internacional, la cocina y la historia de la cocina aún se considera un área de estudio en surgimiento. Según lo plantea Jeffrey Pilcher, historiador estadounidense, la producción de libros al respecto en el campo de la historia, se concentra en el planteamiento de un gran número de hipótesis a partir de la investigación de fuentes secundarias. Para Pilcher, quien se ha concentrado en el análisis del caso mexicano: “La construcción de la historia de la cocina se ha dificultado por las grandes desigualdades en los recursos académicos, han hecho los libros más eurocéntricos de lo que deberían ser para el ideal de la historia mundial.”<sup>20</sup>

En el contexto de esta investigación, los estudios realizados por autores como Massimo Montanari y John Super, sirven de base para entender cómo se ha analizado y estudiado la cocina, los libros de recetas y la producción culinaria en otros escenarios. Aunque ambos investigadores concentran la mayoría de sus

---

<sup>19</sup> Saldarriaga, Gregorio, Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVI y XVII, Editorial Universidad del Rosario, 2011, p. 106

<sup>20</sup> Pilcher, Jeffrey, “Food in world history”, Taylor & Francis e-Library, 2005, p. 3

investigaciones en la cocina francesa, europea y la época medieval europea, sus textos y esfuerzos por construir un esbozo general de la historia de la cocina, sirven de guía para plantear nuevos contextos.

En cuanto al consumo de alimentos y su relación con el plan que las elites proponían para el consumo en la mesa del país, es posible considerar que existe una tensión entre su propuesta y la realidad. Reflexionar y conocer cómo era el consumo de alimentos en el país, qué era lo que realmente se producía en la variedad de cocinas colombianas y la recepción de los libros de cocina, plantean un nuevo horizonte de investigación que vale la pena dejar planteado y resaltar.

Sobre las costumbres en los itinerarios de las comidas, es posible encontrar varias fuentes que relatan y describen cómo se desarrolla la vida en Bogotá, considerando los horarios de las principales comidas. Como inicio para conocer las prácticas entorno a la mesa, el relato del geógrafo alemán Alfred Hettner, quien visitó el país durante dos años hacia finales del siglo XIX, resulta muy útil para relacionar los servicios de mesa y la vida diaria de Bogotá. De acuerdo a Hettner, la vida de la mayoría de los hombres que habitan en la ciudad se mediaba por el horario de las comidas, pues entre ellas era que se trabaja y se atendía asuntos económicos. Para el visitante alemán el trabajo de los hombres en la ciudad poco tenía de persistente o tenaz. Así describe los horarios en la alimentación:

Luego de arreglarse rápidamente, toma su desayuno, por lo general una taza de chocolate. Entre las diez y las diez y media sigue el almuerzo, más sustancial que el anterior, y después, entre las tres y cuatro y media de la tarde, la comida muy parecida al almuerzo. Entre las siete y las ocho de la noche se sirve un refresco de dulce, o sea de frutas conservadas en almíbar, con chocolate y hoy veces, con té. Las dos comidas principales suelen ser muy abundantes, siendo cortos en variedades de platos, a pesar de la gran selección de frutas y legumbres disponibles. Su preparación se aparta con frecuencia de nuestros conceptos gastronómicos.<sup>21</sup>

Una fuente que ilustra, cuáles eran las preferencias de cocina y comida por parte de la élite habitante de la ciudad de Bogotá la proporcionan las minutas del

---

<sup>21</sup> Hettner, Alfred, Viajes por los Andes colombiano (1882-1884), p. 84

Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Entre los archivos de la universidad colombiana, es posible encontrar las propuestas alimenticias para los colegiales del claustro realizadas señoras de la ciudad, listas de mercado de quienes se hicieron cargo de comedor y servicio de comida, así como este curioso documento en donde los estudiantes se quejan del servicio de comida prestado en el año de 1882.

Después de un detallado menú para cada día de la semana, con sus respectivos almuerzos, desayunos, cenas y variedad de platos, los 129 estudiantes que firman el documento señalan unas disposiciones generales, que quien realiza el servicio de cocina debe llevar a cabo. Entre la prohibición de servir pan que no sea del día, evitar un dulce de fruta para el postre, del mismo producto que se sirvió para una comida, los colegiales dictan las siguientes prohibiciones:

Para la buena marcha del servicio y a fin de evitar el desagrado de la comunidad se hacen fuera de las precedentes, las prohibiciones que en seguida se expresa:

1°- Poner, porque son universalmente aborrecidos, los siguientes dulces: 1- de papaya, 2- de guanábana, 3- de mamey, 4- de limón, 5- de naranja.

2°- Servir los dulces en melado claro o en almibar de azúcar negra.

3°- Poner azúcar negra, azúcar húmeda y azúcar en polvo.

4°- Poner sal negra y que no esté bien molida

5°- Poner chocolate claro o que no esté bien puro de manera que deje asiento repugnante.

6°- Poner agua turbia.

7°- Servir los alimentos muy cargados de manteca.

8°- Preparar estos con manteca que no sea de superior calidad.

9°- Preparar el agua panela en la noche anterior al día en que ha de servirse por que eso la haría desagradable

10°- Servir los alimentos crudos o ahumados.

11°- poner pan de yuca (y a fin de evitarlo se ha sustituido por almojábana) y

12°- Poner el arroz compactado y que no esté bien seco.<sup>22</sup>

A primera vista y planteando un pequeña hipótesis, los dulces de frutas, el chocolate y las comidas endulzadas hacen parte fundamental de la dieta nacional

---

<sup>22</sup> Archivo Histórico Universidad del Rosario, Caja 68, fol 285,286,287.

durante el siglo XIX. De otra parte, la comida y producción de platos europeos, parece haber sido siempre un ideal que no se alcanzaba.

### **El rol de la mujer**

La producción culinaria y gastronómica, de fabricación casera y cargo de las amas de casa de clase alta con la ayuda fundamental de sus servidores durante el siglo XIX en Colombia, comúnmente y mayoritariamente se realizaba en entornos cerrados y domésticos. De acuerdo a la aplicación de los valores de la frugalidad, la economía y el aprovechamiento que debían implantar las mujeres en el gobierno del hogar, gran parte de los alimentos en el siglo XIX se producía en la cocina del hogar. Las harinas, grasas, almidones, confituras, mermeladas y bebidas eran preparados en las cocinas de aquel entonces. El hogar, se convertía en productor de bienes útiles, no sólo alimenticios, sino también materiales como velas, insecticidas, remedios, tintas y productos de limpieza caseros.

Esta gran fábrica en la que se convertía el hogar, tenía como protagonista a la ama de casa, pues ella era la encargada de todo aquello que se relacionara con la alimentación y de administrar correctamente los recursos que se destinaban a esto, obligaciones con las que el hombre de la casa no intervenía más allá de ser el proveedor de dinero. Cocineras, lavadoras, fogoneras, aguateras, mercado, utensilios, ingredientes y estantería o alacena eran algunos de los elementos que debía tener en cuenta el ama de casa, con el fin de planear y ejecutar las comidas diarias. La mujer, como administradora del hogar, además estaba encargada de mantener en orden la casa, gestionar todo el presupuesto familiar y educar patriotas en la moral y buenas costumbres.

El ideal de mujer que respondía al proyecto de nación de las elites, debía ser un ejemplo en el hogar y su persona debía reflejar en público, el modelo de virtudes que era al interior de su casa. “La vida familiar trascendía el ámbito doméstico y tenía manifestaciones en la esfera pública,”<sup>23</sup> en las que la mujer disfrutaba de un rol más

---

<sup>23</sup> Reyes, Catalina y González Lina Marcela, “La vida doméstica en las ciudades republicanas” en “Historia de la vida cotidiana en Colombia,” Editorial Norma, 1996. p. 207

evidente, una vez iniciado el proyecto nacional y las guerras de independencia culminadas. Para este momento, la mujer podía ocupar una relación más activa como miembro con autoridad en la familia y debía asumir el “terreno para su gratificación personal el gobierno de la casa y la educación de los hijos.”<sup>24</sup>

Así el ideal del ama de casa, quien mantiene todo en orden, crea una comida para cada ocasión, y cría una familia conforme a los valores del republicanismo, va tomando fuerza y se convierte en parte de lo que es la sociedad colombiana y de los ideales que se pretenden implantar desde las esferas públicas y dirigentes. En los estudios históricos que han querido analizar los roles que se construyen entorno a la cocina y mesa familiar, el papel de la mujer ama de casa, es definitivo y principal, tanto en la preparación de platos, como en el servicio de mesa. En torno a la mujer y su trabajo en la cocina se ha podido establecer que gran parte de la dinámica de los alimentos gira alrededor a su trabajo.

De acuerdo al historiador John Super, quien ha estudiado la influencia de la cocina en sociedades europeas y el papel que juega la presencia femenina en la producción diaria de alimentos, la mujer ama de casa es protagonista en el establecimiento de la cocina hogareña como un elemento propio de la tradición. Argumenta que fue el hecho de convertir la mesa familiar en una tradición lo “que permitió que la mujer tuviera un rol central en la dirección del núcleo familiar, al manejar las comidas y a través de ellas, asegurar la unión en la familia.”<sup>25</sup> Para el caso de la cocina colombiana del siglo XIX es válido considerar el argumento de Super, donde la mujer es el eje de la producción culinaria. A partir de la elaboración de libros de recetas por parte de los editores masculinos, se evidencia que en la mujer reside el conocimiento práctico de la ejecución de las comidas diarias de la familia, hecho que le permite aportar al sector femenino de la población, al proyecto de construcción nacional.

Indagar a este respecto resulta fundamental para los estudios históricos, pues contribuye a la historiografía en el campo de la historia cultural colombiana entre la

---

<sup>24</sup> Carreño Martínez, Aida, “Opciones femeninas en el siglo XIX”, Gaceta Colcultura, No. 6 (marzo-abril) 1990, p. 56.

<sup>25</sup> Super, John, “Food and History”, Journal of Social History, Vol 36, No. 1 (2002) p. 172

que se incluye, los estudios de género y elementos de la cotidianidad. El presente trabajo complementa un área en la que todavía hay mucho por escribir y analizar en lo que se refiere al papel doméstico de la mujer y en cuanto a la fabricación de alimentos como parte de las costumbres cotidianas de los individuos.

Considerar el vínculo entre construcción de identidad nacional, la definición del rol femenino y la fabricación de alimentos resulta ser una exploración innovadora en el campo de la historiografía nacional, debido a que la alimentación del país desde la perspectiva histórica aún es un campo de estudio novedoso y del que apenas se empiezan a realizar producciones de gran envergadura.

Para el desarrollo de esta investigación las principales fuentes de análisis, fueron cuatro publicaciones en las que las preparaciones o recetas culinarias son las protagonistas. A la vez que cubren un tiempo de estudio significativo (1830-1887), en el que se pueden analizar posibles cambios en publicaciones como *El Cultivador Cundinamarqués*, el *Manual de Artes Oficios Cocina y Reposteria*, el *Manual de cocina y reposteria* y el libro *El Estuche*, el número de recetas que contienen es significativo.

Complementariamente los manuales para mujeres, en los que se le indica a las mujeres de la época el ideal femenino que debían seguir en su casa y en familia, muestran el papel que se le asigna a la mujer en la época y lo que se creía debía ser un ideal de ama de casa. De otro lado, los diarios de viajeros son los testigos de lo que en realidad se preparaba al interior de las cocinas locales y son el tipo de fuente que dan testimonio de las prácticas durante el siglo XIX

Con el fin de extraer información concisa, se evaluaron los documentos teniendo en cuenta el espacio en el que estos se produjeron, considerando los siguientes interrogantes: quién es el hombre o la mujer que lo escribe y cuál es su ocupación; en qué entorno social, político y económico se produce; qué tipo lenguaje utiliza el escritor para dirigirse a su público y finalmente, para quién escribe y se dirige el autor de estas publicaciones. Sin embargo, cada fuente da información distinta, que aporta elementos particulares a la investigación, por lo que cada una se evaluó en términos específicos y diferentes.

Para analizar a profundidad los ejes temáticos analizados aquí, el presente texto se divide en 3 capítulos. El primer capítulo analiza las tendencias que se utilizaron en la cocina y que se quisieron establecer desde los libros culinarios, conforme al proceso de construcción de nación. La segunda parte de este escrito examina el rol que se le quiso asignar a la mujer en la vida nacional del siglo XIX y cómo la fabricación de alimentos se convirtió en un eje para el protagonismo de la mujer como participante de la construcción de nación. Para cerrar, el tercer capítulo explora la importancia de la oralidad femenina y de la tradición del hogar para la construcción de un menú versus el propósito escrito de la comunidad masculina editorial en los libros de cocina.

El primer capítulo, titulado *Colombia y Europa: el recetario mestizo para la construcción de nación*, analiza las diferentes publicaciones que dedicaron un espacio a las recetas culinarias. En este aparte, utilizando como principales fuentes de investigación recetarios, se muestra el privilegio que tuvo el ejemplo europeo en la aplicación de tradiciones culinarias a lo largo del siglo XIX. Igualmente, las recetas evidencian el giro del proyecto político nacional, pues pasada la mitad del siglo es notable el aumento de recetas con ingredientes locales, a pesar de que el referente europeo no desaparece.

La segunda parte de la investigación bajo el título, *El gobierno femenino del hogar y sabor de la economía doméstica*, profundiza en el papel que se le otorgó a la mujer del siglo XIX, resaltando que sus tareas como ama de casa también hicieron parte del proyecto nacional planteado por los hombres dirigentes de la nación. Los valores que la mujer implantaba en su administración hogareña, debían ser un ejemplo de lo que en la república se venía instaurando.

El último apartado de esta investigación, se concentra en la novedad de la producción impresa, enfrentada a la tradición oral femenina de la cocina, que había imperado antes de que aparecieran los impresos en el siglo XIX. Con el título, *La tradición oral doméstica y la producción impresa de la cocina*, este capítulo muestra cómo la transmisión de conocimientos con herramientas como los libros facilitó la

construcción de una identidad nacional y para acercar a gran parte de la población al proyecto que las elites pretendían para la nación.

## **1. Colombia y Europa: el recetario mestizo para la construcción de nación**

La elite educada y letrada colombiana del siglo XIX, habitante de la ciudad de Santa Fé y proveniente de las principales provincias del país, empezaba a crear desde sus experiencias y teniendo en cuenta las tendencias europeas, un estilo de vida particular que permeaba la cultura y vida política de la ciudad en pleno crecimiento. De acuerdo con Safford y Palacios, la capital de aquel entonces resulta atractiva, no sólo por su escenario político, sino también por el establecimiento de ciertas instituciones científicas y culturales, que en otras provincias nacionales no existían, tales como bibliotecas y universidades. Las elites de inicios de siglo “viajaban a Bogotá para estudiar en la universidad y a veces para incursionar en la política, añoraban la vida política y el relativo movimientos cultural de Bogotá, si regresaban a su provincia de origen.”<sup>26</sup>

La posibilidad que a la élite de hombres letrados se les presentaba con motivo de sus viajes, les permitió conocer lo que en Europa y América del norte se implementaba en términos políticos, sociales y culturales. Así esta élite, formó un conjunto de valores y e ideales que le permitieron “identificarse y ser identificados como agentes del ejercicio del gobierno sobre unos otros, que aparecían como sus similares y con quienes se compartía la pertenencia a una unidad cultural y territorial.”<sup>27</sup>

La posibilidad de aplicar los preceptos propios de un estado republicano, la adopción de sus ideales e incluso las costumbres de la calle y mesa fueron motivo de reflexión para estos personajes de élite, quienes además de tener la posibilidad económica de realizar el viaje, tenían la educación y conocimientos para concebir y entender lo que a sus ojos se aplicaría en el territorio local. Una vez el territorio del nuevo estado era independiente, todo estaba por hacer. Según Fredereick Martínez, la

---

<sup>26</sup> Palacio, Marco, Safford, Frank, “Colombia, país, fragmentado, sociedad dividida”, Grupo Editorial Norma, Bogotá, 2002, p. 318

<sup>27</sup> Arias Vanegas, Julio, “Nación y diferencia en el siglo XIX colombiano. Orden Nacional, racialismo y taxonomías poblacionales”, Ediciones Uniandinas, Bogotá, 2005, p. 18

vida independiente les señaló a los dirigentes, herederos de regentes criollos, la magnitud de la tarea, pues todo estaba aún por construir. Lo nuevos gobernantes “no tienen otra alternativa que la de recurrir a modelos foráneos para llenar el vacío, para construir Estados y naciones que aún están por crear.”<sup>28</sup>

Santa Fé como centro político, social, cultural y educativo del país, atraía a las principales familias de cada región del territorio nacional, y éstas conforme a lo aprendido en el viejo continente y considerándolo como ejemplo, empezaron aplicarlo en el país a forma de un proyecto nacional.

Este ejercicio que significó acoger ideas, reproducir prácticas y consumir productos, no se limitó únicamente a la implementación de un ideal político, sino que también incluyó la adopción de elementos culturales asociados a las costumbres y a la vida diaria. Este hecho, representó que por ejemplo las élites y el sector adinerado de la población realizaran una inversión significativa en vestimenta, accesorios personales o materias primas de alta calidad, que se acercaran o imitaran las costumbres de Europa. De acuerdo con Ana María Otero-Cleves, la adopción de este tipo de estándares no fue accidental: “El consumo de bienes europeos fue uno de los caminos claves elegidos por la clase alta bogotana para consolidarse como una clase dominante, capaz no sólo de asegurar su posición social, sino de construir una nación “moderna” de conformidad con los modelos propuestos por Europa.”<sup>29</sup>

El uso de estos bienes y la imitación de las costumbres con estándares europeos, llegó a la mesa y cocina de las principales familias habitantes de la ciudad capital, quienes desde su posición privilegiada, quisieron crear modelos para el resto del país bajo sus propios parámetros inspirados en Europa y como aporte al proyecto de creación de nación. La nación “moderna” que se quería construir por parte de las élites incluía también las costumbres que se implantaban desde el ámbito familiar, y

---

<sup>28</sup> Martínez, Frédérik, “El nacionalismo Cosmopolita. La referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900”, Banco de la República/Instituto Francés de Estudios Andinos, Bogotá, 2000, p. 36

<sup>29</sup> Otero-Cleves, Ana María, “Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX, en *Historia Crítica* No. 38, Bogotá, mayo-agosto 2009, pp. 248.

con ellas, el oficio de la cocina y la producción de alimentos, también se consideraron como aspectos a evaluar en el proceso de creación nacional.

La comida que desde la primera mitad del siglo XIX se fabricaba en las cocinas de Santa Fé, según indican los manuales de cocina y recetas producidos en la capital, resultó ser una mezcla de ingredientes y productos. Las fuentes evidencian el uso de gran cantidad de mercancía y recetas importadas (productos procesados como aceites, vinagres, licores y vinos y fórmulas que por su nombre referenciaban a España, Francia o Inglaterra), otra porción de productos naturales de la región (frutas, verduras y productos de pan coger) y una pequeña fracción de preparaciones locales (chicha, masatos, panes y dulces).

Este capítulo muestra cómo la fabricación de alimentos en las cocinas colombianas y la redacción de recetas en pequeñas publicaciones editadas en Bogotá, estuvo mediada por el referente europeo y republicano a lo largo del siglo XIX. De igual forma, busca analizar cómo este modelo de cocina y de costumbres en la mesa se modificó hacia finales del siglo XIX con la introducción de la comida autóctona que se fabricaba y escribía, basada en productos locales y preparaciones de raíz indígena. Aunque para la segunda mitad del siglo, los platos con características e ingredientes propios de la región tomaron fuerza y empezaron a destacarse como regionales y locales, la cocina y los productos provenientes de Europa no dejaron de servir como punto de referencia en las cocinas regionales del territorio nacional.

Con este propósito, esta sección se concentrará en el aporte que dio el oficio de la cocina, la fabricación de alimentos y la creación de platos, al proyecto de identidad nacional colombiana. En la contribución de la cocina y sus prácticas al ideal de nación que se pretendía construir desde las élites, se pueden señalar dos momentos; uno inicial en las primeras décadas del siglo XIX, en el que las prácticas culinarias se concentraron en el ejemplo culinario europeo. Hacia finales del siglo, es posible identificar un segundo período, momento en que se destacaron los ingredientes autóctonos en la producción de alimentos.

Las fuentes primarias que evidenciaran la adopción de las prácticas culinarias europeas, así como el interés de finales del siglo por los ingredientes locales, datan de

1830 y se extienden hasta el año de 1882. Específicamente, se tendrán en cuenta publicaciones periódicas como el *Cultivador Cundinamarqués* de 1832, el *Manual de cocina y repostería* de la imprenta de Nicolás Gómez en sus dos ediciones de 1853 y de 1874, el recetario *El Estuche* 1882, publicación de finales de siglo XIX, así como diarios de viajeros colombianos y extranjeros.

### **El progreso de la nación y la riqueza local**

Para las élites gobernantes, hacia 1820 el país apenas empezaba un proceso como territorio independiente y conforme al pensamiento republicano que ellos como élite consideraban se debía seguir y aprovechar, el progreso de la nación ya no se concentraban únicamente en la aplicación de teorías políticas y económicas, el pueblo en general era a quien se apuntaba en ese momento con un objetivo civilizador. Para entonces, la población colombiana era predominantemente rural, y “la mayoría de sus habitantes vivía en pequeños reductos rurales. Había muchas comunidades agrícolas dispersas por el terreno quebrado de la Nueva Granada; por lo general los pueblos eran poco más que lugares en donde se celebraba semanalmente el mercado.”<sup>30</sup>

Uno de los elementos que permite evidenciar de forma más contundente la variedad de productos que se utilizaban en las cocinas de la época, son las descripciones del mercado de la capital de país. En su mayoría producidos por viajeros extranjeros, estos relatos y descripciones recrean un viernes de mercado. Para el año de 1836, visitaba la región desde escocia el señor John Steuart y un aparte de su diario describe la escena así:

“El mercado se realiza los viernes en la Plaza Mayor. Aunque allí se puede comprar todos los días de la semana, el viernes es el gran día en que los campesinos se reúnen en cientos representando una escena animada y pintoresca en extremo... se observa mucho orden en el arreglo de los diferentes tipos de provisiones, que están dispersas en filas sobre el pavimento, siguiendo la forma de la plaza. Los vegetales, los granos y las frutas se ubican juntos, por lo general.

