
Alimentando el progreso:

de los regímenes alimenticios
a finales del siglo XIX y
principios del siglo XX en
Bogotá

Autor: Laura Cardona

Director: Jaime Borja

Trabajo de grado para
optar por el título de
historiadora

Pontificia Universidad Javeriana

16 de marzo de 2010, Bogotá

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

ALIMENTANDO EL PROGRESO..... 4

1. Capítulo: de los cuerpos deseantes

EL GUSTO POR LA EL SABOR DEL PROGRESO..... 12

1.1. Sabores del progreso..... 17

a) Cerveza..... 17

b) Pan fino..... 22

c) Chocolate..... 22

d) Azúcar..... 22

1.2. Gustos refinados..... 23

1.3. Espacios bajos..... 26

2. Capítulo: de los cuerpos productivos

CUERPOS QUE PROGRESAN..... 31

2.1. Premisa organicista..... 33

2.2. Cuerpo-máquina..... 37

a) Motores: obreros..... 38

b) Proveedoras: mujeres, madres, nodrizas, cocineras, vivanderas..... 41

c) Futuras máquinas: población infantil..... 45

3. Capítulo: de los cuerpos carentes

ALIMENTACIÓN DEFECTUOSA..... 49

3.1. Agentes tóxicos..... 52

a) Fermentación..... 54

b) Cocción..... 58

3.2. Leche y carne: Lecheros y ganaderos..... 61

CONCLUSIONES

COLOMBIANOS MALNUTRIDOS..... 67

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... 69

FUENTES PRIMARIAS..... 71

ÍNDICE DE IMÁGENES

1. El molino La Victoria.....	15
Gaceta Republicana, 3 de enero de 1910	
2. No más Chicha.....	18
Etiqueta de cerveza Bavaria para combatir el consumo de chicha Circa 1912	
3. Cerveza Tres Emperadores.....	24
La Crónica, 3 de junio de 1911	
4. Vendedora de carne.....	28
Cuadros de Costumbres. Torres Mendez: 1910	
5. Carnicero en Bogotá.....	30
Cuadros de Costumbres. Torres Mendez: 1910	
6. Esquema del cuerpo humano.....	37
Las doce plagas mayores, 1935: 97	

INTRODUCCIÓN

Alimentando el progreso

El estrecho lazo que hay entre el hombre y su comida permite que las estructuras alimenticias desarrollen sistemas de subjetivación en los individuos. Las maneras de comer, los sistemas a los que se somete, en fin, la dieta que lleva un individuo, modelan su cuerpo pero también su sistema de pensamiento y sus condiciones de existencia. Los alimentos hacen que biológicamente sea posible la vida pero la circulación de enunciados en torno a ella produce sujetos de políticas y regímenes. La administración y regulación de los alimentos en una sociedad están relacionadas con la producción de vida por lo que es allí donde se implantan estrategias que manipulan y modelan los cuerpos sometidos a los mecanismos de poder.

‘Alimentando el progreso’ es un trabajo que explora los discursos hegemónicos en Bogotá a finales del siglo XIX que recayeron en las costumbres alimenticias de los bogotanos y que afectaron los sistemas identitarios de la población alrededor de la negación de su comida. La última década del siglo XIX y la primera del XX son años en los que la ciudad se caracteriza por escenificar un proyecto nacional creado por las élites bogotanas y que tenía como fin primordial el progreso. Se habla de sistemas identitarios pues se trata de la multiplicidad y pluralidad de identidades “en individuos se da una amalgama, se encarna múltiples identidades; identidades de sujeto nacionalizado, de un sujeto sexuado, de un sujeto engenerado...” (Castro-Gómez, 2008: 26). En la ciudad ocurría una puesta en escena de hábitos y estrategias disciplinantes que determinaron formas y efectos en el sistema identitario nacional al tratarse de la ciudad en la que se centralizaba todo el sistema político. La ciudad fue el espacio donde ocurrió la simulación de la nación, es decir un constante juego de símbolos que ofrecían un simulacro¹ y presentaban la palabra, el gusto, y, en fin, la memoria en un teatro de referentes aglutinantes. Para Baudrillard la peor de las alienaciones no es ser despojado por el otro, sino estar despojado del otro; tener que producir al otro en su ausencia. El anhelado progreso, según por el cual las elites articularon las tecnologías del poder y propiciaron condiciones para el funcionamiento de dispositivos que normalizaron la población como nacional, estaba condicionado por la configuración de cuerpos funcionales al sistema de producción capitalista. Tales dispositivos son regímenes de poder que constituyen

¹ “Lo real existe por voluntad del signo, el referente existe porque hay un signo que lo invoca. Vivimos en un universo extrañamente parecido al original -las cosas aparecen replicadas por su propia escenificación” (Baudrillard en Rocca. 2007: 1)

cuerpo o poblaciones de acuerdo a sus modos de operar sobre el sujeto “Los regímenes de poder no solo atraviesan los cuerpos y las mentes en orden de hacerlos más dóciles para la acumulación de capital, sino que también hacen de las poblaciones un objeto de las prácticas de gubernamentalidad que pueden ser funcionales a nivel geopolítico” (Castro-Gómez, 2008: 23). Así, **‘Alimentando el progreso’** no trata de hacer una historia del cuerpo sino de reconocer una forma muy local y específica de representación del cuerpo, de los hábitos y, por supuesto, de la nación. Esta representación se implanta a partir de prácticas y discursos, que circulan por el ámbito social, enunciados en los que se reconocen los regímenes hegemónicos de disciplina y regularización que se configuraron alrededor de la alimentación y que, necesariamente, operaron sobre los sistemas de representación de la nación.

Para llevar a cabo el trabajo investigativo se categorizaron las fuentes disponibles con el objetivo de determinar las distintas formas en que operan las políticas alimenticias en las representaciones del sujeto. Para el caso bogotano pueden reconocerse tres modos de cuerpo, que no se excluyen entre sí, sino que se traslapan, seguramente con otros muchos modos que no se mencionan aquí, y configuran un sujeto político. El presente trabajo se refiere a cuerpo deseante, cuerpo productivo y cuerpo carente, categorías que indican las maneras en que se formaliza una representación hegemónica a partir de estrategias que se implantan sutilmente con fines tácticos de opresión y que operan directamente sobre el cuerpo y sus hábitos alimenticios. Cuerpo deseante en tanto el individuo se somete a una lógica de consumo capitalista.

Siguiendo a Castro, **‘Alimentando el progreso’** supone que para estos años en Bogotá se instaure un capitalismo imaginario, una “máquina abstracta” que “desencadenan una serie de identificaciones imaginarias y producen unos estilos de vida” (Castro-Gómez, 2008: 15). La ilusión de industrialización y progreso llevó a la configuración de un sistema que modelaba los afectos y la percepción de los productos de consumo, en este caso los alimentos. Cuerpo productivo en razón de que el cuerpo se piensa en términos de máquina, pieza clave en la normalización de una nación. Los trabajadores, las madres y los niños se vuelven sujetos de políticas que administran su alimentación con la idea de formalizarlos alrededor de su producción. Por último cuerpo carente, pues dado que el capitalismo –la industrialización y el progreso- era una simple ilusión, los enunciados sobre el cuerpo colombiano se construyen a partir de la deficiente alimentación que impide cumplir el sueño de una sociedad civilizada. Estos mecanismos recaen sobre el sujeto individual complejizando el sistema identitario pues ejercen presión y transforman las condiciones de consumo en un momento histórico determinado.

En el primer capítulo se desarrollará el sistema de enclasmiento que operó para la definición de un gusto nacional asociado a la modernidad y la industrialización. Los alimentos del progreso se sobreponen a otros alimentos tradicionales con referencias de gusto. Consumir ciertos alimentos, de cierta manera y en ciertos lugares definía la superioridad de la clase hegemónica y por lo tanto la legitimidad de su poder. El sistema de enclasmiento se refiere al *habitus*, en palabras de Pierre Bourdieu, o principio unificador de prácticas y representaciones dentro de un campo específico, es decir que estructura las relaciones y los estilos de vida de una clase social “el *habitus* permite establecer una relación inteligible y necesaria entre unas prácticas y una situación de las que el propio *habitus* produce el sentido con arreglo a categorías de percepción y apreciación producidas a su vez por una condición objetivamente perceptible” (Bourdieu, 1999: 99). Por tanto, el cuerpo deseante funciona bajo el yugo del *habitus* burgués que impone un mundo simbólico deseado y modela las condiciones de afectos y de la propia existencia.

El segundo capítulo se refiere a los cuerpos productivos y allí se mencionarán los discursos asociados al cuerpo y la regulación de su alimentación a finales del siglo XIX. En tanto el objetivo es el progreso del país, las élites se concentraron en la disciplina de los individuos para encaminarlos hacia las actividades propias de la modernidad. En esto consiste la anatomopolítica y la biopolítica, términos basados en los trabajos de Foucault, que supone formalizar cuerpos productivos con intereses capitalistas desde la esfera privada del individuo o de la masificación. Según este autor, la biopolítica (incluyendo la anatomopolítica) implica la reflexión en torno y dentro de las prácticas gubernamentales “l’ étude de la rationalisation de la pratique gouvernementale dans l’exercice de la souveraineté politique” (Foucault, 2004: 5). Adecuando estos conceptos a las condiciones históricas colombianas, aquellas mencionadas por Castro-Gomez como ‘colombianidad’ que suponen el capitalismo imaginario y la diferenciación hegemónica ante el otro, este capítulo se concentra en las fuerzas vitales del cuerpo colombiano. La investigación sobre los alimentos devela la apropiación de saberes en diversas disciplinas para configurar las formas de gobierno “para el análisis propuesto por Foucault, las formas de racionalidad política se presentan como unidades construidas cuya apariencia de inmutabilidad o perfección es desvirtuada gracias a la exposición de la heterogeneidad que las compone y que no cesa de exigir su recomposición” (Sánchez, 2007: 20).

En este capítulo se mencionan dos corrientes, dos discursos que recaen sobre el cuerpo colombiano y moldean su propia existencia. Por un lado la medicalización o politización de la medicina que a partir de la biología y la bacteriología implantó de formas de gestionar el cuerpo “un proceso en el cual el saber médico pretendió dirigir y hegemonizar la mirada

sobre la cuestión social. Apropiando las discusiones y elaboraciones de la biología y particularmente de las teorías evolucionistas, médicos, intelectuales y políticos se vieron abocados a pensar los problemas que aquejan a la población y que impedían el progreso del país” (Noguera 2003: 209) . De igual forma, las concepciones corporales de esta época están mediadas por las metáforas maquinistas o mecanicistas con las que se concibe el individuo, es decir como una máquina que pertenece a un engranaje y debe ser efectiva para el funcionamiento de la colectividad. En nombre de la ciencia se censuraron las prácticas alimenticias para imponer unas más saludables, más apropiadas al progreso. Los individuos de las clases sociales bajas como los trabajadores (obreros), alimentadoras (madres y oficios relacionados con la cocina) y futuros trabajadores (niños); fueron objeto de regímenes dietéticos que operaron corporalmente, pero también de modelos ideales impuestos que segmentaron e hicieron posible la organización de los sujetos alrededor de objetivos políticos concretos.

En el tercer capítulo se define el sujeto carente que no es otro que el cuerpo formalizado a partir de los enunciados de toxicidad, infección o putrefacción que se relacionan con las formas tradicionales de alimentación, es decir una representación de la enfermedad o ausencia de, en el sujeto colombiano. Las prácticas discursivas refieren cuerpos malnutridos, alimentados defectuosamente, máquinas oxidadas, en fin, cuerpo enfermos, que tal como dirá Foucault en el *Nacimiento de la Clínica* “No hay enfermedad sino en el elemento de lo visible, y por consiguiente de lo enunciable” (2001: 138), lo que supone un orden de verdad dentro de los sistemas de representación y adscripción a la nación. Mediante el modelo progresista, los regímenes alimenticios fueron transformados con el objetivo de construir cuerpos que se acoplen al sistema hegemónico imperante. Aquí deberían tenerse en cuenta la influencia de otras ciencias como la química y física pero que por total desconocimiento del tema no se incluyeron en el trabajo. Los procesos que sufre un alimento por efecto del calor y otros mecanismos se convierten en la estrategia para construir los discursos dirigidos a la modelación del cuerpo dócil. Para finales del siglo XIX y principios del XX la clases hegemónicas proponen un régimen nutricional que incluye principalmente leche y carne, ambos productos asociados con el progreso. Más allá de los procesos económicos que lo motivaron, los discursos enunciados alrededor de ambos alimentos suponen la configuración subjetiva de “otro enfermo” que carece. La enfermedad fue la que definió el sujeto colombiano y a la vez legitimó prácticas que plasmaban las imágenes del ideal urbano moderno en los cuerpos de la ciudad.

‘Alimentando el progreso’ es un primer acercamiento a otras formas de condicionamientos corporales por parte de los sistemas hegemónicos, pero que por eso mismo sugieren espacios

de resistencia que deben ser estudiados. El campo alimenticio es un tema que se está hasta ahora abriendo camino en los estudios del país. La mayoría de estudios son de carácter regional, o compilaciones de recetas sobre la cocina colombiana. Sin embargo, los estudios de biopolíticas y tecnologías de poder como modelos aplicados a casos colombianos son cada vez más recurrentes.

Influencias teóricas

‘Alimentando el progreso’ se concibió a la sombra de numerosas investigaciones que parten de la alimentación como factor determinante para el desarrollo de una sociedad y la influencia de las prácticas alimenticias en la conformación de pueblos y naciones. Quizás uno de los trabajos más influyentes fue *¡Que vivan los tamales!* de Jeffrey Pilcher quien estudia la configuración de la identidad mexicana alrededor de los alimentos. Él hace un especial énfasis en la tortilla y observa su historia tomando como coyunturas la llegada del trigo a Mesoamérica y el proyecto industrial del Porfiriato. La importancia de la culinaria en las culturas nacionales de México, permite el cuestionamiento con respecto a las condiciones de la cocina nacional colombiana que pareciera no haber participado en la consolidación identitaria “El estudio de las cocinas nacionales, tanto en México como en cualquier otro lado, brinda nuevas perspectivas sobre el papel del género, la clase y la geografía en la forja de las naciones” (Pilcher, 2001: 16). Por su parte, Richard Wilk, también ha elaborado una importante investigación sobre el consumo cultural en Belice titulado “Food and nationalism: the origin of belizean food” en *Food Nations*. Su trabajo se enmarca en la globalización donde la importación de nuevos alimentos y la publicidad son factores que influyen en la conformación de una comida tradicional. La propuesta de Wilk es interesante pues después de analizar las formas de consumición de la clase media en Belice, logró determinar que el nacionalismo de este país caribeño de Centro América solo es posible después de la comercialización de la comida nacional a nivel global. Es decir que la comida tradicional no antecede el nacionalismo sino que sucede al revés lo que devela mecanismo de poder y ganancia que operan dentro de las maneras alimenticias. Sydney Mintz por su parte, desde un trabajo histórico y sociológico, realiza un estudio titulado *Dulce y Poder* donde analiza la dimensión simbólica del azúcar. Su trabajo se constituye como una genealogía de la comida, una discusión sobre lo fisiológico y lo cultural que compete a la dulzura. En especial el cuarto capítulo del libro que hace referencia a los factores de la economía-política inglesa en el que la circulación del azúcar y que transformó la concepción de este bien en la vida de los ingleses, a partir de aspectos como el precio y la disponibilidad.

Los trabajos sobre concepciones alimenticias y regímenes dietarios en Colombia se han centrado en la medicina y la higiene. Quizás el más completo es el estudio de caso de Calvo Isaza y Marta Saade, titulado *La ciudad en cuarentena: Chicha, patología social y profilaxis*. (2002). Allí se muestran los discursos alrededor de la chicha, que emergieron a finales del siglo XIX y perduraron hasta bien entrado el XX, como una bebida dañina y tóxica. Los conceptos que trabaja son el de higienización, medicalización, industrialización y profilaxis. Este libro muestra el proceso de la prohibición de esta bebida ante la modernidad imaginaria y el desarrollo de la cerveza como producto nacional. La medicalización de los cuerpos en torno al chichismo fue la respuesta de los científicos para explicar el desorden de lo social. Ésta impone la reglamentación desde la higiene y la profilaxis para la construcción de un pueblo nuevo como sustento de la nación.

También hay que reconocer varios trabajos sobre tecnologías corporales y genealogías del poder como los artículos recopilados en *Higienizar, medicar, gobernar* editado por Jorge Márquez (2004) o *La genealogías de la colombianidad* (2008) editado por Santiago Castro-Gómez que aunque no se concentran específicamente en el tema alimenticio sino en un campo social más amplio, dan muchas pistas de la manera en que los discursos se constituyen como mecanismos donde se materializa el poder para la formalización de los individuos. Incluso aquí es visible la influencia de trabajos más contemporáneos, que se concentran en otras dimensiones del cuerpo como el trabajo de Richard Tamayo sobre la anorexia quien desde la filosofía plantea una ética de lo alimentario rescatando que en las sociedades occidentales “La primera forma de interioridad sobre la cual emergerá el sujeto está codificada nutricionalmente, y pasará mucho tiempo antes que la ética se deshaga de esta evidencia y se declare la clausura del problema de la alimentación como cuestión filosófica” (Tamayo, 2007: 6). Entre otros trabajos inspiradores también podemos nombrar aquellos que se concentran específicamente en la disciplina médica como *Medicina y política* de Carlos Noguera donde se recopilan las prácticas higiénicas en la primera mitad del siglo XX en Colombia (2003), o el de Diana Obregón, *Sociedades científicas de Colombia* (1992).

Por otra parte, desde los estudios culturales, autores como Stephania Gallini, Luís Guillermo Baptiste o Shawn Van Ausdall realizan un trabajo sobre el valor simbólico del consumo de la carne en Colombia titulado *El poder de la carne* (2008) y que incluye todos los actores de la cadena. Su objetivo es comprender el desarrollo de las ganaderías regionales en el país con la permanencia de las diferenciaciones sociales. Este libro concibe la alimentación como punto fundamental dentro las políticas estatales que motivaron la transformación social. Sin embargo, desde los marcos de las categorías de Bourdieu y Foucault, desde los modelos discursivos, de las tecnologías de poder que operan sutilmente sobre los cuerpos no se ha

pensado la comida. En la última década del XIX, Bogotá asistió a la representación de un imaginario con respecto a la alimentación tradicional, a la producción de una lógica de pertenencia a un conjunto de símbolos impuesto por un régimen. Por lo tanto, la pregunta es por las condiciones históricas y sociales que determinan la inscripción al conjunto simbólico llamado Colombia y el sistema en que se produce y regula tal adscripción. Es sólo mediante la evidencia de los efectos que se puede comprender el modo en qué opera el poder, porque “el poder simbólico es, en efecto, ese poder invisible que no puede ejercerse sino con la complicidad de los que no quieren saber que lo sufren o incluso que lo ejercen” (Bourdieu, 1999: 66).

Fuentes primarias

‘Alimentando el progreso’ propone un modelo teórico donde el estudio de las diferentes representaciones corporales que se construyen a partir de los alimentos son formas en que operan las prácticas identitarias. Según Benedict Anderson el capitalismo impreso cumple un papel fundamental en construcción da nación y como lo que existe es una comunidad imaginada, las prensa y otras publicaciones escritas de las épocas a trabajar reflejan la multitud de discursos que entran en juego en la configuración de nación

This is why so often in the ‘nation-building’ policies of the news states one sees both a genuine, popular nationalist enthusiasm and a systematic, even Machiavellian, instilling of nationalist ideology through the mass media, the educational system, administrative regulations, and so forth (Anderson, 1993: 114).

Bajo esta premisa, el trabajo investigativo comenzó con el escrutinio de publicaciones impresas que bajo la excusa de celebración del primer Centenario de Independencia, emulaban la idea de modernidad. Sin embargo, el rastreo de fuentes primarias a partir del alimento desbordó la periodización inicial del trabajo y llevó a fuentes anteriores en las que era posible reconocer el interés por implantar un régimen dietético con estrategias sutiles que formalizaban el cuerpo. La fuente remota corresponde al periódico *El Agrícola*, en las ediciones para junio y julio de 1881 que anuncia la celebración de la Exposición Universal de ese año y que va a tener lugar el 20 de julio. Allí ya se expresa el ímpetu progresista que caracterizará todo el final del siglo. Otros periódicos consultados para la realización de **‘Alimentando el progreso’** fueron *Gaceta Republicana* y *Gaceta de Cundinamarca*, ambas consultadas para 1910, que correspondían con los discursos nacionalistas de 1881. También fue fundamental el periódico *La Mujer* en el que se revisaron las publicaciones 1895, 1896 y 1897, es decir sus tres años de existencia en el mercado. Esta publicación refleja los ideales del cuerpo femenino entre esos la alimentación de la sociedad por lo que las menciones a los

alimentos eran recurrentes. Otras fuentes primarias encontradas en prensa como la *Revista médica de Bogotá* para el año 1892 y la *Revista de higiene* de 1921. De igual manera se consultó exhaustivamente *El Estuche* una recopilación de consejos y recetas hecha por Jhon Truth (Jerónimo Argáez) en 1882 y reeditado en 1908.

La investigación en prensa llevó a reconocer ciertos artículos médicos y científicos donde se citaban trabajos rigurosos. La producción de tesis y monografías para aspirar al título de Doctor en varias facultades de la Universidad Nacional son material abundante, listo para ser investigado. Para este caso en particular se tuvieron en cuenta los trabajos que hablaban específicamente de un alimento como la carne (*Higiene de carnes* de Federico Lleras), el maíz (*Sobre las alteraciones del maíz* de Antonio Mauro Giraldo) o la leche (*La leche o el régimen lácteo* de Miguel Arango). También aquellos que correspondían a cuerpos funcionales en la idea moderna de ciudad como los soldados (*Higiene en los campamentos* de Francisco Botero Santamaría).

Estos trabajos publicados con el fin de democratizar el conocimiento se sumaron a los manuales de educación y prevención de enfermedades. En esta categoría el trabajo más importante corresponde al escrito por Luís López de Mesa, futuro Ministro de Relaciones Exteriores en la década de los 30, quien escribe en 1918 un tratado sobre los alimentos y sus concepciones titulado *Nuestros Alimentos*. Este trabajo recopila buena parte de los imaginarios que se venían construyendo desde la última década del XIX en torno a la modernidad y el mundo capitalista. También fue de vital importancia la lectura de *Las Doce Plagas Mayores*, libro publicado en 1935 por la Biblioteca Aldeana y dirigido a educar las clases bajas, que explicita la concepción negativa de la alimentación tradicional en los cuerpos que se construyeron en esos años. También es de importancia nombrar otras publicaciones fundamentales en la construcción del trabajo investigativo como el *Manual de higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia* de José Ignacio Barberi, *Las epidemias de Bogotá* de Josué Gómez, *Sobre la alimentación de los presos* de Salomón Higuera y *El agua en la salud y el trabajo* de Rafael Zerda Bayón, entre otros.

A partir de la diversidad fuentes se construyó el modelo teórico utilizado a continuación que consiste en el análisis discursivo de algunas citas y la categorización del cuerpo al que se refiere de acuerdo a las maneras en que operan. Por esta razón es importante tener en cuenta los subrayados, que son propios, y que son la forma de resaltar o hace énfasis en los enunciados emitidos con respecto a un alimento, a un cuerpo, o a la nación.

Capítulo 1: de los cuerpos deseantes

El gusto por el sabor del progreso

Del gusto como orden simbólico – industrialización – porqué pensar la alimentación – fábricas progresistas, nuevos productos – habitus de la élite bogotana – jerarquización de los alimentos – de la cerveza y la chicha – lo artesanal y lo industrial, lo sucio y lo higiénico – pan fino y extrafino – la normalización de su consumo – Las Trez Tazas – chucula – chocolate: bebida moderna – azúcar y panela – fermentación de la miel – alimentos de gusto – civilización y buenos modales – la importancia de los horarios – espacios bajos – clases pobres y enfermas – primitivismo

El consumo alimenticio y sus técnicas son la evidencia de la posición de un sujeto dentro de la sociedad y sirve de referencia para el mismo individuo que a partir de lo que come se reconoce existencialmente. Su posición dentro de la sociedad lo hace desear algo expresado en el gusto, término que utiliza Bourdieu para explicar la preferencia de las clases por ciertos consumos, que perpetúan la diferencia.

El gusto es el operador práctico de la transmutación de las cosas en signos distintos y distintivos, de las distribuciones continuas en oposiciones discontinuas; el gusto hace penetrar a las diferencias inscritas en el orden físico de los cuerpos en orden simbólico de las distinciones significantes (Bourdieu, 1999: 174)

Para finales del siglo XIX en Colombia corre la Regeneración, nombre que se le da a las reformas implantadas por los gobernantes conservadores contra los proyectos federales y liberales de mediados de siglo. Este periodo es de gran importancia por la Constitución de 1886, carta política que declara el país como una República, pero donde los lazos nacionales trataban de afianzarse a partir de políticas centralistas, conservadoras y católicas (González, 2004: 21).

Para estos años, Colombia no es un país industrializado ni capitalista. Aunque hay un pequeño índice de exportaciones que está fortaleciendo su economía frente al mercado global, las relaciones de producción estaban todavía asociadas a la hacienda por ser un país básicamente rural, y los propietarios de las nacientes industrias seguían un modelo paternalista con sus trabajadores. La Regeneración implantó medidas extremas en términos económicos adoptando un modelo proteccionista, estabilizó los precios con el cambio del metálico al papel moneda, y los esfuerzos del Estado colombiano se concentraron en organizar el país y alcanzar el desarrollo tal como se veía en la Europa capitalista.

A partir de la naciente exportación cafetera los gobernantes buscaban la transformación de una economía agraria en una industrial por medio de préstamos internacionales para la creación de una infraestructura adecuada al país que soñaban. Se construyeron obras de gran magnitud y se consolidaron algunas industrias pues eso era lo que representaba la entrada al mundo moderno XX. Gracias a esto, mucho antes de que el capitalismo se implantara como forma hegemónica en los años 20s y 30s, se puso en escena un proyecto de nación impulsado por una burguesía local en centros urbanos como Bogotá. A esto se refiere Santiago Castro-Gómez en *Genealogías de la colombianidad*, en el que afirma que “la escenificación simbólica del capitalismo precedió a la implementación estatal de la economía capitalista” (2008: 224) Los valores de la mercancía configuraron un sujeto político moderno deseante. Esto quiere decir que la élite capitalina creó una idea del colombiano a partir de sus valores culturales imaginarios acerca de la civilización y el desarrollo. La innovación tecnológica era el elemento que emulaba la intención patriótica y progresista de las nuevas actividades comerciales que se estaban dando a finales del siglo XIX.

La alimentación es el estrato más importante y básico dentro de cualquier sociedad, tanto como la reproducción pues garantizan la vida y la supervivencia. Esto hace que las formas de comer y la disponibilidad de alimentos sean un renglón vulnerable para la manipulación sutil y la formalización de cuerpos disciplinados según los intereses políticos hegemónicos. La explosión de la industria alimenticia en todo el mundo desde el siglo XIX genera mayor cantidad de intermediarios entre el productor y el consumidor, por lo tanto un desarraigo total por la tierra, un desconocimiento parcial de lo que se consume y todas las posibilidades del propietario o del comprador para especular con respecto a su valor.