---

<sup>30</sup> Palacios, Marco y Safford, Frank, “Colombia País Fragmentado Sociedad Dividida”, p. 315

Los carniceros tienen pequeños puestos, donde se expende excelente carne de res, cordero y cerdo a precios muy bajos. Luego vienen los pollos, los huevos y la mantequilla; la losa de la madera y de barro, etc. Luego las telas burdas del país, como algodones a franjas, de basta factura, ruanas, sombreros de paja, hamacas y alpargatas, etc; ...Hay frutas y vegetales de regiones cálidas, frías y templadas, todos frescos. Naranjas, limones, piñas, granadas, mangos, las deliciosas chirimoyas, melones de varios tipos, fresas, etc...coliflores, berenjenas, papas, repollos, alcachofas y toda la familia de los vegetales abundan aquí y son excelentes.”<sup>31</sup>

Así las cosas, la composición rural de la población en el territorio colombiano, hizo que la mirada de las elites dirigentes se volcara hacia los campesinos y a su labor, pues en su opinión, eran parte del país pero no como ciudadanos civilizados de la república democrática que se pretendía construir desde su lugar privilegiado como ilustrados y regentes del poder político.

Los campesinos, mayoría significativa dentro del territorio nacional, se convirtieron en tema de evaluación y análisis dentro del proyecto que pretendían construir quienes estaban a la cabeza del país. De acuerdo a Brooke Larson, el enfoque de los líderes de momento se dirigía a los elementos del diario vivir y en gran parte a aquellos elementos que hacían parte de la producción nacional, íntimamente relacionados con las formas básicas de supervivencia campesina: “Las raíces del cambio económico y cultural debieron buscarse en las iniciativas por sobrevivir del día a día.”<sup>32</sup>. Sin embargo, se quiso que los privilegios sociales estuvieran claros y separados: de un lado era necesario mantener una distancia prudencial que permitiera distinguir el poder político de la élites sobre la masa del pueblo y del otro, era urgente posicionar la riqueza y economía nacional, que en primera medida era producida por la amplia masa campesina de la que se componía el país.

Al concentrarse en la producción agrícola nacional, trabajo de quienes se consideraban incivilizados, la élite dirigente y letrada daba un paso adelante en el

---

<sup>31</sup> Steuart, John, Narración de una expedición a la Capital de la Nueva Granada y residencia allí de once meses, Tercer Mundo Editores, Bogotá, 1989, p. 136

<sup>32</sup> Larson, Brooke, “Trials of nation making: Liberalism, race and ethnicity in the Andes”, 1810 – 1910, Cambridge University Press, 2004, p. 89.

proyecto que se pretendía construir en el país. La intervención en la agricultura como ocupación de la mayoría de la población colombiana, apuntaba al ordenamiento y productividad de los campesinos, como al alza y despunte de economía nacional. Intervenir directamente en este tipo de aspectos creían serviría en pro de la nación en crecimiento. Larson señala que, “en la posibilidad de obtener redención cultural ciertas medidas se tomaron para influenciar en los valores de la grupos inferiores para la modernización civil de la sociedad.”<sup>33</sup>

El periódico *El cultivador cundinamarques ó Periódico de la industria agrícola y la economía doméstica*, fundado en el año de 1832 bajo el auspicio del entonces gobernador de la provincia de Cundinamarca Rufino Cuervo, concentró sus labores en ilustrar conocimientos útiles para una agricultura más próspera a lo largo de todo el territorio del país, aún bajo el nombre de Nueva Granada. En el periódico se publicaban formas para enfrentar las plagas de cultivos de árboles frutales, de caña, de café o de cacao. En las ediciones del periódico también es posible conocer formas de fabricación de abonos naturales y químicos, además de recetas de conservación de productos alimenticios.

Extensos tratados sobre cultivos en los que se explicaba su origen, la forma en la que habían viajado por todo el mundo, sus posibles preparaciones y las estaciones de cosecha, ocupan gran parte de las temáticas tratadas en el periódico. Pero no son su único propósito, que se dirige también al avance del país y a señalar la importancia del trabajo como vía de acceso hacia al progreso.

Para entonces el país luchaba en batallas en busca de la construcción política del territorio, se engendraban los primeros partidos políticos y la recesión económica era una constante, por lo que desde la dirigencia y la mentalidad de las elites políticas y letradas, era necesario agilizar el proceso de crecimiento económico y fortalecer la prosperidad que le daría la riqueza al territorio nacional. “(...) hasta mediados de la década de 1840, con excepción descollante de Antioquia, gran parte de la Nueva

---

<sup>33</sup> Larson, Brooke, “Trials of nation making”, p. 76.

Granada luchó contra la recesión económica o el estancamiento, mientras trataba de consolidar las instituciones republicanas y las políticas proclamadas en 1821.”<sup>34</sup>

De acuerdo con esta publicación, el aporte del campesino agricultor con su trabajo resultaba fundamental para el perfeccionamiento personal y nacional. De un lado, el pequeño agricultor adquiriría destreza y las cualidades propias para el progreso y del otro, el país con habitantes trabajadores se beneficiaba a gran escala. El prospecto del periódico, explicaba las aspiraciones de la nueva república y el rumbo que se esperaba tomaran las reflexiones en torno al futuro nacional:

Ahora que van calmando la tempestad política que despedazó a Colombia, y que la Nueva Granada está para constituirse bajo los mejores auspicios, y con esperanzas muy fundadas de que el orden, la paz y la libertad han de reinar en su territorio, es ya tiempo de pensar seriamente en aplicar todos los medios posibles, para abrir las fuentes de la prosperidad pública cegadas por la guerra, las turbulencias y otras mil causas.<sup>35</sup>

Aunque no se le deja de otorgar “la importancia de las ciencias políticas y de establecer un gobierno” a la construcción nacional y al proyecto que se construía desde la elites, las prácticas diarias de la población mayoritaria del país también se consideraron. Para los productores del periódico, bajo la dirigencia de Rufino Cuervo, era importante echar mano de los elementos de los que se constituye el país tales como la agricultura, el trabajo campesino y de “las ciencias prácticas que ayudan á proveer a la subsistencia, a la comodidad y á la riqueza de los pueblos”.<sup>36</sup>

Si bien el progreso se logra desde las manos y el trabajo del campesino, según el periódico decimonónico, no necesariamente eran ellos quienes harían un alto en el camino y realizarían una reflexión al respecto. Para Cuervo y el periódico todo iniciaba desde los sectores ilustrados capaces de llamar la atención, no sólo dentro de sus pares, sino también de “la masa del pueblo”, para que entre estas

---

<sup>34</sup> Palacios, Marco y Safford, Frank, “Colombia País Fragmentado Sociedad Dividida”, p. 275

<sup>35</sup> Prospecto, “El cultivador cundinamarques ó Periódico de la industria agricola y la economía doméstica”, No. 1, Semestre 1º, 1º de enero de 1832, Bogotá.

<sup>36</sup> Prospecto, “El cultivador cundinamarques ó Periódico de la industria agricola y la economía doméstica”, No. 1, Semestre 1º, 1º de enero de 1832, Bogotá.

ciencias prácticas "la Agricultura y las artes conexas con ella, ocuparan el primer lugar".<sup>37</sup>

### **La conservación de los alimentos en respuesta al contexto local**

En las páginas de "El Cultivador" hay apartes dedicados exclusivamente a la preparación de alimentos y a la cocina enfocada en su aspecto económico, considerando formas de cultivos exitosos, y formas de preservación y conservación para mantener una alacena llena, incluso por años. Estos elementos, permiten entender la cocina como un oficio, o arte diría Cuervo, conexo a la práctica de la agricultura.

En las recetas encontradas en esta publicación y relacionadas específicamente con la cocina, el objetivo principal de las mismas es el aprovechamiento de los productos pecuarios tales como huevos, leche o manteca. Por un lado, se encuentran las recetas que se basan en la producción de nuevos ingredientes base o primarios como sales, azúcares y harinas. De otro lado, están las recetas concentradas en la conservación de lácteos, huevos o carnes, así mismo como en la ejecución de preparaciones que permiten que las cualidades de los alimentos cambien debido a procesos de curación con ingredientes químicos o naturales. Huevos conservados en ceniza, leche hervida y salmueras hacen parte del repertorio presentado por el periódico cundinamarqués.

La presencia de este tipo de recetas responde a las necesidades alimenticias y de abastecimiento que a principios del siglo XIX requerían los hogares y el país. Como una nación recién independizada, donde apenas se iniciaban los primeros avances en la industria moderna, la importación de productos como enlatados o procesados y la agricultura a gran escala, fueron tema importante reflexión.

Según Frank Safford, al empezar la mitad del siglo XIX, un incipiente grupo de empresarios bogotanos inicia su incursión en la creación de manufacturas: "En

---

<sup>37</sup> Prospecto, "El cultivador cundinamarques ó Periódico de la industria agricola y la economía doméstica", No. 1, Semestre 1º, 1º de enero de 1832, Bogotá.

muchos casos, la materia prima era de fácil adquisición: carbón y mineral de hierro para los trabajos de fundición; greda y alúmina de alta calidad para la industria de la loza, abundante lana para la industria textil y trapos viejos y bosques para la industria papelera.”<sup>38</sup>

En cuanto a la industria de los alimentos, las cervecerías, chicherías y fabricantes de chocolates realizaron las primeras incursiones en la creación de industrias, mientras mayoritariamente de Francia e Inglaterra se importaban para el sector adinerado de la población “(...) avellanas, macarrones, vino tinto, Jerez, Oporto, Madera superior, champaña ídem, mostaza en polvo, encurtidos, toda clase de licos, quesos de flandes, sardinas frescas.”<sup>39</sup>

Considerando el espacio doméstico, la huerta y la cocina junto con el horno y la despensa, solían estar ubicados en la parte trasera de la casa. Las disposiciones de este tipo de construcción, permitían la ubicación de un huerto con espacio para plantas medicinales y árboles frutales, la tenencia de animales domésticos, de carga y para la alimentación como gallinas, pollos y quizás cerdos.<sup>40</sup> Adicionalmente, el equipo de una cocina hogareña, difícilmente estaba dotada con un horno de barro, una reserva de agua, estanterías y los utensilios básicos para la ejecución de desayunos, onces y cenas. Es por esta razón que la conservación de las carnes, de los productos lácteos, de los huevos y las frutas a partir de procesos, en algunos casos químicos, resultó tan importante.

En el caso de la conservación de productos lácteos, cárnicos o derivados de animales tales como huevos y grasas, la mirada de la publicación agrícola, se enfocó en los procesos y procedimientos que en Europa ya se ejecutaban desde hacía varios años según registran las mismas fuentes aquí analizadas. Al mismo tiempo que se promovían estas prácticas europeas en conservación de carnes o lácteos, se desacreditaban las que se venían utilizando localmente. Los procesos locales en

---

<sup>38</sup> Safford, Frank, “Aspectos del siglo XIX en Colombia”, Ediciones Hombre Nuevo, Medellín 1975, p. 55

<sup>39</sup> Martínez de Carreño, “Aida, Mesa y cocina en el siglo XIX”, Fondo Cultural Cafetero, Bogotá. 1985, p. 49

<sup>40</sup> Información de la descripción realizada por Soledad Acosta de Samper en: Acosta Samper, Soledad, “Una nueva Lectura”, Fondo de Cultura Cafetero, 1988, p. 98

conservación de jamones, mantecas o mantequillas no consideraban aspectos higiénicos y de limpieza del producto, a la vez que no se ejecutaban de acuerdo al conocimiento profundo del producto y su interacción con instrumentos, técnicas e ingredientes. Las “técnicas” locales eran deficientes, de acuerdo al periódico, a causa de la falta de experticia local.

Al respecto de la manteca o la mantequilla preparada bajo las costumbres campesinas de la época, “El cultivador” considera que aún es una preparación rústica y que merece más atención y perfeccionamiento, pues su forma de distribución cruda y sin salar perjudica su correcta preservación. Antes de presentar un “*Modo de salar la manteca de vaca o mantequilla*”, en el libro se aclara: “En otra ocasión daremos el modo de sacarla con mas propiedad, que la que hasta ahora se hace por nuestro aldeanos.” Y hacia el final de la misma subraya, “Las mantecas preparadas con el aseo y el cuidado que corresponde no podrían dejar de preferirse a las extranjeras por la mejor calidad de nuestros pastos.”<sup>41</sup> Inmediatamente después se presenta “*Método nuevo de salar la manteca de vacas, según se practica en Udai en Escocia, por el Doctor Anderson.*”

De igual forma que con las recetas de manteca, el periódico incluye varias fórmulas en las que se explican distintos métodos para conservación de productos cárnicos. Bajo los mismos parámetros, donde el proceso colombiano sirve para señalar equivocaciones y la técnica europea se presenta como la voz experta que conduce a una ejecución correcta, se presenta: “Modo de acecinar piernas de carnero”. La receta, que a propósito fue reproducida en publicaciones nacionales durante los 30 años siguientes y posteriores a la publicación de El Cultivador Cundinamarqués, fue extraída del Semanario de Agricultura de Londres en el año 1830. Conforme al estilo y método europeo la receta indica:

Deben escojese piernas bien gordas. Se mezclan dos onzas de azúcar moreno con una de sal común, y media cucharadita de salitre ó nitro, y con esta composicion se friega bien la carne y luego se pone en una artesa. Debe aporrearse y volverse dos veces al día, por espacio de tres consecutivos. Se saca toda la espuma que

---

<sup>41</sup> “El cultivador cundinamarques” P. 73

cria la carne, y todas la secreciones que en ella se advierten ó lo que arroje, y se vuelve a untar y fregar con la mixtura, repitiendo ambas operaciones alternativamente por espacio de diez días, y cuidando de mover la carne de un lado al otro cada vez. Luego se deja al humo por otros diez días, y hecho se puede comer.

Cuando se preparan jamones, lenguas y carne de vaca, será útil quitar las espumas que forman y lo que arrojen, ó las secreciones que hagan. La salmuera que quede ó lo que hayan destilado las carnes, sirve una segunda vez, añadiéndole si se quiere, algún salitre, azúcar y sal.<sup>42</sup>

Sobre los métodos de conservación de las carnes y perniles que se implementan localmente los autores comentan, posterior a presentar una breve receta del proceso de preservación: “Los perniles, deben sacarse bien enteros y con toda su carne, por que esta es mas apreciable que el tocino. Se les limpiará bien la toda la sangre que tengan pegada, la que podría corromperlos, y no se les hará corte ó incision alguna, como erradamente se acostumbra en esta ciudad y en las inmediatas, donde también quitan a los perniles toda la carne, lo que hacen resulten jamones de tocino, y que por consiguiente sean poco apreciables.”<sup>43</sup>

Se extrae del periódico, que los procesos de conservación realizados por europeos pueden considerarse como la forma correcta de proceder con los alimentos. La presentación de recetas en el periódico cundinamarqués, se hace con el afán de resaltar las debilidades en la producción colombiana, relacionadas con la técnica, higiene y limpieza y no con el origen de los productos. Vale la pena resaltar que en el mundo occidental europeo y norteamericano esta preocupación ya había avanzado significativamente con el desarrollo del comercio global: “Asegurar la legislación para la pureza de la comida, representa uno de los grandes triunfos para el movimiento progresista. Los consejos municipales de salud, que tenían como responsabilidad la inspección de la comida ya había sido fundados a los largo de Europa y Norte América durante el siglo XIX.”<sup>44</sup>

---

<sup>42</sup> “El cultivador cundinamarqués”, p. 50

<sup>43</sup> “El cultivador cundinamarqués”, p. 49

<sup>44</sup> Pilcher, “Jeffrey, Food in world history”, Taylor & Francis e-Library, 2005, p. 61

En estos términos, el país como productor y sus agricultores no aprovechaban, debido a un proceso de producción defectuoso, las fortalezas del suelo colombiano, fuente de productos de excelente calidad. Por un lado, es evidente el deseo de imitar las técnicas europeas, en este caso culinarias, y por el otro es posible percibir un nacionalismo que elogia la calidad de los productos locales sobre aquellos pocos que llegan importados. Según es posible entrever en esta publicación, el aprovechamiento de las “ciencias prácticas”, tales como la agricultura y de las “artes conexas” como la cocina, darán a la nación, junto con la correcta explotación de los suelos, el rumbo adecuado hacia el progreso y la consolidación del proyecto nacional, tal como se evidenció anteriormente.

Conforme con el objetivo inicial de “El Cultivador Cundinamarques”, en el país no se cultivará únicamente la tierra, sino también la forma de trabajar de los neogranadinos, quienes sembrarán su conocimiento en las ciencias prácticas aplicadas a la realidad de la creciente nación y de acuerdo a los ejemplos de otras tierras civilizadas como Europa. En ese sentido, el periódico muestra los distintos tipos de recetas así: las recetas europeas se presentan como el ejemplo a seguir por parte de los lectores y las preparaciones que de origen colombiano sirven a modo didáctico, pues señalan errores o aciertos de los procedimientos locales.

Vale la pena destacar que de acuerdo a los editores del periódico, un punto importante para el progreso del pueblo residía en el aprovechamiento de las tierras colombianas, diversas en altura y clima. El territorio colombiano, en su opinión, se mostraba como una herramienta clave y diferenciadora y sus cualidades resultarían fundamentales para una apertura comercial fuerte. “Este suelo era distinto. Otros climas, otros productos naturales, otros paisajes que en nada se parecían a los de Europa, y una situación geográfica a su juicio privilegiada, situada en la zona ecuatorial, que les permitiría comunicarse con los grandes continentes de oriente y occidente y abrir las puertas del comercio a todos los pueblos de mundo.”<sup>45</sup>

---

<sup>45</sup> Uribe, María Teresa, “La elusiva y difícil construcción de la identidad nacional en la Gran Colombia en Relatos de nación. La construcción de la identidades nacionales en el mundo hispánico”, Editado por Francisco Colom, Editorial Iberoamericana, vol 2, 2005, p. 238

El valor especial de la tierra del país, también se utilizó para incluir consejos sobre la aplicación de los métodos de conservación en carnes y grasas, sugiriendo diferentes tiempos en los procesos, debido a esta variante nacional. Para los editores de El Cultivador algunos procesos de curado de carnes tenían mejores resultados a causa de la calidad de los pastos o del terreno nacional. Para las elites gobernantes, de las que hacía parte el editor principal del periódico, Rufino Cuervo, la tierra fue una fuente de producción económica y elemento principal para la identificación del país, en ese entonces y “en la dinámica de lo propio y lo extraño que acompaña a todo proceso de construcción de identidades, el territorio, el suelo, aparecía como lo único que la inteligencia criolla podía imaginar cómo enteramente suyo”.<sup>46</sup>

### **El ejemplo de la mesa europea aplicado a la cocina local**

A propósito del continuo uso del referente europeo en las costumbres, la cocina y la comida que se fabricaba en el accidentado panorama colombiano, los relatos de viajeros extranjeros resultan ser testimonio de lo que se imitaba al mejor estilo europeo a lo largo de selvas, nacientes ciudades, principales puertos y grandes riberas que componían el paisaje nacional. Tal es el caso de Rosa Carnegie-Williams, ciudadana inglesa que visitó y atravesó buena parte del país con motivo de los negocios comerciales de su esposo por un periodo de casi dos años, en los cuales la comida siempre fue protagonista desde su punto de vista como ama de casa. En una travesía desde el puerto de Cartagena, hasta su destino final la ciudad de Santa Fé de Bogotá, lugar que sería su hogar por al menos un año, las costumbres de mesa y culinarias europeas imitadas por los ciudadanos de elite del país llamaron, en especial, su atención.

Considerando la influencia europea en las celebraciones y costumbres de una casa bogotana que recibía su visita por primera vez, Rosa, apuntó: “Las habitaciones estaban llenas de *bouquets* de cumpleaños, y la gente, en sus modales y

---

<sup>46</sup> Uribe, Maria Teresa, “La elusiva y difícil construcción de la identidad nacional en la Gran Colombia”, p. 238

comportamiento, se parecía más a un conjunto de parisinos que a un grupo de bogotanos.”<sup>47</sup>

Si bien este fue un caso afortunado en lo que se refiere a la adopción de prácticas europeas<sup>48</sup> y donde las costumbres se referenciaron y se emularon de la mejor forma, la impresión que obtenían los extranjeros de las preparaciones y disposiciones culinarias de las amas de casa colombianas no siempre fueron positivas. En el ejercicio de las elites dirigentes por adoptar las costumbres del viejo continente, el contacto con los extranjeros, resultaba ser la oportunidad de mostrar su estatus social, además de manifestar su conocimiento de las prácticas del otro lado de océano. En términos generales, Santa Fé, la ciudad capital era el lugar dónde la emulación de las prácticas culinarias europeas se realizaron con mayor esmero y desde donde se quisieron impartir al resto del territorio nacional.

Para Rosa, las costumbres colombianas en la cocina o en servicio de los alimentos, diferían de lo que ella practicaba en Europa y no siempre eran una imitación acertada de las prácticas al otro lado del mar. Sobre otra cena a la que asistió poco tiempo después describió: “A las doce en punto anunciaron el almuerzo y entonces pasamos al comedor. Sopa, pescado (muy desagradable), pollo (muy duro), frijoles, melones deliciosos, agua helada y, finalmente, un pocillo de chocolate o café-no el tipo de chocolate que se prepara en Inglaterra, sino una cuchara sopera completa por cada taza- y excelente leche”<sup>49</sup>.

Tal como lo muestra el relato de la extranjera Rosa Carnegie-Williams a lo largo de su permanencia en el país, el repertorio culinario de las amas de casa locales, no siempre se concentró en emular las costumbres europeas. A pesar de que no todas las preparaciones domésticas se enfocaron en el ejemplo proveniente de Europa, en el siglo XIX lo que se escribía en los libros de cocina y publicaciones, consultados en el contexto de esta investigación, fue mayoritariamente europeo.

---

<sup>47</sup> Carnegie-Williams, Rosa, “Un año en los Andes o aventuras de una lady en Bogotá”, Tercer mundo editores, 1990, p. 70.

<sup>48</sup> Para conocer otro análisis respecto a la influencia extranjera durante el siglo XIX en Colombia ver: Deas, Malcom, La influencia inglesa –y otras influencias- en Colombia (1880 – 1930) en Nueva Historia de Colombia, vol III, editorial Planeta

<sup>49</sup> Carnegie-Williams, “Rosa, Un año en los Andes o aventuras de una lady” en Bogotá, 35

En este sentido, las recetas de los libros de cocina incluyeron ingredientes importados y componentes que enriquecieron “el producto pobre con un ingrediente valioso –sobre todo especias.<sup>50</sup>” La canela fue un ingrediente repetitivo en las recetas contenidas en los manuales de la época; su uso casi siempre se restringió al final de la preparación y como toque final. De allí que en recetas de productos o preparaciones “pobres” como el maíz natural de la región y de uso comúnmente indígena, se agregue la canela. En el caso colombiano, el producto o ingrediente pobre se refiere a la pobreza en calidad o en estatus que se contrapone al valor de ingrediente de categoría como la canela, el vino o licor que lleva el nombre de un lugar europeo como el azafrán, arroz o vino de Castilla.

Las preparaciones contenidas en estos manuales, mostraban variedad de títulos en los que se nombraba recetas bajo el nombre un lugar europeo o bajo la forma en que se realizaba en determinado país o región de Europa. Estas recetas, se caracterizaban entre las demás indicaciones culinarias, por utilizar un lenguaje más explicativo y específico, en el que incluyen por ejemplo, división de pasos y procesos.

Hacia la mitad del siglo XIX, el “Manual de artes y oficios, cocina y repostería” de la imprenta de Nicolás Gómez, se concentró en proporcionar conceptos sencillos para la construcción de elementos básicos e indispensables en el hogar, con el fin de que los ciudadanos de la república pudieran desarrollar habilidades útiles. Su objetivo fue “(...) fijar la atención de sus compatriotas sobre los puntos mas descuidados en el país a la vez que los mas necesarios para la utilidad i recreo de las familias,”<sup>51</sup> quienes según su concepto, necesitaban esta compilación de recetas del año 1853.

El manual explica cómo fabricar elementos prácticos y de uso diario, tales como barnices, tintas, pegantes, pinturas, insecticidas o venenos, con el fin de reparar o crear elementos presentes en la vida diaria de un hogar como loza, ropa, papel, cartas, calzado y productos de ebanistería, a la vez que dedica toda una separata o

---

<sup>50</sup> Montanari, Massimo, “La Comida Como Cultura”, Ediciones Trea, España, 2003, p. 38

<sup>51</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p. IV

adición, exclusivamente para la preparación de alimentos. Aunque el manual dedica gran parte de su contenido a la práctica del bricolaje y a la construcción de productos básicos del hogar, a la cocina se le dedica especial atención.

Como lo indica su título, el manual no sólo se concentró en la cultura material y el mobiliario, sino que resultó significativo para “la riqueza pública; es importantísimo también por su tratado sobre *cocina*.” La “Obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta república”<sup>52</sup> también incluyó un último segmento sobre cocina a manera de anexo, bajo el nombre Tratado de cocina i repostería.

Con una nueva paginación y un título que anuncia el inicio de la gran recopilación, este segmento de la publicación total, contiene casi 500 recetas culinarias entre sopas, bebidas, dulces, postres, guisos, cocidos y arroces. Además de las preparaciones de repostería como pastelillos, bizcochos, bizcochuelos y panes, se destacan como grupo las recetas que se relacionan a Europa. La referencia a Europa, al igual que sucedía 25 años antes en El Cultivador Cundinamarqués, se evidenciaba en la titulación de las recetas o en las aclaraciones de los editores donde señalan el modo como se prepara en determinada región europea.

Algunos de los títulos de recetas que referencian directamente la cocina europea en el manual de 1853 son: *Bizcochos de Mayorga*, *Mantecados de Astorga*, *Queso de Parma o Riñon de baca a la paricience*, y se caracterizan por que son más precisas en su explicación, incluyendo tiempos de cocción, instrumentos, medidas de referencia o estandarizadas y en muchos casos contienen formas de acompañamiento y presentación de sus platos a final de la misma.

La receta “Pierna de carnero a la inglesa”, introduce elementos para su preparación que sugieren conocimientos de procesos culinarios y técnicas precisas que buscan un resultado específico. En ese sentido, el uso de un lienzo significa, no sólo conocer el procedimiento de envolver la carne en esta tela, sino también el tipo de resultado que se obtendrá una vez se cocine con un instrumento como un lienzo y no directamente en el agua u olla. De otro lado, se sugiere también el

---

<sup>52</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p. IV

acompañamiento con una salsa, lo que insinúa que la persona que cocina conoce tanto el procedimiento para prepararla como sus ingredientes y el sabor con que acompañará su carne, pues la receta no dice nada más al respecto de la misma.

La receta que explica el procedimiento de origen europeo, en términos generales, muestra cómo una receta se compone de distintos pasos, cuenta con tiempos delimitados de preparación y sugiere además la presentación en la mesa al incluir la forma de servir el plato y sus acompañamientos.

Por ejemplo, al respecto de la carne indica que “después de haberla cosido en un lienzo mui tupido se le mete en una caldera llena de agua con zanahorias, nabos y sal.” Seguidamente, la receta indica: “(...) i a las dos horas de hervor se saca del lienzo en que está, i se adereza con legumbre alrededor para servirla acompañada con una salsa i manteca desleída,”<sup>53</sup> incluyendo en el proceso de la preparación del plato, referencias específicas en los tiempos de cocción e indicaciones sobre el tipo de salsa que acompañará la receta a la hora en servirla en la mesa.

En contraste, un alto número de las recetas contenidas en el manual no nombran, ni sugieren formas de cocción, no indican el tipo de ejecución de la preparación, tampoco se refieren al uso de instrumentos en particular las recetas como ponqués, galletas, bizcochos o tortas. En la sección de tortas, la receta bajo el título De pan, escasamente indica lo siguiente: “se deshace un pan francés en leche, se bate con mantequilla, azúcar i huevo, i se pone en el molde untado con mantequilla.”<sup>54</sup>

Aunque para ese momento la gran mayoría de las recetas incluidas en el Manual no incluían sistemas de medidas estandarizados, aquellas que se pueden relacionar con Europa suelen contener un lenguaje en el que se explica cómo seguir la receta paso a paso, separando los diferentes procedimientos dentro de la misma. También se incluyen cantidades, se indica la temperatura del fuego en el que se deben cocinar los ingredientes y casi siempre señalan la forma en que se debe servir el plato.

---

<sup>53</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería., p. 76 y 77.

<sup>54</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p. 2.

Tal es el caso de la receta que abre la sección de varias clases de sopas del manual y que se titula Sopa a la bernaesa. Esta preparación se caracteriza por indicar una limpieza en los alimentos, sugerir temperatura del fuego para la cocción, separar los distintos procesos de los que se compone la receta, señalar cantidades necesarias, y la forma de servir y adornar el plato en la mesa:

Se lava una col mediana con cuatro lechugas arrepolladas: se las deja escurrir para ponerlas después en una cazuela con pedacitos de tocino, una tajada de jamón dulce, un salchichon y dos ancas de ganso: se cocerá todo en un caldo desalado, añadiendo un manojo de perejil y dos cebollas picadas con otros tantos clavos de especia: se escurrirán separadamente la carne i las legumbres, se desengrasará i pasará el caldo, i tomando miga de pan de centeno cortado en rebanaditas delgadas, se hará una corona en un plato o fuente honda, interponiendo con ellas el tocino i las lechugas en cuartas partes, i llenando el centro de la corona con una sustancia, sea la que se quiera: se colocará encima el jamón i las ancas de pato, i el salchichon al rededor en rodajas: se dejará tostar este compuesto a fuego lento, i se servirá cuanto mas caliente.<sup>55</sup>

Hasta el momento, las publicaciones que se enfocaron en la redacción o escritura de recetas para la preparación de alimentos, se concentraron en el ejemplo europeo y la conservación de los alimentos resultó fundamental para la mesa nacional. El uso de medidas estándar, de acuerdo con lo investigado en libros y compilaciones de recetas de la época, apenas se iniciaba y se relacionaba íntimamente con las preparaciones que se catalogan acá como europeas. Estas características, es posible rastrearlas hasta final del Siglo XIX, junto a cambios y nuevas reflexiones en torno al campo de la cocina en 2 publicaciones más: una nueva edición de Manual de cocina y repostería y la aparición del libro El Estuche. Con el paso de los años, el lugar que se le otorga a la cocina y a la preparación de alimentos dentro del proyecto de nación, resulta más importante al consolidarse como objeto de discusión y consideración dentro de los elementos que construyen el país.

El manual de la Imprenta de Nicolás Gómez, más de dos décadas después de la publicación del Cultivador Cundinamarqués de Cuervo, aun compartía las mismas

---

<sup>55</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p. 49

iniciativas y preocupaciones plasmadas en el periódico, además de darle a la cocina entre las artes prácticas y materias esenciales un lugar importante para el desarrollo del país. Para los editores, los grandes problemas políticos y de gobierno ya habían sido superados y por fin se había “asegurado el porvenir de la republica”. Era tiempo ya de asegurar el bienestar individual, que sólo se conseguiría “mediante el trabajo, la economía y la acumulación de valores circulantes”, la cocina hacía parte de estos elementos y para los editores, “todo lo que tenga relación con la preparación de los manjares no puede carecer de interés”.<sup>56</sup>

Después de que el manual de 1853 “captó una lisonjera aceptación”<sup>57</sup> entre el público nacional, el “Tratado de Cocina i Repostería” se transforma en una publicación separada y no como un anexo a los demás artes y oficios. En esta ocasión y mostrando un importante entusiasmo por darle un espacio a la cocina en el país, se publica una nueva edición pensando el arte culinario, como uno de los más importantes para el hombre:

(...) la proveniente de la escasez que advertimos de un prontuario de cocina, conforme á los usos y á las costumbres de nuestro país, nos han movido á reimprimir el “Manual de cocina y repostería,” que se captó una lisonjera aceptación, desde que fue dado a la estampa en 1853.<sup>58</sup>

### **Giro tímido hacia el consumo de lo local y autóctono**

Veinte años después, el referente europeo continúa y la elite nacional, productora de gran parte de la literatura nacional y aferrada al discurso civilizador “se mantuvo en un esfuerzo constante de presentarse, principalmente por medio de sus producciones intelectuales, como parte de la civilización y por ende como parte de Europa”.<sup>59</sup> Algo más de 30 nuevas preparaciones se incluyen en esta publicación del

---

<sup>56</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p.II

<sup>57</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p.II

<sup>58</sup> “Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero”, Imprenta de Nicolás Gómez, Bogotá, 1874

<sup>59</sup> Arias Vanegas, Julio, Nación y diferencia en el siglo XIX colombiano, p. 21

año 1874, en las que nuevamente las recetas relacionadas al continente europeo aparecen como una constante. Bollo Guisfle, Riñón de baca a la pariciencie y Masa enmaisada de Mallorca, entre otras, son algunas de las recetas que incluyen este nuevo manual. Esta nueva edición, también muestra la tímida aparición de la cocina local entre las recetas europeas e igualmente muestra la nueva mirada que desde los editores de estos manuales se les da las recetas que se incluyen ingredientes locales y preparaciones autóctonas.

El lenguaje de las nuevas preparaciones, de carácter europeo que se publican en esta edición es más sencillo y cercano al lector o lectora, en comparación con la publicación anterior. En esta oportunidad, de acuerdo con los editores, se pretende aprender y disfrutar en la ejecución de las preparaciones allí contenidas. En este nuevo ejemplar es posible encontrar un incipiente uso de lenguaje gastronómico dónde se le da un nombre específico al tipo de preparaciones, también se hace usos de referencias a otras recetas, se utiliza la comparación de forma pedagógica e incluso se indica posibles modificaciones en los ingredientes.

En repetidas ocasiones, el libro hace referencia a preparaciones anteriores o a preparaciones similares enunciadas en páginas previas. En la receta Masa de pan de Mallorca, resulta necesario tener en cuenta toda la preparación anterior de la receta Modo de hacer roscones de Zaragoza. En esta última se utilizan medidas y cantidades específicas para los ingredientes, bien sean estándar o aquellas que refieren cantidad. También se hace uso de referencias a partir de elementos relacionados a la cotidianidad del país; cantidades a partir del dinero o cantidades usando el tipo de olla o recipiente. Por ejemplo al inicio se enuncian los primeros ingredientes a usar, utilizando únicamente medidas estándar: “Se han de tomar 4 libras de levadura bien acondicionada, dejándola venir por espacio de tres horas hasta que tome hueco, y estando en punto, separadamente se baten 12 huevos. Se ponen 2 libras y ½ de azúcar en un perol, 2 onzas de sal y un jarro de agua caliente (...)”<sup>60</sup>

Posteriormente la receta que avanza en el reposo de la masa y en el tratamiento de la misma, introduce nuevos sistemas de medidas y tiene una segunda

---

<sup>60</sup>Manual de cocina y repostería, Pag 20

parte, en donde se agregan nuevamente ingredientes, pero esta vez se utilizan referencias coloquiales para las cantidades y medidas a incluir. La receta incluye en este punto dos escudillas (medida basada en un sistema de moneda) de caldo, tres cuarterones (cuarta parte de una libra o de una arroba) de azúcar y el peso de la preparación final, antes de entrar al horno, equivale a un cuarteron de peso. La receta que al cocinarse primero en la estufa y después en el horno a temperatura baja, toma más de doce horas en prepararse, según las indicaciones dictadas en el Manual y puede ser modificada según sea necesario para la Masa de pan de Mallorca.

En estas dos recetas que se refieren a un resultado similar con los mismos ingredientes, se evidencian elementos claves para el desarrollo de una receta según indicaciones de terceros, en este caso los autores del libro y las recetas que publicaron en su manual. Estos elementos como realizar indicaciones respecto a la temperatura, cantidades y medidas; explicaciones con referencias sencillas sobre el proceso de corte de los ingredientes; separación de los distintos procesos dentro de la misma receta y señalar el uso de instrumentos y formas de cocción, marcan un cambio en el lenguaje de preparación de alimentos.

Durante estas dos últimas décadas, entre 1850 y 1870, el país presentaba dos nuevas constituciones, una en el año de 1853 y otra diez años después en donde Rionegro, Antioquia fue el escenario dónde dirigentes políticos de país se reunieron en torno a la constituyente nacional. Desde momento, el federalismo se concretaba más claramente como propuesta política y de gobierno nacional. “El tercer cuarto del siglo XIX es la época en que la historia de Colombia (nombre que volvió a adoptar la Nueva Granada en 1863) ilustra más claramente los desarrollos que se estaban llevando a cabo en la vasta escena Latinoamérica.”<sup>61</sup>

En términos generales, el país no se caracterizaba por su estabilidad política. Una vez terminadas las guerras de independencia e iniciados los proyectos de construcción de nación, las conflagraciones entre los nacientes partidos políticos, pronto hicieron su aparición en la escena política y social en el territorial nacional. Al

---

<sup>61</sup> Bushnell, David, Colombia una nación a pesar de si misma. Nuestra historia desde los tiempos precolombinos hasta hoy, Editorial Planeta Colombiana, Bogotá, 2007.Pag. 153

respecto Marco Palacios anota: “La segunda mitad del siglo diecinueve colombiano no estuvo caracterizada por la estabilidad política. Seis guerras civiles nacionales y unos cuarenta pronunciamientos, levantamientos, bochinches locales dan buena cuenta de los obstáculos interpuestos para el desarrollo estatal y de la fragilidad de los regímenes políticos. Al mismo tiempo fue éste el periodo de la incorporación al mercado mundial bajo condiciones de permanencia.”<sup>62</sup>

En medio de estas luchas partidistas, el país también se enfrentaba a las dificultades de transporte y a su pobre participación en el comercio mundial, que pesar de iniciar su concreción aun no tenía relevancia mundial o regional. De un lado, las deficiencias en las vías de acceso al país dificultaban y encarecían los costos del comercio interno y del otro, no se producían o cultivaban más de 3 productos fuertes capaces de fortalecer la débil economía estatal. En una evaluación general de la situación comercial del país, Frank Safford señala:

A pesar de su población relativamente numerosa y densa, Colombia siempre fue comercialmente pobre. Por el valor de su comercio exterior entre los años 1821 y 1880 habitualmente estaba por debajo del séptimo u octavo lugar entre los países de Latinoamérica. En cifras totales del comercio exterior, Colombia se encontraba en un grupo intermedio y a grandes rasgos a la par con Venezuela y América Central, y claramente por delante de Ecuador y Bolivia.<sup>63</sup>

Llegando al final del siglo XIX, en el país se crean incipientemente las fábricas de alimentos y de productos medicinales que se acostumbraban a preparar en la botica doméstica y que incluso libros como el Manual de Artes y Oficios de 1853 indicaban cómo armar. También, surge poco a poco la producción industrial que se anunciaba en los periódicos nacionales. De acuerdo a Aída Martínez de Carreño, “(...)se anuncia la importancia de innovaciones para la vida hogareña como máquinas de coser, lámparas mágicas, máquinas de lavar, estufas para carbón de piedra,

---

<sup>62</sup> Palacios, Marco, “El café en Colombia 1850 – 1970: una historia económica, social y política,” El Ancora Editores, Bogotá, 1983, p. 27

<sup>63</sup> Safford, Frank, “Aspectos del siglo XIX en Colombia”, p. 30

detonando una dinámica de progreso y cambio que es perceptible en todas las formas de vida material”.<sup>64</sup>

### **El despertar autóctono en las recetas**

Conforme pasan los años y los libros de recetas, el referente europeo en la literatura de cocina del siglo XIX en Colombia siempre está presente, incluso si se tienen en cuenta variables que muestran el cambio del país, que se enfrentaba a novedades literarias, tecnológicas y sociales. Tres elementos conservan el referente europeo y se relacionan íntimamente con el contexto social del país, a la vez que se constituyen como procesos en la construcción de la literatura culinaria colombiana y en la fabricación de platos para las mesas colombianas.

Como primer punto, está la conservación de alimentos a propósito de la inexistencia de instrumentos y maquinaria que facilitara estos procesos, elemento que marcó una tendencia en la forma en que se disponían los alimentos y que prevaleció en las recetas que se publicaban desde inicios de siglo. En segundo término, los cambios en el lenguaje escrito que pretendía explicar la forma de cocinar, sufrieron varios cambios en los que hubo más detalle, referencias, medidas y cercanía con el lector. Finalmente, hacia finales del siglo XIX, el despertar autóctono que significó la consideración de una cocina colombiana y que en los libros de cocina se evidenció con la aparición de términos relacionados al país y recetas que se nombran como colombianas, son los elementos que muestran cambios en la producción de literatura culinaria y que guardan una estrecha relación con el desarrollo social, económico y cultural del país.

Hasta el momento la elite dirigente y letrada del país, había concentrado sus esfuerzos en hacer de la nación un territorio civilizado y con los valores propios del pensamiento europeo. Se trató de imitar y aplicar con constancia los valores políticos, sociales y económicos del viejo continente. Las costumbres de la vida diaria como la

---

<sup>64</sup> Martínez de Carreño, Aida, “La vida material en los espacios domésticos en Historia de la vida cotidiana en Colombia”, Editorial Norma, Bogotá, 1996. P. 25

vestimenta, los usos en reuniones sociales, en la mesa y la fabricación de alimentos se también se vieron influenciados por este proyecto nacional planteado por la elite. Aunque el predominio de las costumbres europeas a lo largo de más de cincuenta años fue significativo, los primeros viajes hacia Europa y el verdadero contacto de los compatriotas ilustrados en París y Londres cambió la perspectiva del proyecto.

No sólo Colombia cambiaba y adquiría nuevas herramientas industriales y mejoras en términos de comunicaciones y movilidad. En el mundo, el transporte a lo largo y ancho de océanos había mejorado sustancialmente, permitiendo que la relación de América con Europa fuera más constante, rápida y que las noticias de un lado y otro se transportaran, igualmente, con mayor celeridad. Al respecto Benedict Anderson indica: “Tampoco hay duda de que el mejoramiento de la comunicaciones trasatlánticas, y el hecho de que las diversas américas compartieran lenguas y culturas con sus respectivas metrópolis, imponían una transmisión relativamente rápida y fácil de las nuevas doctrinas económicas y políticas que estaban apareciendo en Europa Occidental.”<sup>65</sup>

Fueron estas facilidades las que permitieron que la interacción de la elite colombiana con Europa, sus habitantes y costumbres fuera más cercana y en última medida, real. El ideal que los viajeros nacionales quisieron construir a partir del ejemplo europeo, cambiaría casi que por completo y su mirada se volcaría a la riqueza nacional y al factor diferenciador del territorio colombiano. En términos generales, ahora era la producción nacional, los elementos autóctonos y las cualidades locales las que las élites pretendían destacar e incluir en su proyecto de nación. Sólo este contacto directo con Europa, fue lo que los hizo “entender que su deseada proximidad con el antiguo continente estaba lejos de convertirse en una realidad, y que éste los reconocía como sus pares, sino como sujetos culturalmente inferiores.”<sup>66</sup>

La comida y las preparaciones que se identificaron como colombianas en los libros de recetas publicados en el país, guardan una relación con ingredientes como el maíz, la yuca o frutas tropicales y la titulación con regiones colombianas. Este tipo de

---

<sup>65</sup> Anderson, Benedict, *Comunidades Imaginadas*, p 82

<sup>66</sup> Otero-Cleves, Ana María, “Jeneros de gusto y sobretodos ingleses, p. 33

preparaciones tardaron en aparecer en la literatura culinaria nacional y sus ingredientes demoraron en detallarse en las recetas de estas publicaciones.

Los productos de las regiones de Colombia tuvieron, hacia el final del siglo XIX, un lugar más amplio dentro de estos textos, dándole a la comida que se empezaba definir como colombiana un perfil regional. A propósito de la forma en que se escribieron las recetas relacionadas a los productos autóctonos, estas siempre resultaron sencillas, casi que escuetas en su escritura, diferenciándose visiblemente de aquellas que se podían relacionar con el elemento europeo. Lo que de un lado, sugiere un desarrollo y difusión más amplia de la literatura gastronómica europea en el mundo y del otro, una intención clara por parte de quienes escriben y editan los libros de crear y generar un estándar de cocina nacional, lejanos de la producción culinaria indígena o autóctona. A propósito, Arjun Appadurai, en el contexto del estudio de la consolidación de una cocina nacional India mediante la escritura de libros de cocina indica:

La existencia de libros de cocina no sólo supone cierto grado de escritura, sino también un esfuerzo de una variedad de especialistas para estandarizar el régimen de la cocina, de transmitir el conocimiento culinario y de publicar ciertas tradicionales, guiando el camino de la comida del mercado a la cocina.<sup>67</sup>

Desde la segunda década del siglo XIX pareciera que el repertorio culinario del país y su producción literaria, adquiere importancia al ser analizada y tomada en cuenta como elemento cultural y de producción para el progreso del pueblo. Los mismos editores de los libros y recetarios de cocina, indican la importancia de considerar las artes culinarias como algo fundamental en el progreso del país. A la vez, se reconocen poco a poco ciertas recetas y preparaciones como distintos de diferentes regiones del país. Los elementos autóctonos del territorio como ingredientes frutales, cereales como el maíz y sus derivados en harinas y bebidas y los conocimientos de las cocinas tradicionales indígenas, que fundamentalmente se

---

<sup>67</sup> Appadurai, Arjun, "How to make a national cuisine: coobooks in contemporary India", *Comparative Studies in Society and History*, Vol 30, No. 1 (jan, 1988) pp. 3

refieren a métodos de fermentación, sólo aparecieron en los libros de recetas con la publicación del *Manual de Artes y Oficios, Cocina y Repostería* de 1853.