Para los últimos años del siglo XIX, las reformas regeneracionistas y proteccionistas en Colombia buscaron consolidar una industria nacional, y el Estado ofreció ventajas comerciales a las fábricas alimenticias que se crearon. Desde la segunda mitad del siglo, ya habían aparecido productos como harinas, azúcares, refrescos, enlatados etc. En 1877, nació la

Compañía de Chocolate Chávez y en 1890 se abrió Chocolates La Equitativa. Ya desde 1871 existían en Bogotá cervecerías como la Cuervo, la fábrica de Cerveza del poeta Emilio Murillo y la Cervecería Rosa Blanca. En 1899 se inaugura Bavaria Kopp's Deutsche Brauerei (Bavaria Gran Fábrica de Cerveza Alemana) fábrica que da inicio a la época industrial de la cerveza. (Plano, 2005: 2)

Los alimentos producidos en serie se contraponen al sistema agrícola y artesanal que predominaba en el país. Por esta razón, las primeras fábricas de alimentos se abrieron en los centros urbanos y dadas las condiciones espaciales de Bogotá, aislada entre las dos cordilleras, la comercialización de estos nuevos productos transformó sutilmente el ritmo cotidiano de la ciudad. No se puede asumir que el chocolate, el pan, la cerveza fueran productos que se consumieran masivamente pero es en esta época en que aumenta el grado de deseabilidad de estos bienes cargados de significados relacionados con el progreso. La publicidad cumple un papel fundamental dentro de los mecanismos deseantes pues, de alguna manera, estas nacientes industrias junto a las tiendas de importaciones que perduraban desde la Colonia, patrocinaron gran cantidad de medios impresos de la época por medio de sus anuncios.

A principios del XX aparecen más fábricas como la de cerveza La Sucursal (1902), la fábrica de refrescos Posada y Tobón (1903), los molinos como Compañía La Unión o La Industria Harinera (1908), la Fábrica de Chocolate La Especial (1907), la Compañía elaboradora de Chocolate Tequendama (1911) (Londoño. S, 2000: 2) Aparecen también las fábricas de dulces, trilladoras, molinos etc. Todas fábricas que pautaron en los principales periódicos y revistas del momento. Por ejemplo, en la *Gaceta Republicana* de 1910 aparece el siguiente anuncio: “La más dulce, de exquisito sabor, y muy pura es el azúcar que para comodidad de todos se vende desde una libra \$10 y \$11. Descuentos por mayor. Calle 15 (Camellón de los Carneros) número 9. Leo Koop y Co”. Esto nos informa que Bavaria estaba en varios negocios a parte de la cerveza. En la misma publicación aparece el anuncio de la American Cream Soda “exquisita bebida antialcohólica y refrescante preferida por el bello sexo americano. La bebida de moda en los grandes salones, bailes y principalmente paseos es Cream Soda” bebida también distribuida por Bavaria.

En 1904 Chocolate Chávez abrió una sucursal en Medellín y en 1905 se fusionó con Chocolates La Equitativa; más tarde junto a la Fábrica de Chocolate antioqueña La Cruz Roja se creará la Compañía Nacional de Chocolates (1924) (Londoño. S, 2000: 2). En el siglo XX populariza esta bebida y se convierte en alimento fundamental del desayuno y las onces. Ha de tenerse como evidencia de la influencia de estos nuevos productos, la rápida apertura de

lugares de socialización burguesa como restaurantes, panaderías, cafés o salones de onces. (Mejía, 1998: 265)

A finales del XIX la ciudad presenta grandes transformaciones con respecto a los espacios públicos de comercio y de esparcimiento, y los burgueses se habituaron a ciertos lugares excluyentes donde se encargaron de proyectar un habitus propio de su clase. En *El Vigía*, en 1898 aparece el anuncio de Café Madrid-Milán que dice “En el elegante y lujoso reservado número 1 del piso de abajo, habrá en los días feriados un esmerado servicio de cantina, lunches, café negro y todo lo más refinado y confortable del gusto de sus favorecedores”. En 1889, “con una maquinaria moderna y de primer orden” se fundó en Bogotá la Fábrica de Galletas del señor A. de J. Martínez (Miranda. A, 2000: 109). La fábrica Noel de productos de galletas y confites en serie se inaugura en Medellín en 1916.

Todas estas fábricas resaltan en su publicidad el carácter patriótico con las expresiones de *industria nacional, productos colombianos, altísima calidad y a su vez maquinaria europea, moderna, importada* etc. En *Gaceta Republicana* aparece un anuncio de El Molino La Victoria donde destaca lo positivo de fina calidad de su harina:



Imagen 1

Gaceta Republicana, 3 de enero de 1910

La Industria Harinera ubicada en la Avenida Colón en Bogotá se complace de ser consumida en todo los departamentos de Cundinamarca, Tolima y Antioquia “debido a que los productos elaborados allí son de primera calidad, por contar con una de las maquinarias modernas más finas y completas que se han introducido al país” (Libro Azul de Colombia, 1918: 378). Este talante progresista fue premiado en numerosas ocasiones por los concursos realizados en la

capital. Por ejemplo, Bavaria y Molino La Unión fueron galardonadas en las exposiciones universales de 1908 y 1910 respectivamente.

Las exhibiciones universales se hacían en el país desde mediados del siglo XIX, pero es en 1881 que se vuelven vitrina del espíritu nacional al asociar el evento a la fecha patria de la independencia. En estos eventos se realizaban concursos agrícolas e industriales que exaltaban la intención progresista, y se premiaban con menciones y medallas por su labor en el desarrollo del país. La mayoría de ellas fueron premiadas por su excelente calidad en la exposición del 20 de julio de 1910 y exaltadas en el *Libro Azul de Colombia*. Es decir que estas industrias eran consideradas íconos nacionales por haber recibido esa mención. En este libro se reconoce el ideal de nación del momento pues publicaba una imagen de Colombia como un país industrializado que promovía la inversión extranjera. Con motivo de su publicación, la *Revista Cromos* le dedica buena parte de sus páginas en los siguientes términos:

Bajo este título, y en elegantísima edición, la conocida compañía norteamericana The Latin Publicity Bureau prepara un importantísimo libro sobre Colombia, que esperamos competirá ventajosamente con otras obras de la misma índole ya publicadas por aquélla, relativas a varios otros países de América. El libro a que nos referimos, cuyo fin principal es el de propender por el intercambio comercial entre las naciones del nuevo continente, haciéndolas conocer entre sí lo más que sea posible, hasta en sus menores detalles, contendrá una reseña histórica de nuestro país, con datos estadísticos completos de su comercio, industrias y sus ingentes riquezas naturales, e irá adornado con gran profusión de vistas de sus monumentos, paisajes, campos agrícolas, edificios notables, retratos de sus grandes hombres, etc (Cromos, mayo 27 de 1916)

Esto refleja el interés de hacer visible una Colombia que posee los productos propios de un país desarrollado. En el *Libro Azul* se recopilan las fábricas y empresas asociadas al progreso y que eran motivo de orgullo patrio, entre las que además de las industrias alimenticias, podemos ver las droguerías, imprentas, ventas de ropa, hatos ganaderos y laboratorios fotográficos; todas actividades comerciales que ofrecían productos relacionados con el habitus² que quería representar la elite bogotana. Los nuevos productos alimenticios y los discursos generados, configuran unas percepciones en términos de costumbres e imaginarios. Además, establecen los modos con los que se adapta cada individuo a las posibilidades que su

² Según Bourdieu, un campo de juego es un campo de lucha entre agentes y la posición de cada uno de ellos debe entenderse con respecto a si mismo y al amplio campo de poder. En el ámbito gastronómico podemos reconocer clases sociales bien diferenciadas que producen y reproducen las propiedades del campo en cuestión, definidas desde el capital simbólico que implica el consumo de ciertos alimentos, la manera en que se consumen y su evolución en el tiempo. El capital hace referencia al capital económico, cultural y social que varía de una clase a otra, y es a partir de estas variables que podemos encontrar la base de las prácticas y representaciones de los agentes del espacio: es decir el *habitus*.

condición de clase le ofrece y la construcción de un sujeto nacional basado en un habitus excluyente que opera mediante técnicas de jerarquización y enclasmiento.

1.1. Sabores del progreso

En estos años la elite bogotana establece una jerarquización de alimentos desde el habitus hegemónico que da cuenta de la manera en que los discursos sobre la alimentación perpetúan las posiciones sociales.

a) Cerveza:

La bebida popular dentro de las clases populares bogotanas, compuestas en su mayoría por indígenas de la zona o migrantes, eran las fermentaciones del maíz como la chicha. Esta bebida fue denigrada y acusada de causar la beodez y estupidez, entre otras enfermedades decadentes (Calvo, Saade, 2002: 84). Ya desde la época colonial la chicha era sancionada por las autoridades religiosas como bebida pecaminosa que propiciaba el amancebamiento. Ahora, a finales del siglo XIX, los consumidores de chicha y los lugares de expendio seguían estando en los ojos de las autoridades que argumentaron la falta de higiene y la presencia de microorganismos en la chicha por su forma de producción artesanal contrarrestada con la producción industrial e higiénica de la cerveza.

Esto también tenía que ver con que las bebidas alcohólicas se jerarquizaron según sus efectos y consumidores. Y mientras la champaña estaba ubicada como bebida benévola, la chicha estaba en el rango más bajo pues tenía un efecto especial sobre el cuerpo campesino colombiano. De la misma forma, el aguardiente también era sancionado pues afectaba “nuestros” cuerpos de una manera negativa. Según la tesis presentada a la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional por Antonio Mauro Giraldo titulada *Sobre las alteraciones del maíz* relacionadas con la patología:

Cada bebida fermentada tiene su especialidad en la embriaguez: la champaña la produce alegre, festiva, expansiva, el brandy da una exaltación intelectual, los aguardientes entre nosotros exaltan las malas pasiones, el vermouth, el ajeno y el bitter determinan convulsiones epileptoideas. La embriaguez de la chicha se aleja de todas ellas: es característica y domina la acción depresiva del alcaloide. Las primeras porciones ingeridas entorpecen las facultades. Hay una ligera excitación que se manifiesta por actos físicos que repiten tenazmente. (Giraldo, 1892: 64)

El enclasmiento de ciertas bebidas dentro de un mecanismo corporal que desea. también influyó en las políticas públicas como prohibiciones e impuestos. En estos años se aplican los modelos antialcohólicos alemanes y norteamericanos en varios lugares del país y se sostenía

que la causa del poco “progreso” era el alto consumo de bebidas alcohólicas por parte del pueblo. Pablo García, director de la Director Nacional de Higiene de Colombia y quien escribe el informe de Higiene Pública publicado en la *Revista de Higiene* dirigido al Alcalde de Bogotá, propone:

Prohibir el expendio de licores en los días feriados, hacer cerrar las tiendas desde primeras horas de la noche, impedir la venta de bebidas alcohólicas a los menores de edad, y darle estricto cumplimiento al artículo 242 del Código Político y Municipal que dice así: «El vicio de la beodez es impedimento absoluto para ejercer cualquier empleo y el empleado a quien se le comprobare haberse embriagado, cuando menos dos veces en un semestre, será inmediatamente removido de su puesto»” (García, 1918: 225).

Según la misma Revista, para 1921 está sancionado por ley la producción de vinos que no fueran fermentaciones de la uva y los licores con un grado de alcohol menor al 4% estarían exentos de ciertas obligaciones tributarias, previa inspección por parte de la Dirección Nacional de Higiene (*Revista de Higiene*, 1921: 38). Curiosamente la cerveza tenía ese porcentaje.

Bien se sabe la influencia que tenía el empresario fundador de Bavaria, Leo Kopp, que desde 1899 monopolizó el negocio de las cervezas e implantó una de las fábricas más exitosas del país. Al poco tiempo de su lanzamiento al mercado, la cerveza se posicionó como símbolo de progreso, bebida perfecta, incluso con poderes curativos gracias a una exitosa campaña de Bavaria en la que promocionaba la bebida “No más chicha” con facultades para combatir la indigestión y el insomnio, al contrario de la chicha que embrutecía. La innovación también consistía en que era más económica y venía en botella de cristal, y no en totuma como la chicha, lo que también implicaba concepciones sobre la higiene del vidrio frente a los envases tradicionales.



Imagen 3

Etiqueta de cerveza Bavaria para combatir el consumo de chicha
 Circa 1912, www.museovintage.com

En *El Estuche*, manual de consejos prácticos publicado en 1908 encontramos la siguiente receta para la elaboración de la chicha con el cambio de varios de sus ingredientes como la miel por panela, y la adición de clavos, canela y jengibre.