Aunque recetas como masatos, tamales o el bocadillo veleño, el pan de yuca y la chicha se publican en este primer libro, son recetas cortas y sólo el bocadillo de Vélez lleva el rótulo de una región del país. Como grupo no superan las diez recetas de las cuatrocientas que componen la sección Cocina y Repostería. En ellas se rastrea las hojas como instrumento de cocción, el maíz o la yuca como ingredientes autóctonos, y el uso de un lenguaje coloquial en el que poca veces se utilizan medidas estándar.

El caso del bocadillo de Vélez, “un dulce hecho de azúcar y guayaba, en pequeños bloques y envueltos en una hoja de bijao”<sup>68</sup> y presente en todas las fuentes analizados aquí, muestra comparativamente cómo es el manejo escrito de recetas que se relacionan al país en comparación con aquellas que se relacionan al continente europeo.

La receta Bocadillos de guayaba al modo de Velez es un caso especial, pues también se relaciona con un producto autóctono como la guayaba. La receta muestra instrumentos autóctonos para medir y realizar procesos culinarios, además de utilizar expresiones coloquiales o con un lenguaje más cercano a la cotidianidad de una cocina colombiana. La receta indica:

Se cojen las guayabas sin aporrearse todas coloradas para el colorado; i las blancas para el blanco, se lavan con agua mui clara: se limpian los ojos negros que tienen con cuchilla de palo: se muelen en arteza con mano de palo. Se prepara la almibar que esté alta de punto. Se miden dos totumas escasas de almibar a una de la guayaba; que estará ya bien sernida en balai, o cedazo con lienzo grueso.<sup>69</sup>

La receta continúa explicando el proceso de convertir en dulce sólido la mezcla entre guayaba y azúcar. También explica cómo proceder para que el resultado final sea un producto de dos colores diferentes y también habla de tiempos y momentos precisos de elaboración. La receta completa toma más de dos días y

---

<sup>68</sup> Carnegie-Williams, Rosa, “Un año en los Andes o aventuras de una lady en Bogotá”, p. 59

<sup>69</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería p. 100,101

dejarla al sereno permitirá que tome el color adecuado. A pesar de que esta receta no es del todo específica en lo que se refiere a cantidades y medidas de los ingredientes, vale la pena anotar que se detiene en detalles como el tipo de instrumentos y su material en incluso, en la calidad del agua. Aclara procesos que se deben hacer con antelación como el del colado al final de la receta.

En la reedición del Manual de Cocina y Repostería en 1873, la receta continúa intacta y tan sólo aparecen un puñado de nuevas preparaciones que pueden relacionarse o considerarse como nacionales, obedeciendo a la lógica de ingredientes y herramientas autóctonos, expresiones o términos que guardan relación con la cotidianidad y con el lenguaje del día a día y explicaciones sin mayores referencias estándar. Frutas en aguardiente y masato de yuca, son un ejemplo de las nuevas recetas de carácter nacional que publica esta nueva edición. A diferencia de las recetas que antes se enunciaron por su relación con la tradición europea, estas nuevas recetas utilizan y nombran ingredientes como la yuca, el maíz y frutas dentro de sus preparaciones y además utilizaría suelen ser también de fabricación nacional como el balai o totuma.

A la vez que el proyecto de creación de nación avanza y se transformaba con el paso de los años, los elementos que lo constituían también fueron cambiando. Entre estos puntos, las costumbres de la mesa y cocina también dieron cabida a transformaciones al considerarse elementos más locales y autóctonos. Ya para 1870 la relación con Europa y la interacción de los colombianos en tierras al otro lado de océano fue más constante y directa, creando en los viajeros, quienes hacían parte de la elite dirigente, una perspectiva diferente del proyecto. Esta vez la mirada y el enfoque se quedaban en casa y en lo local.

Al cabo de un poco más de diez años, aparece la compilación de “recetas útiles y hechos diversos” de Jerónimo Argaez, quien bajo el seudónimo de John Truth, reúne en cinco tomos 8000 recetas, sobre “conocimientos útiles aplicados a la vida práctica” con el título de El Estuche. Las preparaciones de las regiones colombianas y los ingredientes autóctonos, en esta ocasión llamaron la atención del autor, aunque el elemento europeo aún sobresale. El libro, que toca temas diversos

como la ebanistería, la salud familiar, el trato con la servidumbre, soluciones sencillas a necesidades inmediatas del hogar como manchas en los libros y telas finas, pegamentos para todo tipo de artefactos, se concentra en el servicio de mesa y en las recetas culinarias.

Con esta variedad de temas el autor o compilador pretendía que el libro fuera una referencia fundamental de los habitantes del país y facilitara la búsqueda de información, de manera que todo estuviera dispuesto en una sola publicación al alcance todas las personas y no diseminado en muchos textos con poco alcance. Según Argáez el lector podrá encontrar en este libro “todo lo que desee en el ramo de conocimientos útiles de que se tiene necesidad á cada paso y á cada instante. Es un libro de referencia que constituye por sí solo una completa librería práctica en los más variados asuntos, pues desde el niño hasta el anciano encontrarán en él algo que les interese.”<sup>70</sup>

En lo que respecta a preparación de alimentos, el libro contiene miles de recetas en las que “la cocina colombiana y española ocupan un lugar preferente” y en las que el autor asegura “tenemos lo mejor conocido hasta el día de hoy.”<sup>71</sup> Llegado casi el final del siglo ya se habla de una cocina colombiana y en el libro varias recetas con nombres relacionados a las regiones del país, bien sea por el nombre del lugar o por el tipo de producción agrícola y del clima, así lo demuestran. Ninguna de las publicaciones antes aquí referenciadas habían utilizado la expresión de cocina colombiana o se habían referido así a las preparaciones a las que es posible relacionarlas con productos autóctonos.

Avecinándose el final del siglo se consolida lo nacional, local y propio. La interacción directa de los colombianos con la sociedad europea después de mitad de siglo permitió que el discurso cambiara y se reivindicaran los elementos pertenecientes al país y naturales de la nación. Es desde este momento que se “refuerza una definición nacional que exalta las virtudes americanas.”<sup>72</sup> Este tipo de

---

<sup>70</sup>Obtenido en Moreno Blanco, Lácydes, Sabores del Pasado. Recetas de El Estuche, Introducción de El Estuche, Panamericana Editorial, Bogotá, 1999, p. 17.

<sup>71</sup> Obtenido en Moreno Blanco, Lácydes, Sabores del Pasado. Recetas de El Estuche, p. 17.

<sup>72</sup> Martínez, Frédéric, El Nacionalismo Cosmopolita, p. 247

experiencia, se evidencia en la cocina, una vez que las regiones son protagonistas de platos y los productos locales tienen protagonismos dentro de las recetas.

Entre Bizcochitos popayanijos, Bocadillos de Vélez, Conserva de guayaba, Helado de leche y maíz, Manjar blanco, Crema de guanabana, Dulce de indias, se destaca la receta Pan de Tunja. El pan, según el autor “es conocido fuera del país con este nombre de una de nuestras principales ciudades”<sup>73</sup> y ya utiliza medidas estándar, pero las referencias de las preparaciones se explican a partir de elementos comunes y que son posibles relacionar a la vida diaria. También es posible entrever que las indicaciones son propias para una persona que conoce los procedimientos de la cocina y los procesos de los alimentos.

Para preparar Pan de Tunja, es necesario: tres libras de harina, doce huevos, libra y media de levadura, vino, agua de azahar y anís. La masa que ha reposado y ha sido amasada por varios días, se hornea sobre hojas de plátano y es tratada de varias formas hasta que tome la consistencia adecuada. Para obtener el resultado deseado es necesario conocer los alimentos y las cantidades justas, pues aunque en principio se enuncian cantidades específicas, posteriormente todo se basa en que la masa tome determinada forma y firmeza. Las referencias que hace la receta indican por ejemplo, que la masa no debe llegar a “(...) estar tan dura como las demás masas”, hecho que indica un conocimiento previo de la repostería.

Vale la pena también destacar como una novedad las recetas que llevan el nombre de Buga, Pasto, Popayán, el Cauca, Bogotá y aquellas en las que utilizan expresiones como “la tierra caliente”, ‘criolla’ o ‘criollo’. En ninguna otra publicación aparecen referenciadas tantas regiones o lugares del país relacionados directamente con una preparación específica. Las recetas que llevan el nombre de la capital, se repiten varias veces con diferentes ingredientes panes, pescados y hasta cangrejos se preparan al estilo bogotano según El Estuche.

De acuerdo al prólogo de la publicación, en lo que respecta a la cocina y a las recetas culinarias, el libro se concentró en la cocina colombiana y española. Sin

---

<sup>73</sup> Argaez, Jeronimo, El Estuche. conocimientos útiles aplicados á la vida práctica o sean 8000 recetas y hechos diversos, Tomo II, Bogotá, 1882.

embargo la cocina mundial también ocupó un lugar destacado. Cocina portuguesa, peruana, oriental, holandesa, italiana y francesa también son participes de esta gran compilación culinaria, que además quiso concentrar sus esfuerzos en pro de la vida práctica de los habitantes del país. Los cinco tomos del trabajo de Arguez tardaron algo más de cinco años en completarse en entregas y pronto se reseñó su importancia: " (...) es en nuestra humilde opinión, uno de los mejores libros que ha publicado nuestra prensa, porque además de la rareza de estar escrito en castellano corriente, reúne también la singularidad de servir para algo y puesto que lo merece, nos congratulamos con el "estuche" por la dichosa y larga vida que le espera (...)"<sup>74</sup>

La comida colombiana ya adquiría una forma y se identificaba con ingredientes como la guayaba, el maíz y sus derivados en harinas o bebidas; frutas como la papaya, guanábana o chirimoya se identificaban como propias del terreno colombiano; los dulces o conservas como mermeladas o espejuelos preponderaron en los libros de cocina y el pan de yuca, buñuelo, pan de bono y en general las preparaciones harinosas o colaciones se destacaron en las mesas colombianas.

De igual forma. La comida europea siempre se mantuvo como un elemento a tener en cuenta e hizo parte de los recetarios infaliblemente. Con la llegada de El Estuche, se evidencia el inicio de una consolidación de la comida nacional y es válido pensar esto como un proceso lento no sólo de búsqueda de elementos autóctonos, sino también de apropiación europea, lejana de lo que España había dejado de sus años de colonización. Ana María Otero-Cleves, considerando la apropiación de productos europeos en general argumenta:

La adopción de modas europeas en el vestir, en el cambio de los espacios domésticos, el consumo de alimentos extranjeros y la modificación del comportamiento en las reuniones sociales se convirtieron, por lo tanto, en mecanismos no sólo para acercarse al mundo occidental, sino para romper con la herencia española. Sin embargo, en lo que respecta a las condiciones materiales de los

---

<sup>74</sup> Mallarino, José María, Un libro útil en El Deber, periódico político, literario, industrial y noticioso, Bogotá, Año I, #15 (nov 22 1878)

bogotanos, este acercamiento no dió inmediato, sino más bien lento y gradual.<sup>75</sup>

Aunque a lo largo de cincuenta años, desde la década de los años 30 hasta el inicio de la última década del siglo XIX, es posible encontrar grandes continuidades con respecto a la creación de una comida nacional, como el hecho de que la mirada a Europa fuera una constante en la literatura culinaria o que las recetas no se limitan únicamente al universo de la gastronomía y se expandieran a horizontes domésticos o incluso industriales, vale la pena considerar que la comida nacional colombiana del siglo XIX se define por su variedad. La cocina que se proponía desde estos libros compiladores de recetas, incluían entre sus recetas variedad animal, de frutas y verduras de todos los pisos térmicos, harinas y bebidas. Platos de lugares tan diversos como Francia o Perú tuvieron cabida en esta propuesta. Tal como lo enunciaría Pilcher para el caso mexicano, la variedad es la principal característica en la creación de una identidad culinaria:

Las encontradas motivaciones para escribir libros de cocina, así como la selección arbitraria de recetas, garantiza que las cocinas nacionales sean repertorios variados y en constante evolución, más que inmutables colecciones de recetas preservadas desde el pasado distante, por mucho que sus autores presuman de su autenticidad. Estas visiones múltiples de la cocina nacional están unidas por el objetivo común de volver significativa la ideología abstracta del nacionalismo a través de la familiar cultura doméstica de la cocina.<sup>76</sup>

En última medida la comida colombiana del siglo XIX que se venía construyendo desde las élites responde a un proceso cultural, que como cualquier otro, se rige o se funda poco a poco y gracias al contacto con otras culturas y situaciones diferentes. Si bien pensar la comida del siglo XIX como un producto y mezcla de culturas es una primera y acertada conclusión, vale la pena profundizar y describir la comida colombiana como un proceso en construcción y ejercido por el

---

<sup>75</sup> Otero-Cleves, Ana María, *Jeneros de gusto y sobretodos ingleses*, p29.

<sup>76</sup> Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, Ediciones de la Reina Toja, México, 2001, p. 15

imaginario masculino de aquel entonces. Igualmente, vale la pena destacar que a pesar de la introducción de esta fuerza masculina desde la literatura culinaria, la producción del repertorio culinario se realizó en un espacio eminentemente doméstico y casero, un espacio, particularmente femenino.

## **2. El gobierno femenino del hogar y sabor de la economía doméstica**

Más allá de que la consolidación de la estructura del Estado y sus organismos fueran elementos prioritarios y fundamentales en el proyecto de construcción de nación, la identificación y participación de los demás ciudadanos en este proyecto, debía concretarse. Las elites dirigentes también quisieron concentrar sus esfuerzos en la educación moral, la vida en familia y las costumbres que se practicaban dentro del hogar.

Estos elementos que se inscribieron y se practicaban dentro de la esfera de lo privado, llamaron la atención de los hombres criollos al mando de la nación y encargados de construir el futuro de la misma. Para estos hombres, la educación moral que se iniciaba en el hogar, resultaba ser el primer contacto de los futuros ciudadanos de la república con los ideales de nación. Considerar y evaluar estas prácticas, permitió que dentro del proyecto nacional, se estableciera en las costumbres de los habitantes del país, un ideal moral de la familia y sus integrantes. Así, este primer núcleo social y sus prácticas se extenderían exitosamente a las esferas públicas y sociales de mayor importancia y casi siempre relacionadas a la estructura del Estado.

En el hogar y casa familiar del siglo XIX, al hombre padre de familia se le consideraba jefe. La administración y coordinación doméstica se realizaba bajo el gobierno femenino de la madre. El ama de casa, según las aspiraciones del proyecto nacional, debía llevar a cabo las labores del hogar acorde los valores que la república necesitaba y pretendía impartir. La frugalidad, la economía, la sencillez y el aprovechamiento fueron algunas de las virtudes que el ama de casa practicaba dentro de su administración hogareña y que impartía en la educación moral de los futuros ciudadanos. Para entonces, la mujer y madre de familia era responsable y se constituía como el primer contacto de los futuros ciudadanos con el ejercicio de la vida nacional. Aunque bajo ciertas restricciones, la participación femenina en la

construcción de nación, se planteó desde proyecto masculino de nación, como importante y fundamental para el crecimiento de una república civilizada.<sup>77</sup>

Las labores domésticas del hogar republicano ideal en el territorio colombiano, incluían la crianza de los hijos de acuerdo a los valores morales implantados desde el gobierno, la correcta administración de los recursos económicos en gastos como alimento, ropas y servidumbre y finalmente, el recreo e instrucción propia. Según creían los hombres de la élite dirigente y como se verá más adelante, las mujeres asumían estas actividades como precisas para el desarrollo de la república.

Este segundo capítulo indaga respecto a la esfera doméstica del hogar republicano de mediados del siglo XIX, con el fin de establecer la estrecha relación entre la aplicación de economía doméstica y la fabricación de alimentos. A la vez, se pretende demostrar que como resultado, lo que se producía en las cocinas locales era una comida basada en la conservación y aprovechamiento de los productos, conforme a los preceptos que para ese entonces buscaba la nación.

Para sustentar este argumento se tendrán en cuenta los roles y labores que en la época se le otorgaban a los hombres y mujeres dentro del entorno privado del hogar y la familia, así como el papel que jugaban cada uno de ellos en la vida pública. Para ello, el texto se basará en la noción de la vida privada y de la vida pública que las fuentes analizadas aquí utilizan. A la vez, los conceptos del historiador Gilberto Loaiza Cano al respecto, ilustran los nexos entre las conductas propias de la intimidad y las conductas públicas de hombres y mujeres en el siglo XIX:

A los hombres les correspondía dedicarse a hacer las leyes que deben regir a la sociedad, la esfera de lo público esta exclusivamente asignada a la actividad de los hombres; mientras

---

<sup>77</sup> De acuerdo a fuentes de producción femenina y que se dirigían a las mujeres amas de casa, estos eran los valores sobre los cuales debía cimentarse la familia. Para mayor información: Acevedo de Gómez, María Josefa, “Los deberes de los casados. Escrito para los ciudadanos de la Nueva Granada”, reimpreso en París imprenta Bénard y C, Calle Damiette,<sup>77</sup> Acevedo de Gómez, Josefa, “Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa”, Imprenta de José A. Cualla, Bogotá, 1848

tanto, a las mujeres les correspondía la misión silenciosa y lenta de formar en las costumbres, desde la intimidad del hogar.<sup>78</sup>

Específicamente, este capítulo ahondará en los deberes que se consideraba debía tener con la nación y con su familia la mujer, esposa, hija y madre de la república. Esto con el fin de conocer algo sobre el desarrollo de la vida doméstica decimonónica y del papel que dentro del proyecto nacional se le otorgó a las labores femeninas.

Considerando que la economía y el aprovechamiento de recursos resultaron ser elementos esenciales en el desarrollo y administración de actividades domésticas, y que adicionalmente se establecieron como los pilares de la gestión hogareña en manos de la mujer, la alimentación y la fabricación de alimentos tienen un lugar especial en el desarrollo del argumento. Allí se mostrará como la conservación de alimentos mediante la utilización de químicos, sal, azúcar o hierbas resultó ser de un elemento de alto carácter práctico que aportaría al sostenimiento económico de la mesa nacional.

Para ello se analizaron guías o manuales femeninos como los publicados por Josefa Acevedo de Gómez. El primero de ellos, una reimpresión parisina del año de 1852 del libro *Los deberes de los casados escrito para la ciudadanos de la Nueva Granada* y el segundo titulado, *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia y de las amas de casa*. Complementariamente, se analizaron diarios de viajeros, otorgándole especial importancia al escrito por Rosa Carnegie Williams quien brinda la perspectiva femenina del manejo del hogar. Igualmente se utilizaron los compendios de recetas anteriormente mencionados y los almanaques de los años 1852 y 1856, publicaciones con gran cantidad de recetas.

### **El lugar de la mujer en el proyecto masculino de nación**

Las restricciones que en la época se aplicaban sobre la mujer, tanto dentro del proyecto político como en el devenir del hogar, respondían a que se le consideraba

---

<sup>78</sup> Loaiza Cano, Gilberto, “Acerca de la vida privada de un hombre público (el caso de Manuel Ancizar)” en Anuario colombiano de historia social y de la cultura, #26, 1999, p.59

intelectualmente y racionalmente diferente al hombre, a pesar de su carácter como adulto. Por una parte la mujer no acedía al mismo tipo de educación y del otro se consideraba nocivo que accediera a las mismas ramas del conocimiento que el hombre. El historiador Franz Hensel al respecto argumenta que: “Las mujeres son las destinadas a educar a los niños; no obstante, tienen mucho de parecido a ellos, rasgo que debe ser mediado, y trabajado para que no devenga en problema.”<sup>79</sup> El trabajo de educar a las mujeres, continuaba aun después del matrimonio, reservando el espacio de educador a su esposo. Este proceso se incluían elementos de comportamiento y sobre todo se concentraba en el ejercicio de control sobre sus opiniones y pensamientos.

Aunque el hombre debía profesar un control casi que paternal sobre el comportamiento y moralidad de su esposa, era ella a quien se le encargaba especialmente y sin mayor intromisión masculina, el gobierno del hogar y la administración de recursos domésticos. Las mujeres de la república sin importar su riqueza o falta de ella, según indican las publicaciones del momento, son responsables del éxito o fracaso del hogar.

A propósito de las publicaciones, desde la segunda década del siglo XIX y conforme a los valores que se pregonaban desde el gobierno, se evidencia un aumento de libros, revistas, periódicos y manuales dedicados a trabajar la buena moral y virtudes de las habitantes del país. Para el momento se consideraba que quien gobernaba y estaba en condición de construir el futuro del país respondía a valores que lo hacían excelente padre de familia y esposo, buen trabajador y un caballero virtuoso. Para el momento, las únicas personas adecuadas para dirigir el país eran “hombres moralmente adecuados, virtuosos, que saben contener pasiones, reconocen vicios y tienen la capacidad de desviarlos y de evitarlos.” Ellos son los escogidos para “sacar adelante la República en formación.”<sup>80</sup> Según Hensel, este hecho facilitó y desencadenó que se publicaran gran variedad de textos, anónimos o de personajes

---

<sup>79</sup> Hensel Riveros, Franz, “Vicios, virtudes y educación moral en la construcción de la República”, Ediciones Uniandes, Bogotá, 2006, p. 88

<sup>80</sup> Hensel Riveros, Franz, “Vicios, virtudes y educación moral en la construcción de la República,” 30

que se consideraban un ejemplo nacional, sobre la educación moral y virtuosa del país.

En la década de los años 40 del siglo XIX Josefa Acevedo de Gómez, hija de José Acevedo y Gómez, quien fuera el Tribuno del Pueblo de 1775 a 1817, publica dos obras en las que pretende colaborar al país y sobre todo a las familias. La señora Acevedo de Gómez, fue una destacada escritora de la primera mitad del siglo XIX en diversidad de temas y ramas de la literatura. Tuvo una vida privilegiada por su ascendencia española y su matrimonio con Diego Fernando Gómez, hijo de una familia noble de la península. Su gran cantidad de escritos, se concentraban, fruto de su experiencia como madre y esposa, en temas domésticos y femeninos. Entre sus títulos se encuentran *Oráculo de las flores y de las frutas* (1857), *Amor conyugal* (1861) y *Cuadros de la vida privada de algunos granadinos* (1861).

En el año de 1844 *Los deberes de los casados escrito para los ciudadanos de la Nueva Granada*, es impreso con dificultad y con la ayuda económica de su sobrina Dolores Neira. Gracias al apoyo de Dolores, se publica el libro en donde se realiza un “resumen de los principales deberes recíprocos de los esposos.”<sup>81</sup> La publicación que se reimprime en París ocho años después y que se utiliza en el marco de esta investigación, indica los deberes que tienen hombre y mujer dentro del matrimonio. El libro, se divide en dos secciones, correspondientes a hombre y mujer. De acuerdo a la señora Josefa la distribución del libro es así:

Hasta cierto punto puede decirse que cuanto contiene este pequeño tratado es aplicable á ambos sexos. Yo no he separado sino aquello que me parecia mas análogo á las circunstancias particulares del uno ó del otro, esperando que el buen juicio de los lectores hará las aplicaciones convenientes, ampliando ó restringiendo mis ideas según los deberes del hombre y de la mujer, y en proporcion á las funciones que á uno y otra les esta encargadas.<sup>82</sup>

En este texto, es posible intuir el lugar que se le asigna la mujer del siglo XIX dentro de la sociedad, en el hogar y el proyecto de nación civilizada. A la vez que se

---

<sup>81</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, “Los deberes de los casados. Escrito para los ciudadanos de la Nueva Granada”, reimpresso en París imprenta Bénard y C, Calle Damiette, 2. P. XI

<sup>82</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, “Los deberes de los casados,” P. XII

entiende la apropiación por parte de las mujeres del rol asignado por los hombres, se aprecia el papel dominante del entorno masculino, en donde el padre de familia, esposo, hermano o padre se convierte en enlace de la esfera privada con la esfera de lo público, pues aunque “a la mujer no se la excluyó de la misión civilizadora, su papel civilizador no requería intervención pública.”<sup>83</sup>

A grandes rasgos, la división temática del texto se hace en dos partes; en primer lugar se encuentran los deberes principales del esposo con su esposa y en segundo lugar los deberes de las esposa con su esposo. A lo largo del libro, es posible entrever el papel protagónico del hombre, allí se enuncia la importancia de las actividades propias de la esfera pública y de la organización del Estado que él ejerce. De igual forma, se evidencia la labor educadora que profesa el hombre sobre su esposa como principal tarea en la jefatura del hogar. Sin embargo, sus deberes como esposo en la privacidad del hogar, se restringían a esta tarea y al sustento económico del hogar. Las labores masculinas no trascendían a la cotidianidad “de los pequeños dilemas caseros”<sup>84</sup> y especificidad de la vida diaria del hogar.

El padre de familia y esposo era la base sobre la cual se apoyaba la familia decimonónica, en tanto que era quien sostenía económicamente los gastos dentro del hogar entre los que se incluían ropa, muebles, alimentación, servicio, educación y esparcimiento. En el padre del hogar, también recae la responsabilidad en la toma de decisiones trascendentales como el lugar de la vivienda, la orientación y forma de educación de los hijos y en la inversión significativa de dinero. Adicionalmente el hombre del hogar, como hombre público también, era ejemplo de virtudes, por lo que dentro de su hogar era objeto de admiración y ejemplo.

Adquirir el estado de casado, de acuerdo a Josefa Acevedo, significaba para el hombre un giro y un cambio de vida, “toma, por decirlo así, un nuevo ser. Sus hábitos, sus amistades, sus conversaciones y diversiones, deben mudar de aspecto. El

---

<sup>83</sup> Rojas, Cristina, “Civilización y Violencia. La búsqueda de la identidad en la Colombia del siglo XIX”, Grupo Editorial Norma, Bogotá, 2001, p. 97

<sup>84</sup> Loaiza Cano, Gilberto, Acerca de la vida privada de un hombre público, p. 72

no ha hecho sino pronunciar un monosílabo, y este sonido, indiferente por su naturaleza, le carga de nuevas obligaciones, de sacrificios (...)"<sup>85</sup>

En ese sentido y de acuerdo a lo que indican las fuentes, la mujer en el matrimonio significaba la adquisición de un tesoro preciado al cual se le prestaba la atención y el cuidado preciso, según lo indican las fuentes en ella residía la delicadeza, el amor, la paciencia y otros valores propios de su naturaleza femenina. De una u otra forma, estas virtudes, propias de su género, resultarían útiles para la construcción de la futura república. Al respecto, Josefa Acevedo señala el provecho que se pueden obtener de la naturaleza femenina:

Por otra parte, las mujeres, generalmente hablando, tienen una imaginación viva, un corazón sensible y una perspicacia fina, y estas cualidades las ponen en estado de dar un consejo útil, y de descubrir en los negocios ventajas ó inconvenientes que muchas veces se escapan á los hombres á pesar de su reflexiva prudencia. ¡Cuántas veces se ha visto que el parecer repentino de una mujer ha salvado de su ruina á una ciudad, de la muerte á su esposo y de la proscripción á un pueblo entero!<sup>86</sup>

Sin embargo, la felicidad del hogar y el matrimonio, resultaba de una suerte de mezcla entre las virtudes naturalmente femeninas y la guía del esposo, pauta que permitiría perfeccionar la educación moral de la mujer y enfatizar las cualidades propias de su sexo. Únicamente bajo el brazo y educación de su marido en la institución del matrimonio, la mujer conseguiría fortalecer los conocimientos necesarios para las futuras generaciones.

Las obligaciones y tareas del hombre en el hogar se relacionaban directamente en pro de las mejoras de quien administraría los elementos necesarios en la domesticidad. La mujer y esposa se vuelve objeto de enseñanza en pro de la república, su papel es fundamental una vez se haya guiado y dictado por el conocimiento del hombre benefactor, “mejorar la condición de la mujer educándola fue visto como uno de los requisitos de la civilización”<sup>87</sup>. Sólo “Cuando un hombre

---

<sup>85</sup> Acevedo de Gómez, María Josefa, Los deberes de los casados. P. 14

<sup>86</sup> Acevedo de Gómez, María Josefa, Los deberes de los casados, p. 55

<sup>87</sup> Rojas, Cristina, “Civilización y Violencia”, P. 100

ha logrado corregir los defectos de su esposa, ¡cuánta felicidad le espera en sus pacíficos hogares!”<sup>88</sup> enuncia Acevedo dentro del capítulo que se concentra en los deberes del esposo.

A lo largo de este primer capítulo en dónde la autora pretende señalar a los hombres los deberes que ellos tienen con sus esposas, es evidente que no se realizan referencias a los oficios domésticos u obligaciones caseras y propias de la frugalidad del hogar. El compromiso del hombre de acuerdo a este manual se restringe a ser el ejemplo de virtudes, a la educación y amorosa corrección de su esposa, a la procura de herederos legítimos para el país y al sostenimiento económico del hogar, elementos base para la consecución de los deberes de la mujer con su esposo.

Se entiende de esto, que el desarrollo de las actividades masculinas se hacía mayoritariamente en la esfera de lo público, terreno en donde se ejercían actividades propias de la política, comercio, economía e interés de la riqueza nacional. Si bien el rol del hombre en la vida del hogar resultaba importante, su presencia en el desarrollo de tareas domésticas no era imprescindible, pues este tipo de actividades, eran delegadas y confiadas a la administración femenina. Como instrucción para los hombres casados, la escritora indica que este tipo de temas de carácter público, que se consideran de gran “trascendencia deben estar fuera del alcance de las mujeres, porque su carácter, su educación y sus hábitos no los hacen propias para participar de aquellos negocios en que estriba la prosperidad ó la ruina de las naciones”.<sup>89</sup>

Así y en términos generales, el primer aparte del libro de Josefa Acevedo, dedicado a los deberes de los hombres con sus esposas, resulta ser un manual para entender la naturaleza femenina y corregirla, además de una guía para crear un hogar en el que la jefatura de la familia esté la cabeza del hombre ejemplar. Para la autora, en el hombre era posible encontrar las cualidades necesarias para considerarle un modelo ideal de ciudadano: “no hay virtud de que un hombre no pueda dar ejemplo, y

---

<sup>88</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, “Los deberes de los casados”, p. 43

<sup>89</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, “Los deberes de los casados”, p. 58

no hai ejemplo mas fácil de seguir que el que se recibe de una persona amada y respetada.”<sup>90</sup>

De igual forma, este primer capítulo dedicado a los señores de la casa, permite señalar los errores o debilidades propias de la naturaleza femenina como la ligereza y vanidad al hablar y pensar o la debilidad de su corazón en extremo sensible. Este apartado también tiene espacio para señalar una o dos características de las esposas que podrían llegar a resultar útiles a la hora de solución de problemas, tales como la imaginación viva y la correcta aplicación de los valores de la economía y la sobriedad. Este hecho, significó que pronto la autora del libro intuyera una reacción negativa por parte de las mujeres ante sus afirmaciones, asegurando que no se recibirían con el beneplácito dentro del sector femenino de su círculo lector. Antes de iniciar con los deberes de las esposas con sus esposos, Josefa Acevedo advierte:

No obstante la buena intencion con que escribo, me dará aliento para continuar. Voi a dirijirme á las mujeres, á esta infortunada ó desinteresada mitad del jénero humano y aunque mi trabajo no tiene otro objeto sino mejorar su suerte, temo que estén ya prevenidas contra mí por lo que se acaba de leer.<sup>91</sup>

A pesar de la aclaración y de que la autora siente que sus líneas dejan en un mal lugar al género femenino, el capítulo reservado a los deberes de la mujer con su esposo, continúa bajo la misma línea. En él se señalan los errores en los que incurre por naturaleza el género femenino, la facilidad con la que las mujeres se dejan llevar por las pasiones y la obediencia que le deben a su marido. Sin embargo, también vale la pena aclarar que este aparte a diferencia del anterior, sí tiene definidas las labores de la mujer muy clara y detalladamente. La economía, la correcta distribución del tiempo, el orden y la consagración son los pilares a los que responde un ama de casa digna de la república.

A diferencia de nuestros hombres públicos, el trabajo de la madre y esposa debe hacerse de forma privilegiada en el dominio de lo privado. Si lo público se entendía bajo el prisma de la agitación y la ingratitud, lo doméstico será lo contrario: tranquilidad, sosiego, amor.

---

<sup>90</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, “Los deberes de los casados”, p.43

<sup>91</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, Los deberes de los casados, p.79

Para que la vida privada se tiña de esas bellas cualidades la mujer en tanto madre y esposa será fundamental.<sup>92</sup>

En ese sentido y de acuerdo a los consejos de Josefa Acevedo, una vez el hombre cumpla como ejemplo para su familia, con la educación y guía fundamental en el comportamiento de su esposa y en la toma de decisiones de importancia, no se le debe molestar en aspectos que son de conocimiento exclusivo de la mujer, aquellos restringidos a las tareas domésticas. Temas tales como “la educación de los hijos, al número y ocupaciones de los sirvientes, los proyectos para adelantar un capital confiando á la madre de familia, las pretenciones de un joven á la mano de una hija, etc, etc., sí “son el tipo de asuntos que la mujer debe consultar con su marido e interrumpir “su atención, llamada á objetos de mayor importancia.”<sup>93</sup>

La vestimenta de la familia, el pago y escogencia de los criados, la administración de recursos financieros, el mantenimiento y orden del hogar, la gestión de alimentos y de la cocina y el mantenimiento de los muebles, son algunas de las labores principales a las que la mujer le debe prestar atención y ocupar su día. Pero de todas estas labores a la que la mujer debía poner mayor energía, entusiasmo y esmero era la crianza de los hijos y descendientes para la república. La importancia de su labor doméstica, sin demeritar el resto de sus varias ocupaciones, reside en la crianza de personas insignes para la nación.

### **El significado del trabajo femenino**

A la mujer, por naturaleza se le consideraba la guardiana de la moral y la encargada de suplir al país de ciudadanos, que acorde a sus enseñanzas iniciales e introductorias, contribuirían a las necesidades futuras y al crecimiento de la riqueza nacional. Conforme al ideal femenino que se construía en el momento y que mujeres de elite como Josefa Acevedo, quisieron asumir e incorporar, se fue formulando un

---

<sup>92</sup> Hensel Riveros, Franz, “Vicios, virtudes y educación moral en la construcción de la República”, p. 86

<sup>93</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, Los deberes de los casados, p.105

ideal más claro de la mujer para la construcción nacional. Para la elite nacional, que se agrupaba en los hombres descendientes de los criollos, letrados, dirigentes y participes del gobierno y política nacional, la mujer era el primer paso en la educación de ciudadanos de y para la república, ellos "veían en la mujer la principal guardiana de la civilización y de la moral. Así pues el deseo civilizador fue ubicado en las mentes y en los cuerpos de las mujeres."<sup>94</sup>

Josefa Acevedo, de acuerdo al pensamiento de quienes dirigían al país, consideraba igual de importante y fundamental el ejercicio de educar a los hijos por parte de la mujeres, quienes también poseían "preciosas y necesarias cualidades", que "las ponen en estado de dar un consejo útil, y de descubrir en los negocios ventajas ó inconvenientes que muchas veces se escapan á los hombres á pesar de su reflexiva prudencia."<sup>95</sup> Al respecto de los "mui penosos deberes de madre" y del ejercicio de la educación inicial de hombres y mujeres dignos de la república, la autora anota lo siguiente como un deber principal y trascendental en el desarrollo de la vida de una mujer:

Nuestra república necesita ciudadanos virtuosos, y estos deberán ser formados por madres de familias laboriosas y honradas. Las rentas del estado han de estar manejadas con orden y economía, y estas virtudes se aprenden entre los particulares. Las madres de familia están encargadas de esta enseñanza<sup>96</sup>

La moderación y la aplicación de los conceptos básicos de la economía, aplicados al mundo doméstico fueron fundamentales dentro de la educación familiar. La obtención de objetos costosos y lujosos, se consideraba el primer paso hacia la ruina de la familia e incluso de la república, La moderación, hace parte fundamental del ejemplo que ejerce una madre al educar a sus herederos, "formando el carácter distintivo de los republicanos".

Ejercer el gobierno de la casa, aunque con gran variedad de labores anteriormente enunciadas, significa la correcta administración del tiempo para que incluso a la mujer le quede espacio para el recreo y disfrute de pasatiempos

---

<sup>94</sup> Rojas, Cristina, Civilización y Violencia., p. 98

<sup>95</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, Los deberes de los casados, p. 55

<sup>96</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, Los deberes de los casados, p. 125

permitidos. Este manejo y gestión de recursos, no depende de la riqueza o de la falta de ella, obedece por el contrario, a evitar el despilfarro y al correcto aprovechamiento y reutilización de recursos alimenticios o materiales como muebles, ropa, lencería o vajilla. Al respecto, Josefa Acevedo celebraba el éxito de la mujer, que bajo estos preceptos administrara su hogar: "¡cuánta será la satisfacción de la mujer honrada que sabe mantener en su casa la abundancia y las comodidades, no por lo crecido de sus rentas, sino en virtud de su actividad, industria y buen orden!"<sup>97</sup>

Con el fin de completar la información sobre los deberes que tiene la mujer en su hogar, cuatro años después de la primera impresión del libro dedicado a los deberes de los casados, Josefa Acevedo publica en Bogotá el libro *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa*. El libro, dirigido exclusivamente a las mujeres, en especial para aquellas que ejercen como amas de casa, esposas y madres, contiene consejos y los lineamientos básicos para ejercicio de la economía doméstica. En esta ocasión el texto se divide en tres capítulos, donde se toca la economía en relación a tres asuntos básicos; el tiempo, el dinero y los objetos materiales o provisiones.

Asimismo, el texto se ocupa de ofrecer a las mujeres, especialmente a "aquellas que no tienen inmensa fortuna, pero si una casa que gobernar, i una familia que educar,"<sup>98</sup> un texto útil. En él se enumeran sus labores y la forma de ejecutarlas adecuadamente, al tiempo que se muestra la forma de resaltar las cualidades propias de género, que le permitirán a la mujer gobernar exitosamente su hogar. El libro incluye pequeños relatos, en los que se exponen distintas historias sobre la aplicación de los saberes domésticos a grandes crisis o la poca atención de los mismos en épocas de solvencia económica. Es estas pequeñas narraciones en las que a modo de fábula queda una enseñanza, tal vez se "puedan descubrir algunos rasgos semejantes a originales mui conocidos."<sup>99</sup>

---

<sup>97</sup> Acevedo de Gómez, Maria Josefa, Los deberes de los casados, p.126

<sup>98</sup> Acevedo de Gómez, Josefa, "Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa", Imprenta de José A. Cualla, Bogotá, 1848, p.7

<sup>99</sup> Acevedo de Gómez, Josefa, "Tratado sobre economía doméstica," prologo

Josefa Acevedo, entrega en esta ocasión tres narraciones inspiradas en la vida real, en donde se relata la historia de mujeres que se enfrentaron a la responsabilidad del hogar con distintos recursos y circunstancias diferentes. Los cuentos, que no siempre tienen un final feliz, tienen como objetivo dejar en las mujeres enseñanzas sobre el mal uso del patrimonio, la necesidad de la buena educación desde la infancia, sobre el aprovechamiento de recursos, pero sobre todo del papel de la mujer en el hogar.

Para el desarrollo exitoso del día a día en el hogar del siglo XIX, según aconseja la autora, la economía del tiempo resultaba ser un elemento principal de la administración de hogar y la virtud básica para ejecutar en orden y con la dedicación necesaria todas las actividades del hogar. Para Josefa Acevedo, el ejercicio juicioso y constante de cada actividad doméstica con un tiempo asignado, es la habilidad y la llave para la felicidad del hogar gobernado por la mujer.

Las labores domésticas en casa, iniciaban al despuntar el sol con el aseo, arreglo de la alcoba y tocador. Tres horas después del amanecer, puesto en orden su cuarto, la mujer se dedica a su aseo personal y toma media hora para desayunar. "Ya desembarazada de estos indispensables quehaceres, tiene delante de sí mas de ocho horas de cuyo buen uso podrá sacar grande utilidad."<sup>100</sup> La administración del hogar es una tarea que ocupa toda el día de la ama de casa y que se realiza con un orden establecido, finalizando con el servicio de la cena y el recreo personal al atardecer.

A lo largo de esta jornada, la mujer deberá tener tiempo para ejecutar las siguientes actividades y prestar atención a la "Costura, al dibujo, a la enseñanza de los niños, á la fabrica de flores." Además deberá poner especial atención en la obtención, preparación y servicio de las tres comidas, y finalmente "hacer ejercicio diario, i recrear su espíritu para conservar el vigor i la salud que han de asegurarles una larga vida, i muchos años de aptitud para trabajar en los perpétuos i penosos quehaceres domésticos."<sup>101</sup>

---

<sup>100</sup> Acevedo de Gómez, Josefa, "Tratado sobre economía doméstica", p.7

<sup>101</sup> Acevedo de Gómez, Josefa, "Tratado sobre economía doméstica," p.10

Economizar tiempo, a la vez que significaba el aprovechamiento del día para realizar las actividades domésticas, también suponía la aplicación de otras virtudes. El orden y la planificación eran cualidades que actuaban en beneficio de la economía del tiempo, pues conocer el lugar y disposición de instrumentos, mueblería, alimentos y vestidura, facilitaría el desarrollo de cualquier actividad doméstica, que podría retrasarse por la búsqueda inútil de un objeto que no se sabe dónde se encuentra. A la vez que se administraba el tiempo se fortalecían actividades y virtudes que aportaban a la correcta gestión del hogar.

Así mismo, la mujer deberá procurar que en el desarrollo de estas actividades la administración de recursos sea justa, equitativa y adecuada a las necesidades del hogar que gobierna. Para ello resulta beneficioso hacer una división de gastos en donde tiene prelación los necesarios, le siguen los útiles y continúan aquellos que corresponden a la beneficencia. La mujer moral y sensata sabrá repartir con especial atención aquellos de primera necesidad como los alimentos, la habitación, las ropas y la servidumbre.

Una muestra de la administración que las mujeres hacían de sus recursos en la época, teniendo en cuenta servidumbre, alimentos y gastos adicionales como materiales, se evidencia en la lista de gastos que realiza Rosa Carnigie Williams. Con el fin de conocer detalladamente los precios y de administrar los recursos adecuadamente, provista de previsión como indicaría Josefa Acevedo, la viajera inglesa se pone en la tarea de “echar una mirada los precios en el mercado” y compararlos con los costos en Inglaterra.<sup>102</sup>

---

<sup>102</sup> Carnegie-Williams, Rosa, “Un año en los Andes o aventuras de una lady en Bogotá”, Tercer Mundo editores, 1990, p. 95,96

	\$ Reales		Moneda Inglesa	
		Centavos	£	d
Pan para el día	-	4	-	8
6 pichones	-	3	-	5
4 pescados, 2 lbs. c/u	-	1	-	4
7 galones, leche de la semana	2	-	1-	8 5
Par de planchas	2	-	9-	11 7
Paquete de Maizena	-	4	-	1 8
Torta de ciruela	-	1	-	4-
Chocolate para el servicio	-	1	-	5
Aguador (mensual)	2	-	-	8 -
4 lbs. azúcar	-	8	-	3 4
1 lb. arroz	-	1	1/4	0 6 1/4
1 arroba de papa, 25 lbs.	-	8	-	3 4
Pescado	-	2	-	10
4 zanahorias y plátanos	-	-	1/2	- 2 1/2
1 lb. de harina	-	1 1/4	-	- 6 1/2
1 lb. de mantequilla	-	1 1/2	-	- 7 1/2
Escoba	-	1 1/2	-	- 7 1/2
6 alcachofas	-	1	-	5
Muchacho para barrer	-	2	-	10
Lavandería (1/2 docena)	-	5	-	2 -
4 patos	1	-	-	4 -
1 coliflor	-	1	-	5
Lechugas	-	1	-	5
4 remolachas	-	1	-	5
Apio	-	1	-	5
4 atados de zanahoria	-	1	-	5
4 atados de cebolla	-	1	-	5
18 naranjas	-	1	-	5
8 plátanos	-	1	-	5
1 lb. manteca (cerdo)	-	4	-	1 8
1 1/2 lb. tomates	-	2	-	10
5 plátanos para cocinar	-	2	-	10
4 nabos pequeños	-	1	-	5
1 botella de brandy	2	4	-	10 -
1 cocinera (sueldo mensual)	5	-	-	20 -
Sirvienta	4	-	-	16 -
Pollos (de 3 meses)	-	3	-	1 3
Establo en alquiler para				
1 caballo (mensual)	12	-	-	48 -

En la lista planeada por Rosa, se evidencia el importante gasto que constituían los alimentos y la previsión con la que se planean los gastos, de acuerdo al consumo del hogar. Por ejemplo, en la leche se hace una inversión semanal, mientras que en el aguador y la cocinera se hace un gasto mensual. Y de igual forma, el pan se compra diariamente y los pollos que seguramente se engordaran por varios meses son una inversión trimestral.