Se cocina un palito de maíz yucatán hasta que esté bien blando y reventado; se deja enfriar hasta el otro día, se mezcla bien, se agregan seis panelas molidas, se mezcla y se pone á fermentar en una olla por cuatro días este masato. En ese mismo tiempo se pone á curar una tinaja echándole cunchos ó heces de chicha. Cumplidos estos días se puede mezclar la chicha del modo siguiente: se disuelven dos totumadas de masato y diez panelas en once totumadas de agua, se pasa por un cedazo y se echa en la tinaja curada, se le pone un poquito de canela, clavos ó jengibre molidos, se tapa bien y á los tres ó cuatro días está para tomar. Una totumada es poco más ó menos un litro. Si sobra masato puede servir para revolver otra tinaja. (Truth, 1908: 4)

Inmediatamente después de esta receta, le sigue la receta de la Crema Bogotana:

Corteza de limón 15 gramos
 Id. de naranja verde..... 40
 Chocolate40
 Cañeta..... 20
 Vainilla..... 15
 Azafrán.....750
 Ron.....750

Déjese macerar por una semana y cuélese, sepárese el ron y póngase el residuo en una coladera y pásense al través de ella 600 gramos de alcohol rectificado; mézclense los líquidos y añádanle 4 y medio de litros de almíbar o jarabe. Se le da color con caramelo. (Truth, 1908: 4)

Es importante hacer la comparación entre las dos recetas. La primera es sencilla, incluye medidas como totumadas. En cambio, la crema bogotana es explicada con las medidas universales como el gramo y el litro. Incluso se cambia el cedazo utilizado en la preparación de la chicha por la coladera. La crema bogotana es una fermentación y sigue el mismo procedimiento de la chicha, de macerar, dejar pasar tiempo y colar. Sin embargo, como bien lo dice la tesis *Sobre las Alteraciones del Maíz* se refiere a la chicha como “una bebida soberanamente sucia; muy repugnante” (Giraldo, 1892: 63). De esta manera la cerveza se asoció con el habitus de la clase burguesa lo que la hacía objeto del deseo de la población. Esto modela los sujetos políticos y los configura nacionalmente con la cerveza, aunque eso sea más entrado el siglo XX. Además del enclasmiento y jerarquización de la chicha como alimento bajo, desde la medicina se correspondían estrategias anatomopolíticas sobre el cuerpo del enchichado. y los mecanismos del biopoder implantaban afectos y percepciones inconscientes con respecto a esta bebida. Esto, sin embargo, será tema del próximo capítulo.

b) Pan fino:

El pan hecho únicamente con harina de trigo era privilegio de la clase alta fue objeto de estrategias de enclasmiento. Obsérvese los precios publicados en un periódico de la época:

INDUSTRIA HARINERA

Ha arreglado todos sus molinos para producir la mejor harina, y ofrece á sus favorecedores un artículo bueno y uniforme

PRECIOS

Harina extrafina, carga \$1750

Harina de primera, carga \$1500

Harina de segunda, carga \$1200

Harina de tercera, carga \$800

Mogolla, carga \$150

Salvado, carga \$70

Granza, carga de \$300 á \$400

Harina extrafina por arrobas, á \$185,

Harina extrafina por arrobas, á \$1750 los diez talegos con empaques. (Gaceta Republicana, 1910)

Los precios que ofrece la Industria Harinera en varias ediciones de la *Gaceta Republicana* de este año sirven para comparar el de la harina extrafina con las mogollas y el salvado. Estos últimos productos eran mezclas con maíz y otros cereales con los que se fabricaba el “pan bajo” consumido por los pobres que no poseían el capital para adquirir del otro tipo. Las diferentes formas de preparar el pan implican la normalización del consumo de este alimento como si fuera de primer orden. Incluso Jorge Kilckmann citado en el periódico *La Mujer* lo llama “pan normal”:

El PAN NORMAL es el hecho de harina no cernida y sin fermento ni añadidura de ingrediente alguno. El pan de una gran parte de los campesinos y clases obreras de todo el mundo, se elabora de harina entera ó sea de harina no cernida, y todos los suficientemente instruidos y expertos en fisiología y que pueden apreciar debidamente estos hechos, no dudarán jamás de que el pan hecho con el mayor esmero de harina entera, es para la estructura anatómica y las facultades fisiológicas de los órganos digestivos del hombre, más conveniente que el pan hecho de harina de flor. El primero garantiza mejor que este último: mejor salud, mayor fuerza y un bienestar más extenso. (Klickmann, enero 22 de 1897: 156)

Esta cita que intenta reivindicar la elaboración simple del pan, las preparaciones complejas de panadería y repostería tenían un alto capital simbólico. Esto lo demuestra el hecho de que la ‘Petite Chartreuse’ y ‘La Castellana’, panaderías ubicadas en el centro de la ciudad, fueran premiadas con medallas y diplomas en la Exposición del Centenario como dice *La Crónica* en 1911.

c) Chocolate:

El chocolate desde mediados del siglo XIX se había difundido por las casas santafereñas. Para finales de siglo su consumo era cada vez más popular. José María Vergara y Vergara, escritor y Director de la Academia Nacional de la Lengua³ deja en su famoso libro costumbrista *Las Tres Tazas* la forma de prepararlo en las clases altas, a la cual él pertenecía.

El cacao había venido desde Cúcuta, y para molerlo, se habían observado todas las reglas del arte, tan descuidadas hoy por nuestras cocineras. Se había mezclado a la masa del cacao canela aromática, y se había humedecido con vino. En seguida cada pastilla había sido envuelta en papel, para entrar en el arcón en que iba a reposar ocho años. Para hacer el chocolate no se habían olvidado tampoco las prescripciones de los sabios. El agua había hervido una vez cuando se le echaba la pastilla; y después de esto se le dejaba hervir otras dos, dejando que la pastilla se desbaratara suavemente. El molinillo no servía para desbaratar la respetable pastilla a porrazos, como lo hacen hoy innobles cocineras; no, en aquella edad de oro el molinillo no servía sino para batir el chocolate después de un tercer hervor, y combinando científicamente sus generosas partículas, hacerle producir esa espuma que hacía visos de oro y azul, que ya no se ve sino en las casas de una que otra familia que se estima. Preparado así el chocolate, exhalaba un perfume... (Vergara y Vergara, 1863: 3)

Esta excelsa preparación del cacao solo estaba destinada a ciertas clases. Para estos años en Europa también estaba en boga la producción de chocolates y trufas, y el reconocimiento mundial se lo lleva Suiza y Francia. Es más, se considera que el inventor del chocolate líquido con leche fue Daniel Peter, socio de Henri Nestlé quien en 1875 lanza al mercado su combinación de polvo de cocoa con leche. Luego, en 1904 se hará una alianza con la Compañía Nacional de Chocolates de Suiza lo que definitivamente lanzó al mercado internacional la Fábrica de Nestlé (Nestlé History, Swiss pioneers). De esas preparaciones importadas es que se adquiere la costumbre de añadirle leche al chocolate, costumbre que solo se ve en las ciudades y entre las clases altas. El grado de deseabilidad que aumenta por estos años debido a la proliferación de productos industrializados tiene que ver, por ejemplo, con la posibilidad de comprar cacao mezclado con diferentes cereales para quienes no tuvieran el dinero suficiente para adquirir este artículo de lujo. Su precio variaba según la cantidad de cacao y el llamado chúcaro, mezclado con harina de maíz era el más humilde.

La industria chocolatera se consolidó en Colombia a principios del siglo XX cuando se asumió como alimento fundamental para la nutrición y la publicidad hizo que el chocolate ganara presencia en la alimentación de los colombianos (Martínez Carreño, 2000: 7). En 1908 fue publicado el *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo* de Elisa Hernández, que

³ Fundada el 10 de mayo de 1871.

además de ser una cartilla educativa, incluía este ingrediente en diferentes preparaciones. La popularización del chocolate tiene que ver con una cuestión de gusto progresista lo que se evidencia en la premiación de la Fábrica de Chocolate La Especial mencionada en el *Libro Azul de Colombia* que afirma que cuenta con la mejor fabricación europea, de excelente calidad y que obtuvo “el primer premio y medalla de oro en la Exposición nacional del 20 de julio de 1910” (416). La fotografía que acompaña la reseña muestra la fachada de la fábrica ubicada en la carrera 11 con 142 en Bogotá donde además del nombre aparece el slogan “Elaborado con materias de primera clase”. Ya entrado el siglo XX aparecen carteles publicitarios de las chocolaterías que acudieron al tema de la tradición familiar y los beneficios en términos de salud.

d) Azúcar:

El azúcar era un producto de lujo que se podía sustituir por la panela pero no por la miel. Las concepciones peyorativas que se le dieron a la miel tienen que ver con la producción industrial del azúcar y aún de la panela, y que se puede contrastar con la multiplicación de haciendas de caña que se abren en estos años y que se modernizan con maquinaria importada para la producción eficiente de este alimento. La panela por su parte era proveniente de las refinerías de la caña que se habían fortalecido en otras zonas del país. La miel, en cambio era el endulzante local y difundido. Era considerada casi un veneno y no en vano se reemplaza en la preparación de la chicha de *El Estuche* mencionada anteriormente. Igualmente, como se verá en el siguiente capítulo, desde la ciencia se justificaba su inferioridad nutritiva debido a los procesos de fermentación a los que se tenían que exponer.

En 1867 Santiago Eder fundó un ingenio en el Valle del Cauca y en 1901 se estableció definitivamente como Ingenio Manuelita con maquinaria importada de Escocia. En Anapoima, cerca de Bogotá el General Lucio Moreno había introducido en la Hacienda El Higuero los molinos a vapor para el proceso de evaporación y molienda alrededor de 1880. Por la misma época, George von Lengerke había instalado en Montebelo, en el Carare, un ingenio similar. Después, en 1909, Carlos y Fernando Vélez fundaron Sincerín cerca de Cartagena que se convirtió en el mayor ingenio de la época, con maquinaria importada y capacidad para producir más de dos toneladas de azúcar al día (Ramos, 2005: 17). Este aumento en la producción es directamente proporcional con el aumento de dulcerías, fábricas de galletas, de refrescos envasados y chocolaterías que requerían lo insumos que proveían los ingenios. Dice la reseña de la Fábrica de Chocolates Tequendama en el *Libro Azul* que “el azúcar Sincerín es el principal elementos empleado en la fábrica por su pureza y condiciones especiales de elaboración, la cual se hace con fórmulas invariables” (1918: 418)

Así, los alimentos están relacionados con las ideas de progreso, gusto y clase. Y el interés en su consumo muestra la puesta en escena de un modelo de nación construido con estrategias discursivas dentro de un orden capitalístico imaginario. Este produce una significación específica de los alimentos tradicionales.

1.2. Gustos refinados

El gobierno conservador de finales del siglo XIX se caracterizó por un centralismo estatal y los habitantes capitalinos de las altas esferas vivían aislados entre las montañas y escenificaban lo que era una ciudad en progreso aunque fuera de modo ilusorio. Esto es evidente por los gustos refinados y sus costumbres europeas que negaban un país predominantemente rural y una ciudad que se sumía en la pobreza. La apertura de industrias cargadas de patriotismo progresista y la aparición de nuevos productos alimenticios transformaron el consumo dependiendo de la condición social y económica del individuo. Así, la élite bogotana materializaba su poder mediante estrategias excluyentes a partir de categorías raciales y culturales evidentes por ejemplo en la compra de ciertos productos, los lugares de esparcimiento a los que asistían, el acceso a la educación, el desempeño de oficios y profesiones etc. El estatus social se escenificaba mediante símbolos como la vivienda, la ropa y la alimentación. Ernest Rothlisberg, viajero alemán, se refería en los siguientes términos a la “aristocracia” bogotana de finales del siglo XIX:

La clase superior se compone de la aristocracia del dinero y de los latifundistas, que viven en la ciudad de sus rentas, dirigiendo el cultivo de sus campos por medio de administradores (mayordomos) [...] A la mencionada clase pertenecen también los altos funcionarios, los muchos advenedizos de la política, y también algunos funcionarios de menor categoría que prefieren comer mal a perder algo de su posición. (Citado en Mejía Pavony, 1998: 273)

Todos los símbolos que representaran la elite como comer “bien”, con buenos modales, en restaurantes y clubes, con cubiertos, con vajilla decorada, platos con nombres difíciles de pronunciar etc, fueron elementos que crearon un sistema de enclasmiento que operaba como artefacto diferenciador. Gracias a este sistema, ciertos símbolos de la clase alta empiezan a conformar el habitus imaginario del sujeto nacional a partir del gusto. Los alimentos que se comen, cómo se comen y los lugares dónde se comen varían de acuerdo a cada clase social y reflejan la jerarquía a la que el individuo pertenece.

De esta manera, la clase hegemónica a finales del XIX y principios del XX formó una manera de comer que incluía los alimentos más costosos, refinados, de sabores exquisitos y en abundancia; un comportamiento en total concordancia con el habitus de su clase. Además

dentro de sus percepciones creían que su alimentación se oponía a la de clase baja que comía productos baratos, bajos en nutrientes y que muchas veces debían añadirle agua o harina para aumentar su volumen. Obsérvese el siguiente aviso publicitario que apareció en *La Crónica* y se refiere a la cerveza en términos de la “gente de gusto”



Imagen 3

La Crónica, 3 de junio de 1911

Se trataba de organizar la circulación de los cuerpos en la ciudad, en la calle, en los espacios públicos. También de enseñar buenas maneras, modos adecuados de comportamiento frente a los otros y los modos de estar en los lugares públicos, se trataba de una práctica que civilizaba, producía al nuevo sujeto para una ciudad moderna. Una urbanidad que educaba en la cultura moderna y civilizada, que borraba las huellas de la cultura tradicional y obsoleta. Signos de urbanidad como comer con la mano, del mismo plato y en mesas separadas o en el suelo también fueron censurados por las clases altas ya que evidenciaban el “gusto popular” y denotaban decadencia.

Por esta razón, en estos años aparecen numerosas publicaciones que intentan modificar estas costumbres incivilizadas. Una de ellas fue el periódico *La Mujer*, publicación dirigida exclusivamente al sector femenino de élite y que se encargará de publicar noticias, novelas y consejos prácticos para las mujeres y su comportamiento en sociedad. *La Mujer* incluía artículos sobre el hogar, la moda, consejos morales, consideraciones sobre el papel femenino y el trabajo, noticias internacionales, información sobre literatura y teatro. En una edición de 1896 este periódico publicó una nota sobre las reglas para ennoblecer los placeres de la mesa y así mismo para resumir los usos de las comidas en las diferentes naciones. Allí habla del establecimiento de horarios como factor indispensable para la civilización pues no comer a las horas estipuladas era visto como muestra de incivilización. El periódico *La Mujer* dice a las damas:

El salvaje es el único, en la especie humana, que no conozca una hora determinada para sus alimentos. Sometido, como los brutos, á las solas necesidades de la naturaleza, come, como ellos, cuando el hambre se lo ordena, y aguarda una nueva orden para volver á comer. No así con el hombre civilizado: desde que se supone Una familia reunida, manjares preparados, y por esto un

gasto; hombres que vuelven del trabajo después de ciertas horas, y, finalmente, amigos que se retiran juntos, yá es necesario un tiempo fijo y también varias comidas. El agricultor, el jornalero, el fabricante, el artista y otros exigieron cuatro, que sirvieron para dividir el día en cuatro épocas. Las profesiones menos laboriosas pudieren disminuir las comidas y alterar sus épocas, según la duración de los negocios, la riqueza de las sociedades y aun los caprichos de la moda. En algunas partes se come tres veces al día, á saber: á las ocho de la mañana, á las dos de la tarde y á las ocho de la noche! (Sic.) (La Mujer, 20 de julio de 1896: 479)

El menaje también tiene importancia en tanto era un artículo de lujo y reflejaba un estamento social. A mediados del siglo XIX se había fundado la locería de Santa Fe de Bogotá con el nombre de Sociedad de Industria bogotana, por los señores Rufino Cuervo, Luis María Montoya, Rafael Álvarez, José M. Chaves, y José M. Álvarez, intelectuales a los que se asociaba un habitus moderno por sus actividades literarias y políticas. A lo largo de la segunda mitad del siglo, la fábrica de loza estuvo muy bien estructurada y aún en época de guerras, mantuvo su posición pues su producción se concentró en los juegos de vajilla blancos preferidos, primero por el refinamiento y más tarde por el discurso higienista (Therrien, 2008: 44-61). La fábrica mantiene en el XIX buena parte del monopolio de la fabricación de loza fina nacional que solo competía con el menaje de cristal, todavía importado. Por esta razón, nuevamente el periódico *La Mujer* en 1896 exalta en términos de progreso la apertura de una fábrica de cristal nacional que entre otros objetos de decoración, ofrecía artículos para la cocina y la mesa.