### La administración femenina de los alimentos

La inversión en provisiones o alimentos, tal y como lo planeaba Rosa, resultaba ser alta y debía hacerse con especial atención, pues sin el cuidado necesario en este rubro se podían generar pérdidas a causa de un mal uso de los

ingredientes o de poca atención a la despensa. Tratando de acercarse más a la realidad de las mujeres y haciendo uso de sus conocimientos en el manejo del hogar, Josefa indica los siguientes errores y desaciertos sobre dos alimentos de consumo diario:

Si se compran dos pesos de pan donde no se consumen sinó dos ó tres reales, i en un lugar en donde la multitud de panaderías hace fácil proveerse diariamente de este género, se ha hecho un gasto mal calculado, porque el pan se endurece, la familia no le come, i se va desperdiciando poco a poco. Si en lugar de comprar una carga de arroz, se compran seis ó siete para ponerlas en una pieza húmeda i plagada de ratones i gorgojo, se habrá hecho un disparate, aunque el arroz se haya pagado por la mitad del precio corriente.<sup>103</sup>

Aprovechando los conocimientos femeninos y la utilidad de ellos aplicados a la fabricación y disposición de alimentos, así como al servicio de las comidas diarias, el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, contrató mujeres a lo largo del siglo XIX como prestadoras del servicio de alimentos. Las mujeres, que previamente presentaban a los directivos del Colegio su propuesta para la comida de los estudiantes que habitan en el claustro, detallaban minuciosamente el menú del que estaba compuesto su servicio para desayunos, almuerzos, cenas y comidas como onces o medias nueves.

Una vez, su propuesta era escogida y aprobada, su ejercicio como administradoras también se hizo evidente en listas de mercado y gastos. En la lista de gastos correspondientes al mes de marzo, presentada por la señora María Azcuénaga se muestran los gastos que se realizaron ese mes en alimentos y obligaciones relacionadas a la prestación del servicio de comidas:

Leche 17.25	Gastado en carne: 60.30	Pan 78.80
Carbón 10.00	Leche 17.25	Chocolate 47.20
Arroz 27.00	Maíz 3.70	Bizcochos 6.65
Frutas 16.85	Verdura 7.80	Panela 6.0
Plátanos 24.40	Azúcar 65.30	Sal 7.65
Sardinas y salmón 58.70	Huevos 53.00	Velas .75
Harina 6.8	Queso y mantequilla 11.00	Papas 37.00

<sup>103</sup> Acevedo, Maria Josefa, “Tratado sobre Economía Doméstica”, Imprenta de José A. Cualla, 1848, p. 31

Jabón .80                      Lavadora 1.20                      Carne 6.10  
Conducción de mercado .60      Fideo<sup>104</sup>

Además de estos gastos se incluyeron, el costo que se pagó por el servicio de la estufa, dentro lo que se incluye, dos calderos, una bandeja, un rastrillo para la estufa y la estufa misma. También se incluyeron servilletas, el pago de las sirvientas, cucharones y escobas.<sup>105</sup>

A la vez que la mujer conoce los precios y cantidades del mercado, los administra de acuerdo no sólo al consumo de su familia, sino también a los gustos de sus integrantes. Para economizar en este ramo de los quehaceres domésticos, las mujeres de la época evaluaban la calidad del producto, la época en la se adquiere el alimento, el acceso a los recursos económicos y las habilidades y conocimientos en la cocina para convertir estos ingredientes en platos de comida, y en preparaciones provechosas para la armonía y economía de hogar. La obtención de ingredientes no se limitaba únicamente a economizar en el momento de la compra en el mercado local, sino también a la aplicación de conocimientos prácticos dentro de la cocina, para aprovechar los alimentos por el mayor tiempo posible.

Observando detenidamente los compendios de recetas encontrados en periódicos, almanaques y manuales de la época, las preparaciones que albergan mayor espacio, se refieren a aquellas que buscan la conservación de alimentos. Además de que esto apunta a la falta de aparatos domésticos como la nevera que facilitan la conservación, también muestra las estrategias para sobrellevar épocas difíciles y sobre todo la búsqueda de economía que permita conservar los alimentos el mayor tiempo posible y evitar constantes inversiones.

Aunque con los compendios de recetas aquí analizados, es posible aprender a cocinar con nuevas preparaciones o incluso ingredientes de distintos lugares del mundo, las mujeres como principales lectoras, se beneficiaban de estos textos al encontrar en ellos una forma de fortalecer la frugalidad de su administración. La

---

<sup>104</sup> Archivo Histórico Universidad del Rosario, Caja 76, folios 162, 163, 164, 166, 183, 187

<sup>105</sup> Archivo Histórico Universidad del Rosario, Caja 76, folios 162, 163, 164, 166, 183, 187

conservación como método de preparación de alimentos, benefició directamente la economía del hogar.

Productos altamente perecederos como carnes, leche, manteca y huevos, contaban con variadas recetas para su conservación, donde se les aplicaban ingredientes naturales o con composiciones de elementos químicos. Respecto a las carnes lo más común era encontrar recetas de conservación de cortes completos como piernas, mediante la cura por sal o desecación.

Sin embargo, llaman especialmente la atención aquellas recetas que buscaban, mediante métodos sencillos una larga conservación. El almanaque del año 1852, ofrece alternativas para la conservación de la leche, los huevos y la manteca. Para la preservación del líquido, sus editores presentaron una preparación que significaría un ahorro sustancial en cualquier hogar. “Para Conservar la leche: Se llena una botella de leche fresca, se tapa después bien, se mete en agua hirviendo por el espacio de un cuarto de hora, se saca pasado este, i sin mas operaciones, puede conservarse buena por muchos años.”<sup>106</sup>

Sobre la conservación de la manteca, ingrediente necesario para la preparación de ponqués, tartas, biscochos, galletas, dulces e ingredientes para freír el almanaque indica:

Tómese dos partes de la mejor sal comun, una parte de azucar i una de salitre: mezclense bien: tómese una onza de esta composicion por cada 16 onzas de manteca, i despues de batirla bien, encierrense en basijas o tarros a proposito.

la manteca curada de este modo toma un rica consistencia de tuétano, un color agradable i nunca se hace quebradisa ni toma el sabor de la sal. Se conserva así mismo durante tres años teniendo solamente cuidado de dejarla reposar un mes pocas mas o ménos antes de usarla.<sup>107</sup>

---

<sup>106</sup> Recetas útiles en Almanaque para el año bisiesto de 1852, p. 32.

<sup>107</sup> Recetas útiles en Almanaque para el año bisiesto de 1852, p. 32.

Adicionalmente, vale la pena agregar que las recetas contenidas en los libros analizados a lo largo de este documento, no se limitan a la fabricación de alimentos o la conservación de los mismos. Existen recetas para la creación de estantes limpios, tapas de botellas, canastos y conservación de las vasijas. La producción efectiva de alternativas para ordenar y almacenar alimentos, resultan útiles para la correcta administración de una despensa ordenada. El *tratado de economía doméstica*, escrito por Josefa Acevedo pone de manifiesto el ahorro desde la cocina así:

Es un ramo notable de Economía el hacer todo cuanto se pueda dentro de la misma casa. (...) El chocolate, dulce, almidón y algunas otras cosas, se lograrán por lo general mas aseadas y baratas si se fabrican en la casa.<sup>108</sup>

Considerando la observación de Josefa Acevedo, en los libros de recetas, es posible encontrar preparaciones que se refieren a la elaboración de ingredientes base tales como el almidón, manteca, quesos y harinas de maíz, yuca o trigo. Igualmente es posible encontrar el aprovechamiento de alimentos en preparaciones alternativas con un consumo completamente diferente, como es el caso del maíz y del arroz que se utilizaban para bebidas fermentadas como el masato y la chicha.

Respecto a la fabricación de harina de maíz, utilizada en la elaboración de arepas, almojábanas, pan de yucas, buñuelos, empanadas y tortas, la receta Buñuelos de maíz curado, extraída del texto *Manual de artes y oficios cocina y repostería*, se concentra en el proceso de convertir el grano, en harina, antes que en la explicación de la receta del buñuelo:

Se muele bien el maíz; se echa en una holla con agua limpia para sacarle el aflecho y se deja allí por tres días: cumplidos estos, se estrahe el arroz y se pone seco por otros tres días en la mismo o en otra pieza: despues se muele i se cierce como harina, se moja con agua, para formar una masa dura que se cocina en agua hirviendo. Cocinada, i bien sobada con el asiento que ha dejado en el agua hervida, se remuele esta masa i entónces se le echa la miel , el culantro, gordana, manteca de marrano, sal i huevos. se envuelven en ojas de plántano hervida i se meten al horno.<sup>109</sup>

---

<sup>108</sup> Acevedo, Maria Josefa, *Tratado sobre Economía Doméstica*, pp. 66 - 67

<sup>109</sup> *Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería*. Obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, asi como a las circunstancias de esta república, Imprenta de Nicolás Gómez, 1853, p 9

A propósito de los usos que se le dan al maíz, en el Manual de Artes y Oficios también es posible evidenciar que sus propiedades, una vez fermentado el grano, son útiles para otros procesos de cocción y de sazón como en la producción de jamones. En la receta, "se tiene tres días en agua un pernil de marrano, se laba mui bien, se cuece en chicha i despues en leche y se sirve." <sup>110</sup>

Productos como salchichas, salchichones, jamones; salsas de tomate, mostaza y para carnes; licores como horchatas, aguardientes o mistelas; bebidas fermentadas como chicha, cerveza y masatos; conservas de dulce para las frutas como mermeladas o espejuelos, son el tipo de alimentos que comúnmente se fabricaban en el entorno doméstico y a lo que Josefa Acevedo hace referencia cuando indica la fabricación de todo cuanto se pueda dentro del hogar.

Otro elemento en el que se evidencia el aprovechamiento de los alimentos, se refiere a la reutilización de alimentos sobrantes. Por ejemplo, las preparaciones a base de harina como tortas, bizcochos y panes suelen ser reutilizadas en sopas, en nuevos panes, apanados y ponqués. Entre este tipo de recetas, la siguiente utiliza los mojicones viejos para crear un nuevo postre:

Se derrite mantequilla y se le echa bastante almibar, luego se hacen tajadas de mojiçón delgadas, i se van poniendo en el platon, i por encima mantequilla con almibar, otra tendada de mojiçón hasta concluir; i últimamente se le echa canela molida con azúcar, i se mete al horno. <sup>111</sup>

Aunque el hogar manejado por la mujer resultaría ser una muestra de valores puestos en práctica, la cocina representaba la exaltación de estas virtudes. Al poner en práctica las cualidades femeninas del ahorro, la economía, el aprovechamiento, la previsión y la planeación. Cada momento de la ejecución de los platos, entre los que se incluye compra, distribución, cocción, conservación o curado, se relacionaban con valores esenciales en la administración del hogar y la aplicación de la economía doméstica.

Encargada de realizar un buen gobierno, la mujer de aquel entonces debía cumplir sus tareas de la forma más ordenada posible. La distribución de tiempo, dinero y actividades era importante no sólo a nivel cotidiano sino como un fiel reflejo de los valores que instruían los hombres que desde las altas esferas de la república, velaban por los

---

<sup>110</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p 34

<sup>111</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p 93

intereses del país, estos hombres públicos “son el ejemplo de las virtudes que deben caracterizar a los miembros de la República.”<sup>112</sup> Una de las principales cualidades de la mujer ama de casa y habilidades que manifestaba hacia sus hijos era y tenía que ser, la economía.

La economía manifiesta en la administración del tiempo, la gestión prudente y sin despilfarro de las compras, del hogar, de la servidumbre y del vestido de la familia, así como diligencias relacionadas a la confección de ropas, el sostenimiento de las mismas, el cuidado y refacción de los muebles y la producción de alimentos, se realizaba por conocimiento y gobierno de la señora de la casa. Se creía que el estado, colmado de varones ilustres, virtuosos y mesurados eran quienes daban ejemplo de los valores que la república como practicaba, dónde no se debían realizar inversiones ostentosas o innecesarias. Por esta razón por la cual un hogar se practicaba la misma lógica económica. En pocas palabras, el proyecto de la casa republicana en el siglo XIX, representaba el ideal que los dirigentes de la nación pretendían construir.

Sobre el ejemplo que las instituciones de la república daban en cuanto a los gastos innecesarios y cómo un hogar no se podía permitir lujos exagerados en contraposición a su país, Josefa Acevedo reflexiona

Nuestras mismas instituciones nos prohíben el lujo, y puede asegurarse sin temor de incurrir en equivocación, que jamás se hará una verdadera república de un país en donde haya un considerable consumo de sus objetos costosos, cuyo uso ha corrompido tantos pueblos, y cuyo abuso ha arruinado a tantas familias.<sup>113</sup>

Los lujos y despilfarro eran dos elementos que la madre como gobernante del hogar, debía evitar a toda costa. Su ejemplo como primer contacto de los próximos patriotas y la república y sus principales instituciones repleta de varones insignes representaban, los convertían en ejemplo de valores y virtudes. La economía, la moderación, el orden, la obediencia y el amor a su patria, eran cualidades que se trasladaban a sus actividades.

La mujer como activa administradora del hogar, debía poner en práctica su integridad moral que se soportaba en todas las virtudes nombradas anteriormente, a la hora

---

<sup>112</sup> Hensel Riveros, Franz, “Vicios, virtudes y educación moral en la construcción de la República,” p. 81

<sup>113</sup> Acevedo de Gómez, María Josefa, Los deberes de los casados, p.128, 129

de ordenar su hogar, en la planificación de actividades, a la hora de realizar su mercado, en la distribución de la despensa y en la ejecución de recetas. La economía, el orden y el aprovechamiento del tiempo, de recursos o ingredientes evitarían el despilfarro.

Al mando de la figura femenina, la cocina ponía de manifiesto los principios de utilidad y economía que se esperaban de la nación en general. La fábrica doméstica del hogar republicano, pretendía mostrar los mejores signos de productividad, tal y como deseaba la república para su consolidación: apropiando lo mejor de Europa, reconociendo las virtudes locales, aplicando principios morales y grandes virtudes, convirtiendo la fabricación de alimentos en el siglo XIX un factor de consolidación de la nación en construcción.

### **3. La tradición oral doméstica y la producción impresa de la cocina**

La acción civilizadora de la elite masculina y dirigente del país, incluyó la intervención en ámbitos domésticos asociados a la actividad fémina. Dentro del hogar del siglo XIX gobernado por el ama de casa, la educación de los hijos, la aplicación de las virtudes que se consideraban republicanas como la economía y la sencillez, el orden del hogar y la disposición de la mesa en desayunos, almuerzos y cenas, significó que la administración de la vivienda republicana fuera una tarea digna de ocupar y reflejo de la nación. Lo que se esperaba que en un hogar de la época se enseñara y aplicara bajo el gobierno del ama de casa, era lo que en la nación, desde la esfera pública de lo masculino se impartía.

La administración de los alimentos, no sólo significaba un aprovechamiento del tiempo, sino que también representaba uno de los rubros más abultados dentro del presupuesto familiar, gestionado por el ama de casa. La compra de los mismos, la disposición de la alacena doméstica, la preparación de las tres comidas diarias, el aprovechamiento en forma de conservas y finalmente, la fabricación de productos base como harinas, mantecas o almidones, eran de las tareas más importantes que la mujer ejercía dentro del hogar.

Ejercer estas labores, significaba la aplicación de conocimientos culinarios que pasaban de generación en generación, a través de la tradición oral. Conocer el punto de hervor de los alimentos, el estado adecuado de la masa, la forma precisa de cocción, el tipo de alimentos ideales para distintas preparaciones, eran saberes que se aprendían únicamente dentro de las puertas del hogar y bajo la guía de madre o ama de casa.

Desde muy temprana edad, la mujer debía conocer sus obligaciones con el hogar y la alimentación de quienes lo habitaban resultaba fundamental para el desarrollo de las actividades hogareñas. A los ojos de la sociedad republicana, la mujer debía conocer a detalle los deberes de la alacena y la cocina familiar, de manera que no deba molestar a su esposo con este tipo de detalles, únicos de su incumbencia y sapiencia femenina.

Josefa Acevedo, se preguntaba con cierta preocupación sobre el futuro de un hogar en el que la mujer no conoce sus deberes como madre y la alimentación familiar: “qué ejemplo puede dar una mujer que “nunca ha hecho una taza de sopa para un desayuno ¿i

cuáles son los domésticos que puedan inspirar tanta confianza a la señora negligente que jamas se molesta en visitar la despensa i su cocina?”<sup>114</sup>

El conocimiento y habilidad culinaria de las mujeres, sumado al trabajo editorial masculino, resultaron ser los elementos que confluyeron en la creación de libros de recetas y en la inclusión de instrucciones culinarias en publicaciones periódicas. Estos dos puntos de vista se manifiestan de forma diferente en la literatura culinaria del siglo XIX; de un lado, la tradición oral femenina se hizo evidente y fundamental en la creación editorial masculina y del otro lado, la intervención editorial por parte de los dirigentes de la nación, significó la interpretación de recetas y la categorización de los alimentos y platos producidos en el entorno doméstico.

En este último capítulo se discutirán las diferencias y aportes de estos dos procesos culturales en la producción de alimentos, concebidos a partir de la división de género en la república del siglo XIX. De nuevo, al igual que en los capítulos anteriores se mostrarán los roles que jugaban hombres y mujeres, tanto dentro del proyecto nacional, así como en la creación de una cocina nacional o representativa de la nación colombiana. Esto, permitirá establecer que la fuerte tradición oral femenina, fuente de consulta de editores masculinos, prevaleció sobre el lenguaje escrito en las publicaciones que dedicaron espacio a la producción de alimentos, durante gran parte del siglo XIX. Este hecho, facilitó que las mujeres se convirtieran en protagonistas como productoras y portadoras del conocimiento gastronómico nacional, a pesar de la intervención masculina en la literatura culinaria.

Para desarrollar dicho argumento, se tomarán cuatro temáticas principales en la creación de recetarios del siglo XIX. Inicialmente, se describirán los roles que jugaban hombre y mujer en la producción de literatura culinaria; la mujer como núcleo de conocimiento y el hombre como generador de estándares. Como segundo punto, se busca analizar el lenguaje utilizado y el tipo de instrucciones que se indicaban en los recetarios desde mediados de siglo. Posteriormente, se dará cuenta de las pequeñas estrategias y consejos dictados por la experiencia femenina, con el fin de que se ejecuten preparaciones sin errores y exitosas. Finalmente, este capítulo retoma la herencia europea con el fin de

---

<sup>114</sup> Acevedo de Gómez, Josefa, “Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa,” Imprenta de José A. Cualla, Bogotá, 1848, p.65

diferenciar y comparar el tipo de lenguajes que utilizan las recetas que se relacionan, bien sea al continente europeo, o al americano.

### **Quién escribe y quién cocina**

Los periódicos y almanaques en donde se publicaban recetas y aquellos compendios que quisieron mostrarse como recetarios de la cocina colombiana del siglo XIX, eran escritos por hombres, o al menos ellos eran quienes ejercían la labores editoriales dentro de estas publicaciones. El cultivador Cundinamarques, dirigido y editado por Rufino Cuervo, fuente de la década de los 30 del siglo XIX y el recetario El Estuche de finales del siglo, escrito y compilado por Jerónimo Argáez, son el ejemplo más claro de labor editorial ejercida por los hombres. Su intermediación dentro de este proceso, significó la escogencia de las recetas, la aplicación de cierto sentido del gusto, la modelación de lo que identificaría la cocina colombiana y los inicios en la construcción de una literatura culinaria nacional. Los libros de cocina, además de aportar a las costumbres culinarias practicadas en la época, resultaban ser un aparte dentro los ideales de economía doméstica. Para el caso mexicano. Jeffrey Pilcher afirma:

(...) representaban un segmento importante del mercado de guías domésticas, debido al papel central de la comida en la familia. Esos libros promovían, en primer lugar, el ideal burgués de mantener un sano presupuesto hogareño preparando alimentos económicos<sup>115</sup>

Los libros, en este caso los recetarios de cocina, cambiarían la perspectiva de la cocina al conectar regiones y sus diferentes sabores por medio de la lectura y la facilidad de la difusión a gran escala. La tradición oral que venían practicando las mujeres, aunque para el momento resultó ser fuente documental de los libros, nunca permitiría la revolución que la letra impresa obtuvo al conectar individuos de un extremo al otro, permitiéndoles conocerse o imaginarse a través de la lectura.

Para el caso mexicano analizado ampliamente por Pilcher, las mujeres como productoras de la literatura culinaria, intervinieron directamente en la consolidación de una cocina nacional, gracias al constante intercambio de conocimientos de un extremo a otro

---

<sup>115</sup> Pilcher, Jeffrey, ¡Vivan los tamales! “La comida y la construcción de la identidad mexicana,” Ediciones de la Reina Toja, México, 200, p 85

del país. Para el caso colombiano, este hecho es posible suponerlo gracias a que fuentes aisladas y las reediciones de algunas publicaciones, anuncian el éxito de las mismas y la acogida dentro del público, permitiendo que la difusión de las costumbres culinarias fuera mayor. La interacción con publicaciones que intentaron recopilar de diferentes fuentes lo que consideraban lo mejor de la cocina local, les permitió a las mujeres conocer el universo de la cocina de otro.

Dentro del proyecto nacional, donde las costumbres y las actividades de la vida diaria y doméstica también fueron parte del proceso civilizador de los hombres dirigentes, el aprovechamiento de la imprenta y el libro o los periódicos como su producto, fue fundamental. La imprenta y los libros, a diferencia de otro tipo de mercancía y maquinaria que permitía el desarrollo a gran escala, se convirtieron en fuente de influencia al llegar más fácil y rápidamente a un mayor número de personas con su contenido. Los libros y lo que en ellos se escribía traspasaban el significado de un simple objeto, lo que benefició el proceso de construcción de identidad nacional. Benedict Anderson explica la importancia y el significado de los libros en procesos como el que afrontaba Colombia en el siglo XIX:

Una libra de azúcar es simplemente una cantidad, un montón conveniente, no un objeto en sí mismo. En cambio el libro, es un objeto distinto, autónomo, exactamente reproducido en gran escala, y aquí prefigura a los bienes durables de nuestra época. Una libra de azúcar se funde con la siguiente; cada libro tiene su propia autosuficiencia eremítica<sup>116</sup>

Así, el proyecto culinario editado por lo hombres, se benefició de la producción de la imprenta, permitiendo que las fronteras regionales del país fueran más cortas al reducirlas a la distancia de un libro y permitiendo en cierta medida que se reconociera al otro con que compartía un territorio. La constancia de algunas publicaciones y la reedición de otras al notar la acogida del público en el tema culinario, hicieron que el conocimiento de la cocina regional y que se llamaba nacional, trascendiera. Por ejemplo *El Estuche*, libro que se publicó por entregas pacientemente desde 1878, influyó por al menos 2 o 4

---

<sup>116</sup> Anderson, Benedict, “Comunidades Imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del Nacionalismo,” Fondo de Cultura Económica, México D.F, 1993, p. 59

años a sus lectores al publicar “lo mejor conocido hasta hoy”, donde “la cocina colombiana y la cocina española ocupan un lugar preferente”<sup>117</sup>.

De un lado, al conocer la variedad ingredientes, de productos y preparaciones de distintas regiones del país, se conocían los ciudadanos entre sí o al menos se conocían desde el ámbito doméstico de la cocina y de sus matices particulares. De otro lado, y conforme a la idea del proyecto nacional, se generaba un sentido de comunidad más allá de la política, la guerra y los ideales de independencia; se consideraron nuevos elementos como la cocina y la fabricación de platos, para establecer una colectividad que se caracterizaba también por determinada producción culinaria.

En este caso, la cocina que se representaba en los manuales de recetas estampados por el imaginario masculino de la cocina nacional, pretendió influenciar las prácticas culinarias domésticas. Desde la reedición del *Manual de cocina y repostería*, donde se realizó “(...) una compilación con el objetivo de reunir un prontuario de cocina, conforme á los usos y á las costumbres de nuestro país (...)”<sup>118</sup> se nota el surgimiento de una cocina que ya se llamaba nacional, donde por ejemplo las preparaciones ya nombraban el estilo culinario de una región del país como el bocadillo de Vélez. La utilización de ingredientes autóctonos en preparaciones como el masato, la chicha o conservas de fruta, también se consideraron nacionales. La cocina que se escribía en las recetas de estos libros ya se consideraba “esencialmente nacional.”<sup>119</sup> Esta unión de recetas e imprenta, generó una suerte de revolución en la identidad del país e “hizo imaginables a las comunidades nuevas, era una interacción semifortuita, pero explosiva (...)”<sup>120</sup>

Para las mujeres, tener al alcance este tipo de manuales o libros, significó la posibilidad de variar su menú diario a partir de la experiencia de otras mujeres, y conocer distintas formas de aplicar la economía doméstica en la comida o platos. Aunque editados por los hombres los libros de recetas se dirigían a las mujeres y eran construidos a partir de la experiencia femenina de la cocina. La novedad impresa de “los libros de cocina permitió

---

<sup>117</sup> Obtenido en Moreno Blanco, Lácides, “Sabores del Pasado. Recetas de El Estuche,” Introducción de El Estuche, Panamericana Editorial, Bogotá, 1999, p. 17.

<sup>118</sup> Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero, Imprenta de Nicolás Gómez, Bogotá, 1874, Prólogo

<sup>119</sup> Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero, Prólogo

<sup>120</sup> Anderson, Benedict, “Comunidades Imaginadas,” p. 70

que las mujeres de un grupo exploraran los sabores de otro grupo, así como los libros de cocina permitieron a las mujeres de un grupo representarse en otro.”<sup>121</sup>

El *Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero* de la imprenta de Nicolás Gómez, evidencia en su prólogo que parte de las fuentes consultadas correspondían a los conocimientos del ama de casa, fundamentalmente adquiridos a través de la tradición oral, como a las prácticas culinarias que reposterías y confiterías utilizaban dentro de sus negocios en la ciudad capital. Basándose en Santa Fé, la diversidad de recetas contenidas en este libro, construían el menú que los editores consideraron nacional. Entre pasteles, sopas, dulces, conservas o bizcochos, el manual es “esencialmente nacional, por componerse de recetas tomadas de los establecimientos de las capital, en que preparan y aderezan comidas y manjares, y de varias casas particulares.”<sup>122</sup>

La variedad de fuentes se evidencia a lo largo de todos los textos de recetas aquí analizados, pues no es posible ver una unidad en la redacción de todas las recetas. Por ejemplo, en algunas recetas se dan pistas acerca de la forma de cocción, en otras ni siquiera es posible establecer el método de cocción que se debe utilizar. Igualmente, ciertas recetas recurren a un lenguaje en el que se establecen claramente los pasos de ejecución, de manera que alguien inexperto hubiera llevado a cabo la receta fácilmente. Sin embargo, muchas otras indicaciones son tan superficiales que sólo alguien con un conocimiento experto del tema de la cocina sería capaz de elaborarla, pues conocen los ingredientes, los instrumentos, el comportamiento de los alimentos y las formas de cocción.

### **La mujer como fuente para los recetarios**

Las recetas de todas las fuentes aquí consultadas utilizaban diferentes sistemas de medidas para la creación de platos entre los que se encontraban medidas estándar, relacionadas a la cotidianidad o algunas que responden a la practicidad de lo que se tiene a mano. Implementos de cocina como tazas, cucharas y vasos sirvieron como medida para

---

<sup>121</sup> Appadurai, Arjun, “How to make a national cuisine: coobooks in contemporary India,” *Comparative Studies in Society and History*, Vol 30, No. 1 (jan, 1988) p.6

<sup>122</sup> *Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*, Prólogo,

varias preparaciones, mientras que en algunas otras la cáscara de un huevo indicó la cantidad necesaria de otro ingrediente. En el caso del bocadillo de Vélez y la conserva de guayaba contenidas en El Estuche, el proceso es casi idéntico pero para el bocadillo no se indica ninguna clase de cantidad en los ingredientes mientras que en la conserva los ingredientes necesarios se indican por peso.

Si bien la mayoría de las recetas tienden a tener pocas instrucciones e indicaciones respecto al manejo de los alimentos en la cocina, vale la pena detenerse en aquellas que sobresalen por su lenguaje y que evidencian la diversidad de fuentes utilizadas por los editores. La segunda edición del *Manual de Cocina y Repostería*, introduce nuevas recetas a la edición anterior del año 1853, entre ellas el lechón en salchichón sobresale por su claridad, la utilización del lenguaje y la forma de dirigirse a quienes siguen instrucciones.

Para la elaboración de esta receta resulta fundamental el proceso de limpieza, deshuese y preparación del lechón, paso esencial para la posterior cocción y sazónamiento del animal. Como dirigiéndose a las mujeres cocineras, quien introduce esta receta indica en un tono familiar, lo que se debe hacer con el animal para iniciar la preparación:

Tomarás un lechon que sea grande, mayor de lo que suelen asar; éste muy bien pelado, le cortarás las patas, y lo abrirás, y despues de destripado, se desacarna de manera que toda la carne baya pegada en el pellejo, arrimando el cuchillo á los huesos. Se desuella la cabeza de modo que no queda en los huesos ninguna carne, y luego se desangra en agua y luego se escurre, y puesto sobre una mesa con la carnaza hacia arriba , se roseará de modo que quede bien salado(...)<sup>123</sup>

La receta no es muy precisa con el tamaño del lechón, pero aclara la forma en la que se debe usar el cuchillo para descarnarlo, un aspecto diferenciador al contrastarlo con las recetas de la época, en las que rara vez se indica qué tipo de instrumentos se deben utilizar. Adicionalmente, proporciona indicaciones sobre detalles del proceso que otras recetas del periodo tienden a omitir. Por ejemplo, se indica que el desangrado debe hacerse con agua y dejarse escurriendo antes de empezar a sazonar la carne. Aspecto diferenciador al momento de comparar esta receta con las contenidas en los manuales del siglo XIX, en

---

<sup>123</sup>Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero, p. 70

la medida que se nombran pasos intermedios relacionados a la limpieza del alimento y que no significan cocción o sazón, pero hacen parte del proceso de creación del plato.

Las indicaciones de la preparación, continúan señalando qué ingredientes se deben tener listos y mezclados para la sazón inicial de la carne, se roseará de clavo, nuez y jengibre hasta que el lechón “quede todo negreado, y arrollado, comenzando por la cabeza, y despues de que esté arrollado se le atan las puntas muy recio para que no se salga la sazón(...)” Una vez hilado fuertemente, el lechón se pondrá en cocción con agua suficiente para cubrirlo “con tocino, vino, vinagre, sálvila, mejorana y otras yerbas,” y asegurándose que el agua esté sazonada de especias y sal. En las indicaciones, además se hacen señalamientos sobre la temperatura del lechón al servirlo la en la mesa, los elementos decorativos que lo acompañaran y se le indica la posibilidad, a quien está a cargo del plato,” de servirlo en ruedas de limones”, hecho que permitiría la receta se presente como un “mui buen plato”.<sup>124</sup>

En el caso de los libros nacionales varias recetas también suelen ser vagas y no explican cuál debe ser el resultado final. No exponen nada sobre el procedimiento o el método de cocción. Aunque la siguiente receta indica las cantidades en medidas estándar no profundiza en nada más y se reduce a las siguientes dos líneas: “Bollos de mantecada. Una libra de maíz mui seca, doce onzas de mantequilla, doce id. de azúcar i doce huevos.”<sup>125</sup> La receta, al igual que las indicaciones de torta de requeson, empanadas de dulce, almojavanas, torta de horno y mantecadas, deja todo el proceso de preparación y de intervención de los ingredientes al conocimiento de la persona experta que conoce los procedimientos.

Estos dos ejemplos muestran el tipo costumbre y tradición por la que se mediaba la cocina, a la vez que manifiestan el conocimiento que la fabricación de un plato significaba. Para el momento en que la producción de textos a gran escala introdujo la preparación de alimentos a un universo más amplio, aun la tradición oral femenina culinaria se imponía. Considerando que las recetas contenidas en estos manuales, se crean y publican a partir del conocimiento que se transmitía generación tras generación, se puede suponer que “el

---

<sup>124</sup> Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero, p. 70

<sup>125</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería. p. 23

intercambio oral de recetas, es desde el punto de vista técnico, el proceso básico que define la producción de este tipo de libros.»<sup>126</sup>

Este tipo de división creativa dónde el conocimiento femenino se convierte en la fuente de la labor editorial masculina, se evidencia en las mismas recetas e instrucciones que en ellos se compilaban. Los libros de recetas, que se escribían preferencialmente para un público femenino, conocedor de los asuntos domésticos y administrador de las comidas diarias, escribían a un público que entendía las recetas, conocedor de los pasos y procesos que permitían la creación de un plato. Utilizando el papel, el texto, el libro y la imprenta como medios para la comunicación de las recetas, los libros de cocina del siglo XIX, aún continuaban siendo fruto del conocimiento femenino, que con intermediación masculina permitían se transmitieran de mujer a mujer más ampliamente.

Al tratarse aún de un virtual intercambio femenino, las recetas de los libros de cocina con su carácter y lenguaje sencillo, carente de explicaciones desarrolladas, pudieron fortalecer una comunidad culinaria que se extendía en el territorio nacional de forma más rápida y efectiva. Aunque para el caso mexicano las publicaciones eran creadas por las mismas mujeres, el lenguaje de las recetas tiene el mismo tratamiento. De acuerdo a Jeffrey Pilcher el caso mexicano es muy similar:

Las integrantes de esta gran comunidad, pese a las distancias que las separan, tenían en común la cultura oral de la cocina. Confiadas en que sus lectoras estaban familiarizadas con las técnicas culinarias, proporcionaban instrucciones relativamente vagas. (...)No había necesidad de decir que las cocineras debían condimentar al gusto, porque las recetas servían tan sólo como claves escritas de un lenguaje de cocina mucho más vasto.<sup>127</sup>

Advirtiendo los conocimientos de quien está encargada de la cocina y tiene la experiencia en la preparación de platos, las recetas contenidas en los libros aquí analizados carecen de sistemas de medidas o de referencias para las cantidades de los ingredientes, tales como tazas, cucharadas o puñados. Otra porción de las recetas, no explican cómo se ejecutan los pasos de la preparación o incluso nombran como referencia otros platos sin exponer su preparación o sus características. Igualmente, el tiempo de cocción o de intervención de alimentos no suele ser nombrado.

---

<sup>126</sup> Appadurai, Arjun, How to make a national cuisine: coobooks in contemporary India, p. 6

<sup>127</sup> Pilcher, Jeffrey, ¡Vivan los tamales, p 114

La receta de bollos huecos, contenida en el Manual de artes y oficios, es un ejemplo del tipo de instrucciones que se enseñaban en las preparaciones y libros de la época. La receta a base de maíz, utiliza como referencia el mute para indicarle a los lectores el estado en el que se debía encontrar el maíz para ejecutar la preparación. Después de que el maíz estuviera en agua y se tornara color blanco, se inicia el proceso de creación del plato:

“(…) Después de bien molido con los plátanos guineos que se quieran, se le pone media libra de mantequilla tibia, la azúcar necesaria i un poquito de chicha para que leuden. Se soban mucho, mojándose un día antes i se envuelven en hojas para echarlos a la holla, hirviendo el agua.”<sup>128</sup>

En este proceso de elaboración, varias de las instrucciones apelan al conocimiento de quien lee la receta. Por un lado es necesario conocer qué es el mute, cómo se prepara y cuáles son sus características físicas, pues ni en la receta ni en el libro se indica cómo se prepara. De otro lado es necesario saber el resultado de la mezcla entre plátano y maíz para incluir la cantidad que se desea, al igual que sucede con la chicha; usar el gusto de quien prepara, significa en otros términos conocer el sabor, la textura y la calidad de la mezcla, apelar a la experiencia previa. Respecto a las porciones de los ingredientes, aunque con la mantequilla sí se indica una cantidad, para el azúcar es preciso conocer cuál es la cantidad necesaria para obtener un buen resultado o al menos el efecto deseado. Finalmente, la receta no indica por cuanto tiempo deben ser cocidos los bollos o al menos un clave que indique cuándo están cocidos.

Aunque en algunas de las recetas de los libros de cocina del siglo XIX es posible leer en las preparaciones un incipiente uso del lenguaje culinario, y palabras como leudar, caramelizar, macerar aparecen esporádicamente, es más común leer en las recetas de estos libros lo que Pilcher llama “claves escritas del lenguaje” culinario manejado por las mujeres. A cambio del lenguaje especializado, las recetas de estos compendios culinarios tienen sus propias referencias para la temperatura del horno, la textura o calidad de la masa o mezcla que se prepara.

Con harina de trigo, azúcar, huevos, manteca de cerdo, vino, culantro, clavos de especie, canela y la porción de levadura que ha sido reservada desde la víspera o

---

<sup>128</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería. p. 13, 14

recentadura diría la receta, se preparan los bizcochitos popayanejos. La instrucción de esta receta en particular, usa las referencias físicas para explicar los momentos ideales de los ingredientes que juntos conformarían los bizcochos. Con una gran variedad de pistas para las amas de casa que están acostumbradas a la tradición oral del lenguaje culinario, la receta indica los momentos precisos de la masa y la temperatura de cocción.

Una vez los alimentos estén reunidos en una masa, se debe esperar a que esta “forme ampollas” y fermente, para de inmediato iniciar la construcción de los bizcochos, que también deben tener tiempo para el fermento cubiertos “con una tela de lana.” “Cuando hayan alzado bien” se les agregara clara de huevo y canela encima para meterlos al horno que debe estar “á temple más caliente que para bizcochuelos.” En la receta, se sugiere, se obtendrá mejor sabor y los bizcochitos quedarían “quizá mas exquisitos poniendo en vez de las doce once onzas de manteca, seis de esta y seis de gordana.”<sup>129</sup>

### **Los trucos culinarios como evidencia del conocimiento femenino**

Sólo una persona familiarizada con el proceso y los cambios que sufren los alimentos una vez interactúan con diferentes ingredientes, técnicas o instrumentos, entiende las pistas escritas que se utilizan en esta receta. Por ejemplo, a falta de un horno con controles de temperatura o termómetros, es necesario que las indicaciones se refieran a la experiencia previa de otra cocción.

Las instrucciones utilizadas para explicar estas recetas, se escriben usando las reacciones visibles de los alimentos, que previamente han sido percibidas en la tradición oral de la cocina hogareña. En este caso las mujeres, que desde niñas inician con su educación para hogar, han conocido, oído y visto de generaciones anteriores los procesos de los alimentos y son capaces de desarrollar estas recetas, aun si en ellas leen instrucciones vagas, pues ya están familiarizadas con su lenguaje y procesos.

Este tipo de referencias o claves escritas de los textos culinarios, extraídas de la tradición oral femenina, no se limitaban únicamente a las acciones relacionadas con la cocción o con la intervención de los alimentos en la cocina. En el proceso de creación de

---

<sup>129</sup> Argaez, Jeronimo, El Estuche. conocimientos útiles aplicados á la vida práctica o sean 8000 recetas y hechos diversos, Tomo II, Bogotá, 1882, p 45.

textos culinarios las pistas visibles que los alimentos manifestaban, también sirvieron para conocer el estado de los ingredientes que se deben escoger para la preparación. Los conocimientos femeninos aplicados a las cocina inician desde que los alimentos e ingredientes se escogen en la plaza o mercado local, continúan en la ejecución de platos y se preservan en la conservación de alimentos en la despensa.

Una prueba de los conocimientos que manejaban las mujeres amas de casa en torno a la fabricación de alimentos, se puede extraer de los consejos que Josefa Acevedo da a las amas de casa sobre economía doméstica. Según Acevedo, los quehaceres de la cocina, el orden en la despensa y la compra de víveres era una tarea exclusiva de la mujer y que sólo sus conocimientos permitirían llevarlos a cabo correctamente. Sobre la administración de los alimentos, la escritora del hogar nombra algunos ejemplos:

El chocolate guardado donde no se evapore su aroma, puede durar largo tiempo, i se compone, á no ser que le clima sea calido i húmedo; pero el que se muele con panela en vez de azúcar, se daña pronto en todas partes. Los dulces de almíbar ser conservan buenos mas ó ménos tiempo según la fruta de que están hechos, i a cualquiera se le ocurre gastar primero los que están espuestos á agriarse. Los licores espirituosos se guardan años enteros, i su calidad se mejora en proporción del tiempo que pasa; i la leche a penas puede soportarse al segundo dia. Un acópio de huevos mui considerable donde no es mucho el consumo, sería desacertado porque se dañan, ó se van secando sin podrirse, i entonces es necesario duplicar la cantidad ordinaria para cada cosa que va á hacerse. Las frutas i hortalizas son mejores frescas<sup>130</sup>

En el caso del dulce de tamarindos el estado del fruto es fundamental para lograr el resultado esperado de la conserva. Los frutos se deben escoger “verdes, que estén hechos, pero no maduros.” Posteriormente, una vez se hayan hervido en agua se les quitará la cascara y las semillas para así poder empezar a hacer el dulce; “se hace el almíbar, se clarifica, y cuando esté a medio punto, se agregan los tamarindos; se dejan cocer y luégo se les da el punto necesario de almíbar.”<sup>131</sup> En el caso de esta receta, las indicaciones sobre el estado ideal de los alimentos y de la intervención de los mismos, requiere de la experiencia previa de quien cocina. Se asume que quien lee, conoce el significado de que un fruto esté hecho o que reconoce sobre la olla el punto del almíbar que se cocina. Para quien sigue las

---

<sup>130</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería. p. 66

<sup>131</sup> Argaez, Jeronimo, El Estuche, Tomo II, p 167.

instrucciones del libro, en la práctica, una instrucción como la clarificación del almíbar tiene un significado y le permite establecer el estado de su receta.

La gran mayoría de recetas, evidencia la existencia de un saber oral previo a la producción de textos. La interacción directa con los alimentos en compañía de quien ya tiene la experiencia en el campo de la economía doméstica y el hogar, permitió que las mujeres leyeran e interpretaran fácilmente los términos vagos de los libros de recetas de aquel entonces. Junto a este lenguaje femenino que trascendió a los libros, es posible encontrar una variedad de pequeños trucos culinarios que también hacen parte de la vida cotidiana que se construía en torno a la cocina que los libros de recetas del siglo XIX proponían para Colombia.

En estas publicaciones culinarias es posible encontrar en los vegetales, usos diferentes a los que se relacionan con el consumo directo o su cocción para convertirlo en alimento. Tal es el caso de las hojas de plátano como vehículos de transmisión del calor para cocinar tamales, envueltos o preparaciones de maíz. En ese sentido, “los libros de recetas son un formidable y desconocido testimonio de estos trucos, que aportan datos excepcionales para reconstruir la cultura oral y popular.”<sup>132</sup> A partir de ellos, es posible conocer las alternativas y las soluciones que las mujeres aplicaron en un ambiente y situación particular. los recursos disponibles del lugar en el que se espera lograr el éxito de una cena.