Debido al espíritu progresista de los señores Samper, (que) se ha establecido en esta ciudad, desde hace unos seis meses, una fábrica de cristal que tanta falta hacía entre nosotros, y que solo por nuestra bien conocida inercia, no se había establecido desde mucho tiempo antes (La Mujer, agosto 12 de 1896: 20).

Así, poco a poco se transforma el consumo culinario con la producción de molinos, trapiches, pailas, jarros metálicos, calderos, baterías de cocina, vajillas de loza y cubiertos metálicos. Estos objetos eran privilegio de poca gente, y denotaban símbolos de poder y riqueza; pero a partir de su producción industrial fueron invadiendo las cocinas campesinas y urbanas, sustituyendo utensilios y herramientas de producción casera e invención nativa.

En el *Libro Azul* se menciona que la Ferretería Thorin & Gubert vende baterías de cocina a precios económicos. En *El Barbero*, una publicación de agosto 6 de 1892 ofrece una máquina para hacer fideos y todo tipo de pastas. En una edición del 7 de enero de 1910 se ofrecen las filtradoras de café en la cristalería La Nueva Estrella y el 28 de septiembre del mismo año en *Gaceta de Cundinamarca* se ofrece la venta de una trilladora. En *La Mujer*, Don Belisario Alvarado anuncia que alquila junto a sus banquetes, elegantes vajillas para fiestas, bautizos,

cocteles etc. además en su tienda, ubicada en la calle Florián, vende menús. Incluso es muy diciente que los juguetes utilizados por las niñas es la vajilla miniatura. Por ejemplo, como relata Patricia Londoño en su libro *La mujer santafereña en el siglo XIX*, las vajillas de juguete eran elaboradas en loza y se inspiraban en vajillas reales. Esto demuestra que los juegos giraban en torno a los sistemas de enclasmiento en el que las niñas de clase altas eran modeladas para futuras madres y amas de casa. El sistema que opera para la construcción de cuerpos deseantes se basa en mecanismos sutiles que modelan los afectos y deseos de los individuos.

1. 3. Espacios bajos

El habitus también se representa en los espacios de socialización pues allí se establecen jerarquizaciones, por ejemplo en los sitios de vivienda y recreo que también perpetuaban los símbolos de gusto y de clase. A finales del siglo XIX, Bogotá se expandía vertiginosamente. Aparecen los barrios de clases altas hacia el norte de la ciudad, que colindaban con los clubes como el Jockey club, Gun club o Polo Club. También se popularizan otros espacios de socialización como había mencionado antes, los cafés y salones de onces, donde además de consumir cierto tipo de alimentos de alta calidad, se iba a proyectar un estatus social relacionado con las buenas maneras de la elite intelectual. Mientras tanto, los lugares donde vivían las clases pobres estaban hacinados en las zonas periféricas de la ciudad. Allí, las familias compartían las mismas habitaciones con animales que les servían para su sustento diario como vacas y gallinas.

Los científicos de la época empiezan a observar las condiciones en que vivían los habitantes pobres de la ciudad, sobre todo de aquellos provenientes de zonas rurales y que traían, junto a sus animales, costumbres que generaban problemas de salubridad dadas las condiciones de infraestructura de la ciudad. En estas costumbres se encuentran las causas de muchas enfermedades y, las políticas públicas se basaban en el argumento de que la contaminación de la atmosfera se debía precisamente a las personas que en ellas habitaban, empezando por las calles de la ciudad. Estas ideas estaban influidas por preceptos morales como se puede ver en *Epidemias de Bogotá* de Josué Gómez⁴:

Conocer la atmosfera que reina en el recinto ocupado por el establecimiento de una 'chichería es algo que causa doble impresión: la resistencia del elemento humano, por una parte, y por otra, la tenacidad de éste al estado primitivo. (...) Una vez allí, el aire deja de ser elemento inofensivo, é

⁴ Profesor de la cátedra de clínica interna en la de Bogotá. doctor de la Facultad de Medicina de Paris. Son notables sus escritos sobre el chichismo, publicado en colaboración con don Liborio Zerda en los "Anales de Instrucción Pública", en enero de 1889.

instintivamente busca uno la causa de la pestilencia, no tardando en descubrir, á la derecha, la excavación que sirve de dormitorio á la servidumbre, y á la izquierda, la gran vasija que recibe el agua del acueducto y de cuyas paredes se desprende olor de moho podrido (...) Si de esta clase de atmosfera pasamos á la de la clase de individuos que de la habitación hacen el suelo de su mercado, es decir, á los lugares de fermentación del maíz, de preparación de alimentos para la clase obrera, á inmediaciones de nuestros ríos, se podrá convenir en que no son más favorecidos que los anteriores. Exceptuando la atmósfera de los edificios modernos, la más favorecida es la de los que habitan cuartos que dan á la calle, porque una vez ajustadas las puertas de aquellas reducidas piezas, se establece una corriente sostenida de abajo á arriba, y la renovación de la atmosfera de la pieza se hace tenazmente con el aire de la calle. (Gómez, 1892: 8)

El tema de la contaminación atmosférica y la suciedad no se limitaba a las condiciones de vivienda, sino que también se les presta atención pues en estos lugares es que se fabrican y producen los alimentos de las clases bajas. Por ejemplo, en la *Revista de Higiene* afirma que el ambiente era la causa de numerosas enfermedades epidémicas.

Deba recordarse que en el centro de la ciudad se halla aglomerada en tiendas una gran parte de la población, que vive allí en las peores condiciones. En un espacio muy reducido habitan familias enteras; viven en asocio de varios animales; allí mismo se guardan y se preparan los alimentos, aún al lado de enfermos de tifo, de disentería, etc.; allí duermen los habitantes en una atmósfera confinada a un espacio reducido, respirando emanaciones dañosas, sin que el aire se renueve en diez o doce horas. Muchas de esas tiendas pertenecen a casas altas, y están colocadas debajo de los dormitorios de niños o de personas delicadas, y separadas apenas por un débil pico de tablas por donde penetra el aire viciado. Las casas pequeñas, de construcción moderna, tienen todas muy graves defectos de higiene; las piezas son muy estrechas; á los patios y corredores no llegan ni el aire ni el sol; parece que al construirlas se ha olvidado aquella máxima: "Donde entra el sol, no entran las enfermedades". (García, 30 de julio de 1897)

La recurrencia de palabras como primitivo, fétido, pestilente... tiene que ver con los prejuicios raciales con que se juzgaron los lugares de expendio tradicionales, considerándolos focos de suciedad y criminalidad. Según informa el diario *La Crónica*, el 29 de julio de 1911 ocurre una reyerta en la plaza de mercado entre dos expendedores de carne de cerdo y Doña Gregoria muere en el hospital a causa de las heridas⁵. Esta noticia se titula 'Desgracia en la Plaza de Mercado', e ironiza la manera en que sucedió el crimen pues fue perpetuado con una cabeza de cerdo. A raíz de la muerte del general Rafael Uribe Uribe en 1914, jefe del liberalismo, un

⁵ "Dos comerciantes de la Plaza de Mercado, Antonio Hernández y Gregoria Rodríguez, que negocian carne de cerdo, tuvieron antier, en las horas de la tarde, una reyerta que alcanzó graves proporciones. Disputaban por asuntos del negocio y por rivalidades de sus respectivas menuderías. En un arranque de furor, Hernández para que el que Gregoria había agotado todos los insultos, empuñó la cabeza de un cerdo de los que tenía para la venta y descargó tremendo golpe sobre la frente de Gregoria: fue un choque de cabezas. La herida rodó a tierra bañada en su sangre y dando quejidos de dolor. (...)" (Sábado 29 de julio de 1911)

asesinato político no resuelto, en 1918 se acusan a dos individuos obreros que bebían en la chichería Puerto Colombia donde supuestamente se escondían de las autoridades⁶. La mala reputación que tenían las chicherías no era nueva pero para finales del XIX todos estos espacios y las actividades que involucraban la gente del pueblo eran sancionados ya fuera por los procesos de fabricación con los que se hacían ciertos alimentos, la poca ventilación de las tiendas o el agua utilizada.

Con la representación en acuarelas que hizo Torres Méndez en *Cuadros de Costumbres* a mediados del XIX, edición de pinturas que se reimprimió en 1910 con motivo del Centenario de la Independencia, se perpetuaron las concepciones sobre los espacios que frecuentaban las clases bajas. Por ejemplo, la “Vendedora de carne” muestra una mujer campesina obesa que vende morcilla en un canasto. En su mano tiene un cuchillo con el que se dispone a tajar un trozo de una presa de carne. El resto de carne está esparcida sobre la mesa. Esta imagen recuerda las descripciones que hizo uno de los viajeros que permaneció en Santafé a finales del XIX “Bajo los portales que dan vuelta a la plaza se hallan instalados los tablajeros, expendedores de carne fresca, y los vendedores de tasajo o carne seca. De fijo que no se atreverá a comerla el que visite aquel sitio que han tomado las moscas por su cuenta” (Wiener, 1884: 537).

El desprecio por los lugares de socialización tiene que ver también con la influencia de los modelos médicos, higienistas y profilácticos como se verá en el próximo capítulo. Los científicos empiezan a buscar argumentos alrededor de la suciedad.



Imagen 4

Vendedora de carne

Cuadros de Costumbres. Torres Mendez: 1910

⁶ Crimen que quedó resuelto en 1918 cuando se declaró “la impremeditación del crimen, que había sido una ocurrencia repentina de los obreros Leovigildo Galarza y Jesús Carvajal, quienes, la noche anterior al asesinato, de buenas a primeras se pusieron de acuerdo para “castigar” al general Uribe Uribe por creerlo el culpable de haberseles negado un empleo en el Ministerio de Obras públicas” (¿Quiénes fueron? Revista Credencial Historia. (Bogotá - Colombia). Edición 180. Diciembre de 2004)

En 1899, Federico Lleras⁷ presenta la tesis *Higiene de carnes y las diversas condiciones que alteran la calidad de las carnes, y perjudican la conservación de ellas en las reses sacrificadas en el matadero de Bogotá* para optar por el título de Profesor en Medicina Veterinaria. En este trabajo sanciona los lugares de expendio de carne que no estaban ubicados en los lugares prescritos:

Réstanos hablar de unos lugares en donde se expende carne junto a algunos otros víveres, y que, por su desaseo y especiales condiciones que sorprende que existan en la capital de la República; hablamos de las viviendas denominadas cuarterías, verdaderos focos de infección que no dan (sic.) ninguna á las personas que se proveen de víveres allí. Son tiendas en general pequeñas, sin ninguna ventilación, en donde viven cuatro o aun más personas, sanas y enfermas, en unión de gallinas, gatos, y en donde satisfacen todas sus necesidades. Allí se expende carne al por menor; carne que nunca puede ser inspeccionada, porque estas viviendas están regadas en número considerable en toda la ciudad. La carne proveniente de estos lugares, sucia y de mal aspecto, es siempre insalubre. (Lleras, 1899: 18)

Las plazas de mercado en Bogotá como la que se ubicaba en la Plaza de la Hierba los jueves, hoy Parque Santander, y los viernes en la Plaza Central, hoy Plaza de Bolívar, eran centro de reunión y acopio indígena. Los vendedores eran pobres cosecheros que vendían sartas de pescado capitán, alimento sagrado en la vigila de los viernes, frutos de la tierra como hibas, cubios, arracachas; frutas de tierra cálida; las gallinas, las yerbas, las mantas, el pan de tierra, los panecillos de bija o achiote, la fritanga, los cuchillos, alpargates, canastos, utensilios de cocina, los tiestos de cerámica... Según Mejía Pavony esto sucede a finales del siglo XIX cuando las haciendas cercanas a Bogotá quedan en manos de unos pocos propietarios a raíz de la expropiación de los resguardos. La pauperización de los indígenas se hizo evidente en las plazas de mercado donde tuvieron que arreglárselas para sobrevivir vendiendo productos adquiridos en tierras más lejanas o producidas como peones en las haciendas. (Mejía, 2000: 44). Por esta razón, las clases altas evitaban al máximo tener que frecuentar estos lugares prefiriendo las tiendas de productos especializados. Sin embargo, cuando tenían que hacerlo, las señoras se encargaban de establecer las diferencias sociales por medio de símbolos de vestimenta y maneras. Esto se hace evidente en la imagen de Torres Méndez del Carnicero en Bogotá en la que se representa una mujer, en un lugar probablemente destinado para el comercio de carne, si observamos la fila de gente alrededor de la mesa. Este puesto de venta no tiene mucho en común con la imagen anterior de la vendedora en la plaza, donde quienes estaban comprando son mujeres de clase baja a juzgar por su vestido. El Carnicero en Bogotá

⁷ Director anatómico de la Escuela Veterinaria en 1897.

muestra un hombre acomodado y con zapatos⁸ que le ofrece un tajo de carne a una mujer de chal y sombrilla que se acerca a la mesa.