En la cotidianidad de las amas de casa locales, los trucos culinarios se refieren a formas de cocción, a técnicas para descubrir el punto ideal de cocción de los alimentos, a estrategias para determinar la temperatura del horno y a la utilización de herramientas alternativas. Algunos de los trucos que se nombran en las recetas contenidas en los manuales de la segunda mitad del siglo, responden a que “Las restricciones del ambiente, la tecnología y la fisiología establecían límites para la dieta humana.” En el caso particular de Colombia en el siglo XIX la recursividad y la atención sobre el comportamiento de los alimentos en interacción con herramientas, ingredientes y medios de cocción del entorno, mostró como muchas otras sociedades tradicionales una cierta “habilidad en la explotación de los recursos disponibles”.<sup>133</sup>

---

<sup>132</sup> Montanari, Massimo, “La Comida Como Cultura,” Ediciones Trea, España, 2003, p. 37

<sup>133</sup> Pilcher, Jeffrey, “Food in world history,” Taylor & Francis e-Library, 2005. P.121

Unas pequeñas ramas secas con algunos chazos secos de madera, en la base de una olla con poca cantidad de agua, permitiría que los alimentos se cocinen a fuego lento y a vapor. Las botellas grandes, servían a modo de rodillo para la gran cantidad de preparaciones que se hacían a base de harinas y que hacían parte de la repostería nacional. Las hojas de plátano, también se utilizaron como suerte de calibrador de preparaciones; en el caso de los dulces si una gota era derramada sobre una hoja de este tipo y se despegaba al empezar a enfriarse, significaba que la mezcla estaba lista y no requería de más cocción. La mitad de una cáscara de huevo, resultó ser práctica como sistema de medida, así como las totumas, que también se utilizaron como recipiente de los dulces locales.

Las hojas, no sólo de plátano, fueron utilizadas dentro de la culinaria local a forma de envase para dulces y arepas. En el caso de la receta para preparar mazato de hojitas guadeños, se dispone una mezcla en la que se miden “dos totumas escasas de almibar i una bien llena de mazamorra,” hecha de almidón de maíz de Yucatán y agua. Una vez colada la preparación en un balai, se empieza a cocinar con canela y hojas de naranjo. “El punto se toma cuando despegue de la hoja i que se esponje en la paila. Se baja i se van envolviendo los bollitos en hojas de viao, poniendo de a cucharada en cada hojita(…)”<sup>134</sup>

Respecto a las estrategias para determinar la temperatura adecuada en un horno de leña, lo común en las recetas es indicarla de acuerdo a lo usado en otro tipo de receta. Una de las expresiones más comunes y que se utiliza con mayor frecuencia es: “el temple como para bizcochos”. Igualmente, las recetas que dan otro tipo de indicaciones respecto a la temperatura, sugieren que el calor del horno es establecido por lo que se horneó inmediatamente antes de iniciar una nueva cocción, justo después de que “ha salido listo el pan”<sup>135</sup>, es un término que se usaba con frecuencia para la preparación de recetas de repostería.

La mayoría de los trucos, al igual que gran parte de las indicaciones de las recetas contenidas en los manuales y compilaciones de recetas del siglo XIX, provienen del lenguaje oral y la tradición que de generación en generación se impartió desde las cocinas hogareñas. Por eso, pesar de que pueden ser útiles en el momento de seguir las

---

<sup>134</sup> Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero, , p.101

<sup>135</sup> Para referencia similares ver en Manual de Artes y Oficios: Viscochuelos pág. 8, Postre de mojicón pág. 11, bizcochuelo, pág. 24 y otra de arepas. Referencia similares en El Estuche tomo II: Bizcochitos popayanejos pág. 45 y Dulce de papaya calentana pág. 167.

indicaciones de las recetas, resultaba necesario estar familiarizado con las estrategias y el lenguaje que utilizaban.

En el proceso de creación de un plato, las recetas de los libros del siglo XIX, también incluyeron trucos para detectar los estados ideales de los alimentos que se están utilizando. La experiencia de interacción de las mujeres con los alimentos y las reacciones que ellas advierten en los ingredientes, también fueron claves textuales que se incluyeron en los libros de recetas. Para la preparación de merengues, conocer la temperatura del horno resulta fundamental. Los merengues, que resultan de una mezcla entre claras de huevo y azúcar muy bien batidas deben tener una temperatura intermedia; suficiente para cocinarlos, pero justa para no quemarlos. Según las indicaciones de la receta, los merengues se cocinarán en un horno “templado que no queme un pliego de papel.”<sup>136</sup> la receta de Bocadillos de Vélez de El Estuche, indica que “cuando poniendo una gota de esta masa en azúcar en polvo, forme bolitas está de punto.”<sup>137</sup>

Este tipo de elementos en la escritura de las recetas, evidencia nuevamente, el carácter oral de la cocina del siglo XIX en Colombia y la incipiente literatura culinaria nacional, que apenas se acomodaba al lenguaje escrito y a la transmisión de instrucciones por medio de los textos. A pesar de los esfuerzos por parte de la élite masculina por interpretar y usar la cocina como un elemento de representación nacional por medio de la publicación de textos, la cocina aún encontraba lejos de estandarizarse y superar los límites orales y domésticos.

A diferencia de lo que sucedía con la cocina europea, que se trataba de imitar y reproducir desde los libros de producción nacional, la tradición escrita local aún no se consolidaba en su lenguaje, por lo que las recetas allí contenidas no cumplían ni compartían las mismas características descriptivas, ni se estandarizaban el uso de determinada medida. Las recetas que indican tener un carácter europeo y hacen parte de las compilaciones nacionales, evidencian la consolidación de una costumbre escrita, pues tienden a tener indicaciones más claras, sencillas y puntuales para la ejecución de los distintos pasos dentro de una misma receta.

---

<sup>136</sup> Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería, p. 13

<sup>137</sup> Argaez, Jeronimo, El Estuche, Tomo II, p. 19

La cocina europea y que las élites nacionales veían como el ejemplo a seguir, seguramente había superado el ámbito doméstico y trascendido al universo profesional desde hacía un buen tiempo, de forma tal que sus textos, habían superado la tradición oral. De acuerdo a Jeffrey Pilcher, la tradición escrita de la cocina en el caso Francés ya se había iniciado a mediados del siglo XVII. Después de varias décadas, en las que ya se tenían internalizadas ciertas prácticas culinarias en la población, estas fueron recogidas en 1651 en el libro *El chef Frances*, de Francois La Varenne, texto que se republicó hasta por un siglo<sup>138</sup>.

Varias recetas que hacen parte de los manuales locales y que se asocian a un origen europeo como se explicó en el capítulo inicial, presentan y listan los ingredientes de los que está compuesta la receta y respectivamente presentan la cantidad necesaria de cada ingrediente, incluso con dos tipos de medidas estándar. En este tipo de recetas es posible ver el peso de los ingredientes en onzas y su equivalente en libras. Igualmente, en este tipo de recetas, el lenguaje que se utiliza es específico y concreto, valiéndose de referencias culinarias establecidas tales como punto de hoja o punto de nieve. En contraposición, varias recetas asociadas a las costumbres locales, no realizan indicaciones profundas sobre los distintos procesos de una receta, en repetidas ocasiones titulan con el nombre de un ingrediente que no se utiliza en la receta y las medidas que se utilizan responden a la cotidianidad o la tradición oral, usando expresiones como cuarteron y refiriéndose a determinado tipo de botella.

En las recetas que se catalogaron como de carácter europeo se encontraron expresiones como: a punto de hoja para las salsas y dulces, a punto de nieve, *a la bombé* o macerar, expresiones que responden a un lenguaje culinario instituido. En las indicaciones de estas recetas también es posible ver la introducción en el uso de instrumentos especializados y que se usan específicamente dentro del entorno culinario; herramientas en las que se procesan las masas para repostería como las jeringas o las llamadas máquinas para darle consistencia a la masa, se encuentran entre las recetas que llevan nombres europeos.

---

<sup>138</sup> Pilcher, Jeffrey, "Food in worl history," Taylor & Francis e-Library, 2005, p. 35

Este tipo de recetas en las que se evidencia un tratamiento del lenguaje distinto, es propio e identifica a las tradiciones culturales europeas. Massimo Montanari, en un esfuerzo por hacer un análisis de elementos que tocan transversalmente la historia mundial de la cocina, considera para Europa, América y Asia temas como la creación de los recetarios, la importancia de la agricultura y el fuego como artefacto de cocción. Al respecto, de la creación de libros dedicados a la cocina, Montanari argumenta que “(...) solo en los países de gran tradición escrita se han podido desarrollar un tipo de literatura técnica”<sup>139</sup>, como el caso de la tradición europea que se plasmó, copió y mezcló en los manuales locales, con la tradición oral nacional.

Esta suerte de fusión en la que se convirtieron los libros de recetas locales del siglo XIX, manifiesta la ambivalencia de la cocina local, que de un lado resultaba ser de un fuerte carácter oral, pero que del otro, resultó un recurso escrito para el proyecto nacional. Respectivamente, la perspectiva práctica femenina de la cocina y el concepto masculino de la representación culinaria, chocaron en el momento de querer “codificar, en un repertorio establecido y reconocido, las prácticas y las técnicas elaboradas”<sup>140</sup> en el país.

Los conocimientos femeninos ampliamente difundidos por años a través de la tradición oral hogareña, se manifestaron en la creación de la cultura escrita de la cocina, pensada por los editores masculinos que a la vez ejercían como dirigentes de la nación en construcción. De manera que en el inicio de la producción de textos de cocina, las recetas allí contenidas no fueron más que la retransmisión, pero escrita, de la tradición oral de las mujeres.

El trabajo masculino, respecto a la cocina se reflejó en la intervención editorial y producción de textos culinarios en el siglo XIX. Esta mediación en los saberes domésticos de las mujeres, permitió que las amas de casa de distintas regiones, interactuaran a pesar de la distancia y conocieran los distintos trucos con los que se ejecutaba la cocina colombiana de la época. Puntualmente, “Los autores de libros de cocina ayudan a la unificación de un país al promover el intercambio de alimentos entre diferentes regiones, clases y grupos étnicos, construyendo así un sentido de comunidad dentro de la cocina.”<sup>141</sup>

---

<sup>139</sup> Montanari, Massimo, “La Comida Como Cultura,” Ediciones Trea, España, 2003, p.35

<sup>140</sup> Montanari, Massimo, La Comida Como Cultura, Ediciones Trea, España, 2003, p.36

<sup>141</sup> Pilcher, Jeffrey, ¡Vivan los tamales!, p 15

Esta contribución masculina a la identidad culinaria nacional, consolidó los saberes femeninos y permitió que su contribución al proyecto nacional se materializará y trascendiera las barreras de lo doméstico y oral.

## Conclusión

Los hombres que iniciaron el proyecto de construcción de nación en el siglo XIX, buscaron que desde la cotidianidad se configurara también la construcción de nación. Para ello, las costumbres de calle, de vestir, de alimentación o de mesa, se pensaron y quisieron adecuar para que la mayor parte de la población se adaptara al proyecto que construían desde su círculo letrado. La consideración de estos elementos, permitió que individuos y personas que no participaban en el ámbito público de las elites, pudieran considerarse participantes de la construcción de identidad nacional. De acuerdo al proyecto de las elites, grupos sociales como el de las mujeres, se podía identificar como parte de un grupo con características comunes, gracias a la consideración de elementos más cercanos a las costumbres del día a día.

El ideal de mujer que se construía, a la vez que se planteaba la identidad nacional, respondía a un determinado tipo de valores y actitudes. En el siglo XIX, la definición del rol femenino incluía la crianza de ciudadanos ilustres y el ejercicio de las tareas domésticas de acuerdo a los valores propios de la república como la frugalidad, la responsabilidad y el aprovechamiento. El hogar, como escenario en el que se desarrollaban estas actividades, debía ser ejemplo de los valores que se pretendía representaran a la nueva república. La puesta en práctica de las buenas virtudes dentro el hogar, eran el reflejo de lo que sucedía en las esferas públicas de la sociedad, en donde los hombres de la casa tomaban las riendas de la nación.

La economía, la correcta y justa administración de recursos, los principios de la utilidad y el aprovechamiento, fueron promovidos como los pilares del gobierno femenino del hogar, en contraposición a vicios como el desperdicio, el despilfarro, la pereza y el gasto excesivo en lujos. Un ama de casa ejemplar del siglo XIX, no sólo debía ser capaz de distribuir el capital que su marido producía de forma equitativa entre los miembros del hogar, sino que también debía ser capaz de dividirlo en los gastos familiares diestramente, sin dar espacio a necesidades.

La disposición y fabricación de los alimentos hacían parte de las tareas que eran ejercidas por el ama casa y se constituyeron en el claro ejemplo de la aplicación de valores y de virtudes dentro del hogar. La alimentación y por tanto la preparación de diferentes

platos para cada una de las comidas, además de significar una inversión significativa dentro del presupuesto familiar, representaba la administración de la alacena, el pago de servidumbre, la ejecución de recetas variadas, la creación de elementos de primera necesidad alimenticia, el aprovechamiento y conservación de los ingredientes.

Así el hogar republicano, de pasada la mitad del siglo XIX era en una fábrica doméstica y gran despensa de alimentos. Con el fin de ahorrar gastos y de obtener la calidad esperada de los alimentos la mayoría de los ingredientes se fabricaban en la cocina doméstica. Harinas, almidones, aceites, manteca, chocolate y licores eran algunas de las preparaciones básicas y que daban fruto a platos completos, que también se preparaban dentro del hogar. Elementos prácticos para la vida diaria como insecticidas, tapas para botellas, velas, perfumes y cosméticos también era elementos que se producían al interior de la fábrica domestica del siglo XIX.

Era un hecho ejemplar que la mujer estuviera en la capacidad de administrar un hogar en el que se fabrican la mayor parte de los ingredientes. En el proceso de gestionar la despensa del hogar la mujer del siglo XIX también conocía las recetas sobre preservación y conservación de los alimentos. Frutas en conserva, las carnes curadas, las bebidas fermentadas y los dulces hacen parte de un gran grupo significativo de recetas encontradas en los libros dedicados a la fabricación de los alimentos. Además de las recetas en las que se evidencia una relación con Europa, una constante a lo largo de los recetarios de la época es la conservación y aprovechamiento de los alimentos.

La producción impresa de recetas culinarias, basada en los conocimientos transmitidos por la tradición oral femenina, fue uno de los elementos que permitió acercar a las mujeres al proyecto planteado por las elites dirigentes. El conocimiento femenino de la práctica de la cocina y las preparaciones que habían pasado de generación en generación, pudieron participar activamente dentro del proyecto nacional a través de la letra impresa.

Para entonces, la tradición oral femenina aun prevalece significativamente sobre el texto y la forma en la que están escritas las recetas así lo evidencia. Dirigiéndose a un público experto, conocedor y familiarizado tanto con las transformaciones de los ingredientes como con las referencias coloquiales que explican los estados de los alimentos en cocción o intervenidos culinariamente, las recetas permiten que las mujeres establezcan un universo más amplió de conocimiento culinario y de interacción con preparaciones que

no conocían. Una persona novata en los asuntos de la cocina, no hubiera podido ejecutar gran parte de las recetas contenidas en los recetarios del siglo XIX plenamente, al menos no, si nunca tuvo una interacción directa con la tradición oral de las amas de casa y cocineras.

Estas referencias propias de la cultura oral, hechas texto y difundidas en masa con la colaboración de la imprenta, trascendieron el límite íntimo de cada hogar, permitiendo que se conocieran recetas, trucos y conocimientos culinarios de varias regiones del país y del mundo. Más rápidamente que la tradición oral de madre a hija, el libro traspasó las barreras íntimas del hogar, al incluir en el conocimiento culinario familiar, a quien tuviera acceso a un libro. Las colecciones impresas de recetas culinarias, editadas y compiladas por hombres, fueron un mecanismo para generar un sentido de comunidad. La creación de un texto de este tipo, promovía conocer al otro mediante la experiencia de lectura y preparación culinaria de una receta. En la lógica de difusión y de creación de un sentido de comunidad, fundamental para el proyecto nacional masculino, las mujeres podían conocer nuevos trucos de cocina, las tradiciones de mesa y la privacidad de la herencia culinaria, por medio del texto producido por la intervención editorial masculina.

Con el paso de los años y la interacción de las elites dirigentes con el contexto europeo, el proyecto de creación estatal y de identidad nacional se transformaba y cambiaba junto con los proyectos anexos, relacionados a la cotidianidad del país. Los alimentos que se proponían desde los recetarios locales para la cocina del siglo XIX, también se acomodaban a la realidad que vivían las elites en la ejecución de su proyecto. La oferta culinaria de los libros de recetas de la época, incluían una fuerte influencia de las prácticas europeas, que se mezclaba con una creciente afirmación de los ingredientes y productos naturales de la región.

Fruto del proyecto de las elites, la cocina local propuesta por los libros de recetas de aquel entonces, se construyó como una mezcla regional de sabores con fuerte influencia de las prácticas culinarias europeas. Considerar, durante el inicio del proyecto de nación, el Estado europeo como el ejemplo de costumbres y establecimiento de políticas, marcó los libros de recetas durante todo el siglo XIX e implantó las costumbres de cocina de Europa como un ideal. La mezcla se concreta con el giro autóctono que las elites le dan al proyecto de creación de nación. Después de que la interacción con Europa se hizo más directa, la

propuesta que se planteaba para la nación por parte de las elites, exigía una revisión y reivindicación de las cosas que eran propias del territorio nacional. Este hecho hizo que se empezara a reconocer las regiones nacionales a la vez que se conocían sus productos, costumbres y prácticas culinarias. Hacia finales del siglo la cocina que desde los libros de cocina se propone, reconoce un país con regiones y productos propios que la vuelven diversa y un conjunto de mezclas.

Sólo hasta finales del siglo XIX, es que se empieza a definir cierto tipo de comida como colombiana. Sin embargo, el análisis de libros de recetas, manuales para mujeres y ciertos diarios de viajeros, permiten concluir que las recetas que se incluían en los libros dedicados a las practicas culinarias son el reflejo del proyecto nacional y de la idea que se pretendía construir de país por parte de las elites.

# Bibliografía

## Fuentes Primarias

Recetas útiles en Almanaque para el año bisiesto de 1852

Acevedo de Gómez, Maria Josefa, Los deberes de los casados. Escrito para los ciudadanos de la Nueva Granada, reimpresso en París imprenta Bénard y C, Calle Damiette, 2

Acevedo de Gómez, Josefa, Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa, Imprenta de José A. Cualla, Bogotá, 1848.

Acosta Samper, Soledad, Una nueva Lectura, Fondo de Cultura Cafetero, 1988.

Argaez, Jeronimo, El Estuche. conocimientos útiles aplicados á la vida práctica o sean 8000 recetas y hechos diversos, Tomo II, Bogotá, 1882.

Archivo Histórico Universidad del Rosario, Caja 68, fol 285,286,287

Carnegie-Williams, Rosa, Un año en los Andes o aventuras de una lady en Bogotá, Tercer mundo editores, 1990.

Hettner, Alfred, Viajes por los Andes colombiano (1882-1884), Banco de la República, 1976.

Mallarino, José María, Un libro útil en El Deber, periodico politico, literario, industrial y noticioso, Bogotá, Año I, #15 (nov 22) 1878.

Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero, Imprenta de Nicolás Gómez, Bogotá, 1874.

Tratado de cocina i repostería en Manual de artes y oficios, cocina y repostería. Obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta república, Imprenta de Nicolás Gómez, 1853.

### **Fuentes Secundarias**

Anderson, Benedict, “Comunidades Imaginadas, reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo”, Fondo de Cultura Económica, México, 1993.

Appadurai, Arjun, “How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, vol 30, No. 1 (Enero) 1988.

Arias Vanegas, Julio, “La nación como proyecto de unidad y diferenciación. De la Élite, su pueblo y los marginales en Nación y Diferencia en el siglo XIX Colombiano”, Universidad de los Andes (CESO), Bogotá, 2005.

Bushnell, David, Colombia una nación a pesar de si misma. Nuestra historia desde los tiempos precolombinos hasta hoy, Editorial Planeta Colombiana, Bogotá, 2007.

Hensel Riveros, Franz, “Vicios, virtudes y educación moral en la construcción de la República”, Ediciones Uniandes, Bogotá, 2006.

Larson, Brooke, “Trials of nation making: Liberalism, race and ethnicity in the Andes”, 1810 – 1910, Cambridge University Press, 2004.

Loaiza Cano, Gilberto, Acerca de la vida privada de un hombre público (el caso de Manuel Ancízar) en Anuario colombiano de historia social y de la cultura, #26, 1999

Martínez de Carreño, Aida, Mesa y cocina en el siglo XIX, Fondo Cultural Cafetero, Bogotá, 1985.

Martínez de Carreño, Aida, Opciones femeninas en el siglo XIX, Gaceta Colcultura, No. 6 (marzo- abril) 1990.

Martínez de Carreño, Aida, “La vida material en los espacios domésticos en Historia de la vida cotidiana en Colombia”, Editorial Norma, Bogotá, 1996.

Martínez, Frédéric, “El Nacionalismo Cosmopolita. La referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900”, Banco de la República-Instituto Francés de Estudios Andinos, Bogotá, 2001.

Montanari, Massimo, “La Comida Como Cultura”, Ediciones Trea, España, 2003.

Moreno Blanco, Lácýdes, “Sabores del Pasado. Recetas de El Estuche,” Introducción de El Estuche, Panamericana Editorial, Bogotá,1999.

Otero-Cleves, Ana María, “Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX, en Historia Crítica No. 38, Bogotá, mayo-agosto 2009.

Palacios, Marco, Safford, Frank, “Colombia país fragmentado sociedad dividida,” Grupo Editorial Norma, Bogotá, 2002.

Palacios, Marco, “El café en Colombia 1850 – 1970: una historia económica, social y política,” El Ancora Editores, Bogotá, 1983.

Pilcher, Jeffrey, “¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de identidad mexicana,” México D.F; Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001.

Pilcher, Jeffrey, “Food in world history”, Taylor & Francis e-Library, 2005.

Saldarriaga, Gregorio, Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVI y XVII, Editorial Universidad del Rosario, 2011.

Reyes, Catalina y González Lina Marcela, “La vida doméstica en las ciudades republicanas” en “Historia de la vida cotidiana en Colombia,” Editorial Norma, 1996.

Rojas, Cristina, “Civilización y Violencia. La búsqueda de la identidad en la Colombia del siglo XIX,” Grupo Editorial Norma, Bogotá, 2001.

Safford, Frank, “Aspectos del siglo XIX en Colombia,” Ediciones Hombre Nuevo, Medellín, 1975.

Super, John, “Food an History”, Journal of Social History, Vol 36, No. 1 (2002)

Uribe, Maria Teresa, “Identidad nacional en la Gran Colombia en Relatos de Nación. La construcción de las identidades nacionales en el mundo hispánico,” Iberoamericana, Madrid, 2005.