Imagen 5

Carnicero en Bogotá

Cuadros de Costumbres. Torres Mendez: 1910

La vigilancia del comportamiento individual y poblacional dentro de estos lugares ‘bajos’ donde las clases pobres se aglutinaban, también está relacionado con un control sobre la producción de vida. Esto significó que además de que operaran sistemas de enclasmiento con respecto a los espacios de esparcimiento de acuerdo a cada clase social, también la medicina –biologización y medicalización- territorializaron la enfermedad en estos lugares. Eso será tema del siguiente capítulo.

⁸ El vestido también fue intervenido, su diseño, sus materiales, su estilo, vestidos para niñas y niños; para jóvenes y señoritas; para hombres y mujeres. Se prohibió la ruana y se obligó el uso del calzado pues se asumió la postura que sostenía la existencia de microbios que entran por las plantas de los pies.

Capítulo 2: de los cuerpos productivos

Cuerpos que progresan

Administración de la vida – tecnología anatomopolítica – contabilización y microfísica – régimen político – cuerpos vigorosos - organismos vulnerables – raza degenerada – clima – intoxicación e infección – modelo higienista – sangre envenenada de las tierras calientes – metáformas maquinistas – disciplina corporal – salud y vida de los colombianos – paternalismo – viviendas obreras – condición moral del trabajador – control de la muerte – cuerpo activo – alimentadoras – lactancia materna – mujeres sucias – nodrizas – calidad de la leche – cerveza Doppel – de la alimentación infantil – médico y escuela – educación física – hombres emprendedores – educar a los padres campesinos

Además de los sistemas de enclasmiento que operaron en las concepciones sobre los alimentos, los espacios de comercio tradicionales y los hábitos alimenticios de la clase baja; para estos años se empieza a configurar un comportamiento ideal para todos los cuerpos basado en la producción y administración de la vida. Tal como lo plantea Foucault, se implantan mecanismos disciplinarios y regularizadores sobre el cuerpo que lo formalizan y lo modelan según intereses políticos. A esto es lo que él llamará anatomopolítica y biopolítica, ambas tecnologías de poder:

Una técnica que es disciplinaria: está centrada en el cuerpo, produce efectos individualizadores, manipula el cuerpo como foco de fuerzas que hay que hacer útiles y dóciles a la vez. Y por otro lado tenemos una tecnología que no se centra en el cuerpo sino en la vida; una tecnología que reagrupa los efectos de masas propios de una población que procura controlar la serie de acontecimientos riesgosos que pueden producirse en una masa viviente (Foucault, 1997: 225)

Ambas tecnologías se trasponen entre sí y se aplican del mismo modo al cuerpo y a la población, lo que da como resultado una sociedad normalizada. A finales del siglo XIX, en Bogotá se configuraban diversas estrategias encaminadas al control de los seres humanos

para mantenerlos saludables y garantizar su productividad, pues era un factor indispensable para el progreso. Los científicos empiezan a contabilizar la ingesta de alimentos y el tiempo de digestión para proponer regímenes que garantizaran la eficacia de la dominación disciplinante. La búsqueda por las formas de vida de la población, su peso, las tasas de crecimiento y mortandad, las enfermedades etc, fueron intereses que aportaban a la construcción nacional y estaban encaminados a formalizar los cuerpos productivos. Un régimen consiste en una serie de procedimientos que ponen en circulación los enunciados que legitiman las prácticas políticas hegemónicas, por lo tanto la regulación alimenticia se convirtió en una estrategia que gestionaba la vida.

Primero este biopoder actúa como anatomopolítica pues el interés está en que los individuos comieran disciplinadamente. Sin embargo, la regulación de los hábitos alimenticios despliega la biopolítica que genera procesos de subjetivación en los individuos a partir de prácticas y discursos hegemónicos. Los enunciados alrededor de las propiedades alimenticias que tenían los alimentos, y la propuesta de una serie de ellos como los más apropiados y saludables, implicaron la formalización de un sujeto ideal. El dispositivo de poder buscaba transformar los cuerpos en nombre de la salud para volverlos vigorosos y productivos y servir a una nación que se enfilaba hacia la modernidad. En este sentido, la educación y la disciplina de los cuerpos era una inversión que hacía el Estado en pro de la regeneración racial. Ya se vio en el capítulo anterior que la urbanidad y la higiene implantaron regímenes de enclasmiento e imaginarios frente a los hábitos alimenticios en términos de gusto. Pero también hay que destacar los discursos que se generaron desde lo científico, que atraviesan la urbanidad, y que influyeron en la prescripción de un régimen dietario que modelaba el individuo nacional.

Por un lado, según Miranda en *Historia de la medicina*, aparece la concepción organicista en la que los cuerpos sociales funcionaban bajo el presupuesto que el cuerpo era un organismo vulnerable a ser atacado por gérmenes, virus, bacterias o cualquier agente externo. Esto tiene que ver con la teoría bacteriológica que se está desarrollando en el mundo y que hacía directa la observación sobre los órganos, teoría influyente para la implantación del dispositivo de higiene, como lo llamará Noguera (2003: 124). Por otro lado, si la ciencia permitía descubrir el funcionamiento de los órganos, era probable determinar la estructura mecánica del cuerpo y hacer las reparaciones necesarias. En tanto se trata de productividad, es importante hablar de las consideraciones del cuerpo como una máquina bajo los preceptos de energía y materia. Esto explica el interés en el consumo alimenticio pues se asume a los nutrientes como 'combustible' del sistema y por esta razón, los alimentos debían ser controlados con exactitud para que la máquina 'funcionara adecuadamente'. Este tema, sin embargo, corresponde más a una Historia de la ciencia que tenga en cuenta la medicalización o estudio

de la medicina como componente político, es decir una investigación que dé cuenta de cómo la ciencia médica se articula con el desarrollo del capitalismo para la configuración de sujetos productivos.

Dadas estas concepciones del ser humano, la organicista y la mecanicista, era fundamental el control sobre el cuerpo y la racionalización exacta de los procesos propios de la vida encaminando esfuerzos hacia el progreso. En tanto el cuerpo-máquina funcionara saludablemente, la economía nacional avanzaría directo a la industrialización. Así, los científicos empiezan a indagar el tiempo que permanecen los alimentos en el organismo, cuánto demora su expulsión y sobre todo la cantidad de nutrientes para el cuerpo de acuerdo a la energía que gasta. Aunque a primera vista parecieran medidas generalizantes a razón del interés por construir cuerpos saludables, lo que supondría la aplicabilidad a todos los sujetos nacionales, las medidas de formalización se basan en varios elementos para garantizar la efectividad de los regímenes solo en los cuerpos a disciplinar o regularizar, es decir ya fuera el individuo o el pueblo.

2.1. Premisas organicistas:

Las concepciones peyorativas sobre individuos de zonas calientes hablan del pensamiento arraigado en la elite sobre la existencia de seres superiores e inferiores. Los dirigentes colombianos consideraban que las razas negras eran un problema para el desarrollo del país y en parte asumían que eran la causa de la degeneración de la raza colombiana. Argumentaba López de Mesa en 1920 que “el río Magdalena encauzaba la sangre africana hacia el interior de Colombia” (Citado en Mc Graw, 2006: 67).

Las primeras décadas del siglo XX en Bogotá se caracterizan por el déficit y la precariedad del alojamiento debido a la masiva migración a la ciudad. Muchos de estos nuevos habitantes se emplearán en fábricas o desempeñarán oficios varios, y se ubicarán en las zonas periféricas de Bogotá, junto a los ríos en condiciones de hacinamiento y enfermedad. Las observaciones de los científicos colombianos con respecto a estas clases refirieron factores dañinos como la herencia, el clima, la mala ventilación, la luz, el modo de vida y el estado corporal como respuestas explicatorias para las enfermedades⁹. Incluso algunos elementos como el estado

⁹ Por ejemplo, Jiménez López (1875 - 1955) estudió medicina en Bogotá y desde entonces se preocupó por los problemas mentales. Su tesis se llamó: "Estudio médico-psicológico de la interdicción judicial por causa de locura". Sus preocupaciones nacionalistas aparecen desde su clase inaugural en la cátedra de medicina mental. Allí Jiménez señalaba la necesidad de que en Colombia se conocieran las causas autóctonas de nuestra patología. Él mismo menciona las siguientes causas: la herencia, la educación, el alcoholismo y la alimentación.

de ánimo y otras emociones se volvieron agentes externos para la enfermedad. La mezcla de diferentes teorías resultó en la búsqueda, un tanto paranoica, de agentes externos que impedían el desarrollo. En Bogotá, los científicos encontraron focos de infección y microbios en los rincones de la ciudad y los términos con los que se refirieron los científicos al pueblo y sus hábitos fueron el de toxicidad, veneno, infección y putrefacción.

La hegemonía conservadora, con su carácter centralista, tenía la salud como una preocupación nacional y fomentó el desarrollo de la medicina institucional. Por esta razón, en 1886 se promulga por ley la creación de la Junta Central de Higiene, lo que significa una concepción intervencionista de la medicina en tanto el Estado es el llamado a controlar por la exposición a agentes externos que causan la enfermedad (Quevedo, 1993: 2). Los científicos y políticos colombianos adoptaron un modelo que implicaba mayor racionalidad en el control de las condiciones externas a las que estaban expuestas los individuos, y por supuesto los alimentos, pues la enfermedad era unicausal.

Influenciados por el desarrollo de la teoría microbiana en Europa a finales del siglo XIX, especialmente el descubrimiento del bacilo de la tuberculosis¹⁰ y del hematozoario del paludismo, los científicos colombianos se inclinaron por este modelo y lo implantaron rápidamente en la ciencia moderna colombiana. Además, la bacteriología era una ciencia asociada a la modernidad y la rapidez con la que fue asimilada entre las comunidades científicas colombianas tiene que ver con preceptos progresistas. Como dice Agustín Uribe en la *Revista Médica* en un artículo dirigido al Señor presidente de la Academia Nacional de Medicina, el estudio de la tuberculosis es un tema en los países civilizados y por esta razón debería ser tenida más en cuenta dentro de los estudios médicos de la época¹¹.

La posibilidad de aislar los microbios, las bacterias y los agentes externos que perjudicaban el organismo y causaban las enfermedades fue el elemento detonante para la transformación conceptual definitiva entre la medicina anatomopatológica y la etiopatogénica. Como dice Nestor Miranda, historiador de la medicina en Colombia “Lo que al etiopatológico le interesa es precisar en el diagnóstico ese agente causal para poder atacarlo, sea un agente vivo (virus,

Da una especial importancia a la raza, por considerar que el cruce entre español e indígena no es un cruce afortunado: describe a los conquistadores como anormales y perversos y a los indígenas como deficientes.

¹⁰ Por el francés Louis Pasteur y el alemán Robert Koch en 1882

¹¹ En cuestión de contagio de la tuberculosis o mejor de su propagación, ha absorbido la atención pública en los países civilizados (...) el bacilo de Koch puede atacarnos los pulmones si penetra en su interior con el aire o las vías digestivas si lo introducimos con los alimentos; puede penetrar por la piel si hay en ella alguna solución de continuidad, o deslizarse en el torrente circulatorio sea linfático o sanguíneo. Este bacilo resiste temperaturas de cien grados y el frío de la congelación (Revista Médica, mayo 28 de 1899: 335)

bacteria, parásito), un agente físico (una radiación) o un agente químico (veneno). Este tipo de visión, con su aplastante evidencia penetró más tempranamente en Colombia, que la fisiopatología” (Miranda, 1993: 70). Y mientras los científicos emprendían la búsqueda de agentes dañinos, el Estado implantó la toxicidad dentro de sus discursos para legitimar y consolidar políticas públicas.

Los cambios conceptuales que se generaron con la teoría bacteriológica, produjeron incesantes preguntas en la medicina y especialmente se despertó un inusitado ánimo de búsqueda y comprobación de las causas de las enfermedades y fue así que los médicos de Bogotá de fines del siglo XIX, asimilaron las novedades sobre la relación causa – efecto entre gérmenes y enfermedades que leían en las diferentes publicaciones y las que aprendían de sus profesores formados a la francesa; con estas modificaciones se fue superando y trascendiendo la mentalidad descriptiva y de localización de la medicina anatomopatológica y hubo una verdadera abundancia de las publicaciones referentes al tema bacteriológico (Arango, s.f: 3)

Es interesante notar cómo para estos años, varios autores coinciden en utilizar la toxicidad y el envenenamiento como elemento a combatir en la alimentación. Según Álvaro Villegas y Catalina Castrillón en su trabajo sobre la producción de la geografía tropical colombiana, en la última década del XIX y primeras del XX existe una abundante bibliografía que evidencia el temor que infundía en las gentes de la época las tierras aledañas al río Magdalena como un lugar enfermo y envenenado

Nuestra atención se concentra en la articulación de la lucha por conquistar un territorio, por un lado y con el afán de conocerlo y definirlo, por el otro. Consideramos que estas representaciones han construido la singular relación que el Estado nacional y los intereses privados han establecido con las tierras bajas, en especial con las consideradas periféricas, y han modelado las prácticas productivas y de control social que se ha ejercido en ellas (Villegas, 2006: 97)

Luís López de Mesa fue un médico bogotano que se desempeñó como profesor de historia de la medicina, de sociología americana y de historia del arte en la Universidad Nacional. En 1918 publica una versión redactada junto a varios científicos colombianos como Enrique Pérez Arbeláez, Carlos Trujillo Ramírez y Antonio María Barriga Villalba sobre los alimentos y el efecto que causaban en la raza colombiana. Al iniciar el libro refiere la importancia de este estudio con respecto a la salud pues la buena alimentación mantiene los cuerpos en armonía y buen funcionamiento. Cuando se refiere a los regímenes vegetarianos los hace obligatorios o mejor, necesarios, para la gente de tierras calientes pues deben limpiar la sangre envenenada. Para la gente de tierras frías, en contraste es una simple decisión personal, un consejo:

El régimen vegetariano puede y debe practicarse tanto en climas calientes como fríos. En regiones frías basta con auxiliarlo con alimentos grasos y aceites para alcanzar las calorías necesarias al equilibrio económico. Casi siempre el aceite, la manteca, las grasas en general, son suficientes para alcanzar ese equilibrio. En los climas calientes, el régimen vegetariano es una necesidad. Son precisamente los vegetales los que depuran el organismo, limpiando la sangre de sustancias venenosas. (Mesa (ed), 1918: 34)

Para estos años, el determinismo ambiental de mediados del XIX, había hecho mella en los gobernantes que recalcan en la herencia hispánica. Desde Caldas se habían clasificado las regiones del país en términos de preceptos morales y culturales. En este caso los costeños estaban en el renglón inferior junto a los indios del Amazonas, caracterizados por la miseria, el atraso, la enfermedad y otros adjetivos que suponían la poca civilización de esas zonas y que amenazaban con intoxicar el interior. Por esto es que más adelante López de Mesa les recomendará consumir limón y agua de la coco a la gente de tierras calientes para que ‘desintoxiquen’ su sangre.

En 1935 se publica un libro titulado *Las doce plagas mayores*, editado por Ricardo Bonilla¹² que habla de las enfermedades que para ese momento la población bogotana sufría. En uno de los capítulos Bonilla se detiene a hablar de las ‘Enfermedades de la suciedad’:

muy generalizada en los climas medios y calientes de Colombia, entendiéndose por tales los que tienen una temperatura media superior a 14 y medio grados centígrados, es una de las causas principales de la incapacidad total o parcial para el trabajo, y por consiguiente del atraso y pobreza que se observan en las regiones invadidas (Bonilla (ed), 1935: 91)

No es en vano que las medidas de control de higiene se ubicaran en puertos y entradas de ciudades. Dicen una de las secciones de *El Gráfico*:

A petición de la Junta Central de Higiene se votaron en 1910 las partidas necesarias para empezar a construir la estación sanitaria de Puerto Colombia para evitar invasión de enfermedades pestilenciales. Era providencia urgentísima que reclamaban la higiene pública y la convención sanitaria internacional de Washington que aceptó Colombia. (El Gráfico, mayo 18 de 1912)

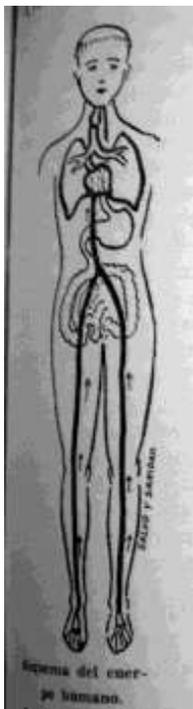
La llegada de sangre africana a las ciudades era un inconveniente para las medidas de regeneración racial, pues se suponía, transportaban suciedad y malas costumbres como la pereza que favorecía el atraso. De allí se genera el temor de la élite capitalina a ser intoxicada, y por lo tanto convertida inevitablemente a lo que ellos consideraban decadente. Esta frase evidencia la concepción biologicista del cuerpo pues la degeneración racial tenía

¹² En 1937, Bonilla será el fundador de la Revista Salud y Sanidad junto a personajes como Pablo García Medina, Director del Departamento Nacional de Higiene.

que ver con la intoxicación, es decir de la existencia de agentes externos que infectaban la sangre, el ambiente, la atmosfera y la raza. Esto tendrá importancia en el tercer capítulo cuando se hable de las preparaciones de los alimentos.

2.2. Premisas mecanicistas 'Cuerpo-máquina':

La regeneración racista que temía la preponderancia de lo negro se combinó con el interés de reformar las máquinas que fabricaban el progreso por lo que en la salud pública se le concedió protagonismo a las políticas corporales de acuerdo a las actividades que desarrollaban los individuos. La administración del cuerpo estaba orientada a la maximización de recursos, orden heredado de la Revolución Industrial y que significa, en palabras de Lefebvre, que el hombre social se transforma en propiedad privada de los que tienen los medios de producción. (Lefebvre en Marín, 2006: 137). La teoría mecanicista supone que los individuos son valorados como cuerpos biológicos que cumplen una función dentro del engranaje capitalista y al cual se podía programar con medidas reguladas para que entregara el máximo de su rendimiento.



Por ejemplo, Luís López de Mesa en *Nuestros Alimentos* recomienda el pescado para los estómagos cansados refiriéndose a las tierras calientes, pero también lo recomienda para aquellos a los que el ocio permite llevar una vida sedentaria:

Imagen 6

Esquema del cuerpo humano
Las plagas mayores, 1935: 97

El pescado es alimento de poco poder nutritivo, pero de fácil digestión. Su carne es saludable, sabrosa: refresca el organismo y lo alivia del recargo que le ocasionan las comidas fuertes. Se recomienda en los estómagos cansados, faltos de apetito, principalmente en los climas calientes y en verano. Su grasa fosfatada, muy parecida a la cerebrina, hace que sea precioso alimento para los intelectuales. Su uso reconforta los nervios, aclara las ideas y ayuda a los esfuerzos prolongados del cerebro. Por esto se le recomienda a las personas que viven de la inteligencia y a los individuos de la vida sedentaria (Mesa (ed), 1918: 71)

El poco poder nutritivo del pescado está asociado a la malnutrición con la que se caracterizan los pueblos que se alimentan casi exclusivamente de él. A la vez se asocia, no con personas

inteligentes, sino aquellos que viven de la inteligencia, es decir gente de la elite que practica determinada profesión. De la misma manera que se definió una taxonomía de cuerpos con respecto al clima (tierras calientes y frías), a las actividades (cuerpo activo o cuerpo sedentario), también se definió con respecto a sus oficios y clases.

La fuerte polaridad que establece la elite capitalina, junto a los procesos de industrialización y el auge productivo, incentivan la búsqueda del bienestar de dicha población pobre que busca oportunidades de subsistencia. Los problemas de la raza colombiana eran solucionables mediante estrategias educativas para combatir las prácticas antihigiénicas arraigadas a la gente del pueblo. La raza se regeneraba mediante la disciplina corporal en todas sus modalidades, tanto para los sujetos como en su relación con los espacios de la ciudad. Las costumbres alimenticias y los alimentos consumidos, ya que eran la condición fundamental para la producción de energía o combustible para la máquina, fueron formalizadas a finales del XIX y sirvieron como estrategia que configuró el sujeto colombiano. A través de la alimentación se podrían mejorar las condiciones físicas del pueblo, aquellas clases bajas que eran causantes de detener el progreso y a quienes era necesario disciplinar en sus costumbres para el desarrollo de la nación.

a.) Motores: obreros

Las políticas públicas en estos años se enfocaron especialmente en los trabajadores, cuerpos en los que estaba depositado el anhelo de progreso del país en tanto eran productivos. Por ejemplo, la disciplina de los presos tiene que ver con la producción de vida pues para finales del siglo XIX la mayoría de presos en el Panóptico eran presos políticos, hombres jóvenes y fuertes con capacidad de trabajo. Por eso, las autoridades mantienen el interés en su salud pues esto garantiza mano de obra barata disponible para labores, ya fuera en obras públicas o en la misma remodelación al interior de la cárcel. Si se toma el caso de la alimentación del Panóptico, el conocimiento del hombre y de su cuerpo permitió que la justicia penal operara directamente sobre el individuo con un interés de construcción positiva. Según el Ministro Roldán:

La alimentación de reos rematados es uno de los ramos más delicados de la administración pública porque se trata de la salud y, aún, de la vida de los colombianos á quien la sociedad se ve obligada a retener en los establecimientos de castigo en guarda de la seguridad general y de la moralidad (AGN, Resolución #24. Junio 9 de 1897)

Después de la Guerra de los Mil días, el gobierno de Reyes enfatizó en la paz y los obreros se volvieron foco de las medidas gubernamentales. Según dice un artículo publicado en la

Gaceta Republicana sobre la Academia Antonio Nariño que se inauguraba por esos años, la época pacífica en la que se encontraba el país permitiría la “marcha de la evolución”:

En la esfera del trabajo activo y honrado, que abre con la pica y la azada nuevos surcos á las doradas mieses, que lleva en el hilo conductor el movimiento á las fábricas y el calor á los hogares, deseamos ver entrar á nuestro pueblo; en el cambio del uniforme del soldado por la blusa sencilla del obrero, y del fusil por la válvula, se entraña una resurrección. (*Gaceta Republicana*, 12 de mayo 1910)

Esto desató un paternalismo explícito hacía la clase trabajadora, a la que se le dedicaron grandes esfuerzos con el fin de regenerar la raza y por lo tanto la nación colombiana. En la Bogotá de comienzos del siglo XX lo que caracterizaba a la clase trabajadora eran las pésimas condiciones de vida, por lo que se establecieron las condiciones precisas de habitación. La vivienda de las clases bajas se volvió una de las preocupaciones sociales más apremiantes. Como resultado de estos discursos se perfiló un régimen normativo y un conjunto de instituciones para modelar su comportamiento. En nombre de eso, se proveyó a los trabajadores viviendas higiénicas y controladas pues se asociaba al mejoramiento moral de estos individuos, que según las elites, eran propensos las enfermedades. Dice la *Revista de Higiene*:

Con mucho fundamento Colombia ha complementado el armamento antituberculoso con obras de prevención de la infancia (...) disponiendo, también por ley, que los Municipios destinen parte de sus rentas para construir casas para obreros y proletarios, de acuerdo con planos aprobados por las autoridades sanitarias” (*Revista de Higiene*, 24 de enero de 1921: 22)

La Fábrica Bavaria, ubicada en el barrio San Diego en Bogotá, compró terrenos aledaños a la fábrica, en lo que hoy se conoce como La Perseverancia y ofreció a sus trabajadores crédito para que compraran allí su vivienda. En 1912 nació el barrio Unión Obrera en un área total de diez fanegadas y el primero de mayo de 1914 se inauguró allí la Plaza del Trabajo, en cuyo centro se colocó la primera piedra del Monumento al Trabajo. A pesar de ser un barrio de trabajadores de Bavaria, siempre estuvo en los ojos de las autoridades pues allí se ubicaron las chicherías más famosas de la ciudad. Por ejemplo La Victoria, La Campana, Las Múcuras, Los Patos, Tres Esquinas, La Cubana e infinidad de tiendas donde se vendía y consumía chicha (Torres Mora, 1992: 5).

Según Luis Carlos Colón, autor del artículo *El saneamiento del Paseo Bolívar y la vivienda obrera en Bogotá*, el Acuerdo N° 10 de 1902 “dedica un capítulo a la ‘arquitectura higiénica’ donde se fijaron los requerimientos de ventilación, conducción de aguas sucias y letrinas” (Colón, s.f: 110). En este Acuerdo se establecía que la realización de cualquier tipo de obra

requería previamente la solicitud de una licencia a la Alcaldía, que se encargaría de estudiarla a través del Director de Higiene y el Ingeniero municipal. En cuanto a las normas de aseo se prohibía la presencia de animales en las habitaciones, se prohibía el consumo de bebidas alcohólicas y se obligaba a asistir a misa los domingos y días de fiesta. En 1913 también empieza la gestión del padre José María Campoamor Álvarez para fundar el barrio obrero de Villa Javier (antes en 1911 había fundado el Círculo de obreros). Enviado a Colombia para trabajar con los obreros a solicitud del superior del Colegio de San Bartolomé, Campoamor debía evitar el surgimiento de ideas socialistas y comunistas entre los obreros. Por esta razón, construyó en el antiguo camino a San Cristóbal el Barrio de Villa Javier, donde estableció en la ciudad escuelas y comedores para niños pobres. (Archila, 1996: 1)

La vivienda obrera se vuelve un elemento constitutivo de la ciudad, pues las condiciones antihigiénicas favorecen la condición moral del obrero. La intención de crear espacios controlados para los trabajadores tiene que ver también con la concepción biologicista del cuerpo, en la que se centra la atención sobre los problemas del hombre vinculados con lo que ocurre en el organismo. Así, si había control de su vivienda, también había control de su comportamiento y podían convertirlos en sujetos de la República. En el trabajo mencionado *Sobre las Alteraciones del maíz*, el autor se refiere a los “infelices labriegos” que consumen chicha o masato, a quienes le espera la muerte por consumir tales tósigos:

Estas descomposiciones (a las que se somete el maíz) son el origen de funestos resultados para los infelices labriegos, desheredados de la fortuna, que, creyendo encontrar en la bebida fermentada el estimulante indispensable para todo pueblo, beben en ella un tósigo que lentamente mina su salud y tarde o temprano, pero fatalmente, los lleva al sepulcro. Y a pesar de la nocividad que entrañan las manipulaciones hechas hasta aquí, solo tienen un interés práctico, reblandecer el maíz para convertirlo fácilmente en pasta blanda, en masa a la cual llaman masato. (Giraldo, 1892:32)

La educación a los obreros fue una estrategia que pretendió controlar una masa determinada en función de la adquisición de unos hábitos y principios de convivencia. La alimentación era un fin social primordial que fomentaba la laboriosidad, la fuerza, el vigor y la robustez, indispensables para trabajar, es decir cuerpos productivos. El vigor corporal modificaba las condiciones externas de herencia y de clima mediante los preceptos y prácticas de la higiene que hacía a los hombres adecuados a la patria y contribuyentes del progreso de la nación¹³.

¹³ Y bien se comprende que si al hacinamiento reúnen una alimentación mal preparada o insuficiente, al cabo de algún tiempo tendremos, si no gravísimas epidemias que interesen a toda la ciudad, sí al menos seres enfermos, inútiles y gravosos; seres que en vez de ser capaces de prestar algún servicio y contribuir en su esfera al progreso natural de las naciones, serían demoras en que encallarían todos los esfuerzos de restauración, pues su agotamiento físico y moral los haría incapaces para todos. (Sobre la Alimentación a los presos, 1892: 11)

En una carta enviada al Ministro Roldán por el representante de los presos se describen los alimentos ofrecidos a los reos y que por lo tanto se pueden considerar como el listado de alimentos de primer orden para la formación de un cuerpo saludable y productivo, el máximo de eficacia con el mínimo de energía:

Conforme al contrato deben suministrar el almuerzo entre las 9 y 9 y 30 am compuesto de una taza de mazamorra de maíz o trigo con papás y carne suficiente y condimentada con manteca y cebolla. Un posillo (sic.) de chocolate con pan o en cambio doble cantidad de panela al que la prefiera. La carne no debe bajar de tres onzas de peso sin hueso (AGN: Carta al señor Ministro de Gobierno, Folio 491, 1900)

Si se detallan los alimentos mencionados se entiende que el chocolate, la carne, la panela y el pan son considerados alimentos de primer orden y fundamentales para la producción de energía. Todos ellos alimentos asociados a la idea de progreso, a la de gusto, ahora a la de salud. La carne no debe bajar de tres onzas sin hueso. Esto significa que se ha realizado la contabilización del mínimo de energía que debe consumir un cuerpo activo y saludable.

b. Proveedoras: mujeres, madres, nodrizas, cocineras y vendedoras

Los dirigentes emprendieron acciones directas sobre el comportamiento de todos los individuos y de su alimentación, no sólo de los obreros, pues “La buena alimentación es condición fundamental de la normalidad de la salud” (Mesa (ed), 1918: 97). Para estos años, la alimentación tiene que ver con la vida de los colombianos, por esta razón, además de normalizar los cuerpos de los trabajadores, el interés se centralizó en las mujeres pues en ellas también se había depositado la fe del progreso en tanto eran alimentadoras de los hijos República. Dice así el *Manual de educación física*:

En la mujer la carencia de cultura física acarrea consecuencias, si posible, peores que en el hombre. Puesto que el fin supremo de la mujer es el mejoramiento de la descendencia, ella no podrá asegurar este mejoramiento de la especie, sino con la posesión de aquellos dones naturales, consistentes en una salud perfecta (Tanco, 1934: 125)

No únicamente se trataba de la lactancia materna, sino que son ellas las que deben modelar los hábitos alimenticios de sus hijos para garantizar la civilización en el futuro. Las mujeres de las clases altas, por lo general, casi nunca salían de sus casas. A ellas se les dan consejos de recetas por medio de impresos sencillos donde además se ofrecen las razones por las cuáles preferir ciertos alimentos. En las publicaciones dirigidas al público femenino como *La Mujer* o *El Estuche* también es posible encontrar recetas de “paniquequis, bollos de leche gelatina, leche asada etc.” todas preparaciones importadas y adaptadas a los ingredientes locales. José

Ignacio Barberi, presidente del Club Médico de Bogotá y quien recopila en un manual las prescripciones alimenticias para niños saludables *Manual de higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia*, afirma que hay que acercar el cuerpo femenino a la ciencia, es decir a las prácticas racionales de la medicina y la higiene.

Los países civilizados que miran á la mujer y al niño con protección que mide su progreso y cultura, destruye por la educación dentro de este sentimiento el egoísmo insano que aleja á las madres de las prácticas científicas y racionales de la Medicina ó de la Higiene y las hace obedecer al temor de la diaria labor y el continuo desagrado que para algunas naturalezas significa la formación y educación del niño. (Barberi, 1905: 3)

La manera en que este autor se refiere a las madres es consecuencia de una construcción negativa del cuerpo femenino pues ellas eran las responsables de la alimentación, una alimentación que se concebía mala y falta de nutrientes, en otras palabras poco productiva. Las mujeres de estratos bajos como indígenas, negras, mulatas y mestizas pobres tenían que ofrecer servicios domésticos como de cocina, de aguatera, o expendedora de víveres en los mercados. La vida de las mujeres dedicadas a estos oficios era muy difícil y sus condiciones de vida bastante precarias. Al tener un contacto directo con el alimento ofrecido a las clases altas, estas mujeres se volvieron foco de reglamentaciones por parte de la elite para formalizar sus hábitos.

Ya se mencionó en el primer capítulo el caso de las vendedoras de carne en las plazas de mercado que se consideraban inferiores a los carniceros a quienes se les había asignado un puesto específico en la plaza. Al igual que ellas, las vivanderas o mujeres que prestaban el servicio de asistencias a las afueras de los cuarteles y vendían pan, chicha y otros productos populares fueron sancionadas por sus condiciones de pobreza y hubo un gran interés por erradicarlas. Una publicación de 1909 titulada *Higiene de campamentos* que busca regular la higiene en los campamentos menciona las desventajas que traen para el disciplinamiento propuesto en el sistema del Ejército:

La importancia higiénica (de la construcción de una cocina) está principalmente en acabar con la detestable, antihigiénica y tradicional costumbre, entre nosotros, de permitirle á los soldados alimentarse por el sistema de asistencias. Se comprende fácilmente los múltiples inconvenientes que esta mala práctica engendra: el desaseo inherente en las personas y vestidos de las mujeres que hacen este oficio; el desaseo de los trastos y vasijas en que hacen el servicio; la mala calidad y confección de los alimentos; la irregularidad de la ración alimenticia (...) (Botero, 1909: 29)

Por esta razón sus hábitos se sancionan porque no favorecen la buena salud y dejan consecuencias funestas en los cuerpos que alimentan, en este caso los soldados. Las

cocineras también son mencionadas con regularidad como cuerpos a disciplinar, sobre todo porque era necesario darles el conocimiento sobre las preparaciones adecuadas independiente de quiénes fueran los que alimentara. Dice en *Las doce plagas mayores*:

La cocina es un laboratorio donde las materias primas que son los alimentos crudos o en estado natural, deben ser transformados en comida sana y digerible y no en tósigos tanto más perniciosos en cuanto más agradables pudieran resultar al gusto. El lema de la buena cocinera debe ser nutrir agradando y no deleitar intoxicando. De muy poco servirían los preciosos descubrimientos de los sabios en materia de higiene de los alimentos si las amas de casa y las cocineras siguen ignorándolos en lo que les corresponde saber. (Bonilla (ed), 1935:14)

En el prólogo del *Manual e Higiene infantil* también se afirma que la culpa de la desnutrición en los niños es culpa de las matronas:

Atribuida la degeneración visible de nuestra raza á la acción del medio, á la vaga é indefinida del tiempo, no hemos fijado la atención en los verdaderos agentes de nuestra debilidad y decadencia, y hemos prescindido no sólo de la influencia hereditaria de los grandes destructores de la vida orgánica (alcohol, sífilis), sino que muy poco hacemos contra otros factores no menos activos y más fáciles de eliminar. Son estos, sin duda, los errores en la Higiene de la Infancia, consagrados por el tiempo y por la insensatez de una que otra matrona que, con autoritaria inconsciencia, erige en aforismos de sabio las prácticas absurdas, cuyos funestos resultados no se atribuyen á ellas sino á su efecto: el deterioro orgánico que desde los primeros días de la vida disminuye los elementos de lucha de que dispone el cuerpo del niño y mina su existencia, perturbando las funciones indispensables al sostenimiento del equilibrio vital. (Barberi, 1905: 3)

Pero el oficio que sin duda generó más regulaciones, al menos en términos discursivos, fue el de nodriza. Llama la atención que varias publicaciones presionen a las madres para que le den de mamar a sus hijos. Esto puede ser una influencia de publicaciones francesas o inglesas, donde el sistema de alimentación asistida por nodriza era una medida implantada estatalmente porque las mujeres permanecían en las fábricas. Sin embargo, en el caso colombiano, contratar una nodriza significaba capacidad adquisitiva, ya que la contratación implicaba tener una casa grande donde hubiese un cuarto extra y además solventar la manutención de la empleada y su hijo. Tal cercanía a la nodriza era necesaria pues mediante la lactancia materna se transmiten nutrientes fundamentales para la vida futura del niño. La madre tenía que establecer plena vigilancia y control de sus hábitos alimenticios. Si por medio de la leche había transmitibilidad, las madres que se vieran obligadas a valerse de una nodriza tenían que tener el control de su cuerpo para evitar la intoxicación de su hijo, regular su alimentación e incluso el baño:

Una vez admitida el ama, debe vigilarse su manera de alimentación. Al principio es mejor no permitirle que coma demasiado, pues que, acostumbrada á alimentarse parcamente, el exceso puede perturbar su digestión; debe procurarse que los alimentos se aproximen más ó menos á aquellos que tomaba en su casa; que las comidas sean temprano y á horas fijas; todo abuso de la chicha entre nosotros daña por completo la calidad de la leche. (Barberi, 1905: 17).

En *El Estuche* se recomienda para la accedia en los niños o “olor agrio del cuerpo, deposiciones verdes mezcladas con leche no digerida y vómitos ácidos” el siguiente tratamiento “Agua de vichy a la nodriza, en caso de persistir el mal, es necesario cambiar de nodriza” (Truth, 1908: 39). Esta agua, agua de manantial de uso popular durante esta época y a la que se le atribuía propiedades desintoxicantes, también se recomienda para la leche de vaca¹⁴.

La chicha era satanizada por ser perjudicial para el trabajo, fomentar la pereza y causar beodez, pero para el caso de mujer era más perjudicial pues afectaba en términos morales. Dice en *Las doce plagas mayores*: “Los efectos del alcohol en el impresionante sistema nervioso femenino pueden ser la causa de desgracias irreparables para la conservación de la personalidad moral de la mujer. La temperancia es una cualidad inseparable de la honestidad femenina, toda mujer verdaderamente honesta es abstinenta” (Bonilla (ed), 1935: 32). Por esta razón también en el *Manual de higiene infantil* se sanciona el consumo de chicha por afectar la calidad de la leche. Sin embargo, la cerveza nuevamente aparece con un estatuto diferente. Barberi la recomienda como terapéutico.

Condeno como un gravísimo error y un sacrificio sin resultado benéfico, la costumbre de las madres de comer contra su gusto y aun lo que no les place, dizque para tener más leche; la persona que come más de lo que apetece y hasta lo que le repugna, no puede seguramente digerir bien, y así mal puede tener buena leche para su hijo; coma la madre á horas fijas, sin forzar su inclinación ; si no puede comer, consulte á su médico para que éste le dé medicina que abra su apetito. Juzgo, por larga experiencia, que como bebida nada hay mejor que la cerveza Doppel, que fabrica en esta ciudad el filántropo caballero Sr. D. Leo S. Kopp; ésta aumenta, sin duda, la cantidad de leche. (Barberi, 1905: 12).

Así pues, la mujer se convirtió en objeto de observaciones y sanciones, foco las campañas de regulación alimenticia sobre todo en su relación con los niños, es decir las futuras máquinas productivas de la nación.

Mi objeto al escribir estas páginas es enseñar á las madres de familia, y en especial á las madres nuevas, todas esas pequeñas cosas que constituyen la higiene del niño, para que así puedan prevenir las mil indisposiciones que á veces toman el aspecto de aterradora guadaña. Leyéndolas,

¹⁴ Ver página 55, recomendación de Barberi para desintoxicar la leche.

aprenderán cuál debe ser su conducta respecto de su hijo, y que si ellas les dieron la vida dentro de su seno, también son capaces de conservarles la del mundo exterior con sus cuidados y razonables precauciones (Barberi, 1905: 2)

c) Futuras máquinas: población infantil

El control de la alimentación marcó el camino de numerosas políticas en tanto de ella dependía la vida del niño, es decir el futuro trabajador. El niño se volvió objeto de los mecanismos que ejercían presión y transformaban las condiciones de consumo pues se trataba de la construcción del pueblo. En el *Manual de higiene y medicina infantil* se afirma en términos de moralidad:

Pudiéramos decir, sin equivocarnos, que los progresos de la Higiene, como la moralidad de los pueblos puede medirse por la disminución en la mortalidad de los niños. En ninguna época de la vida las prácticas de la higiene natural, la que la sola razón enseña, tienen más segura y eficaz acción. Destruyanse las prácticas irracionales que aún existen sobre la higiene alimenticia de los niños, atribúyanse los accidentes llamados de la dentición á su verdadera causa —que son esas prácticas y esas ideas— y habremos resuelto el problema de un aumento de población, que contrarreste nuestro ingénito afán de destrucción. (Barberi, 1905: 4)

Ya se mencionó que las mujeres fueron educadas en las medidas necesarias para alimentar un cuerpo saludable. Sin embargo, se consideraba que debían tomarse otras medidas sobre las que se tuviera mayor control. Por esta razón la importancia que tiene la educación escolar. Las escuelas se volvieron objeto de transformaciones y se organizaron espacialmente patios, baños, y comedores que formalizaban el cuerpo del estudiante. Esta estrategia de higienización posibilitó la llegada del médico a la escuela con el fin de regenerar la raza colombiana mediante prácticas corporales que propendieran por la salud de toda la población. El maestro¹⁵ era el encargado de observar, clasificar y recetar medicamentos, y dietas a los niños en los que se adivinara alguna enfermedad contagiosa por la que peligraran los otros sujetos.

En *Las doce plagas mayores* hay un capítulo que se llama ‘Es necesario estudiar al hombre y el hecho colombianos’. Allí, Bonilla insta a que los maestros, además de enseñar, deben controlar el peso de sus alumnos de una manera rigurosa. El cuerpo debe someterse a completa vigilancia.

¹⁵ Para comprender la importancia que adquiere la formación escolar en el capitalismo leer Del oficio del maestro. “el maestro es el último elemento del sistema, en el sentido en que debía ser un vigilante y animador parcial y distante del mecanismo de enseñanza, pero a la vez se le exigía que fuera amable y justo, para que el castigo, en lugar de ser odioso o humillante, producto de su cólera, se tornase impersonal y estrictamente retributivo” (Saladarriaga, 2003: 155)

En cada escuela debería tenerse una báscula y los demás elementos necesarios para medir los niños periódicamente las tarjetas donde se registre por sistema el estado de salud de cada niño deben contener datos sobre su alimentación, su vivienda y el medio en que se está levantando... Por lo pronto, es un deber imperioso de los maestros adquirir conocimientos suficientes sobre los alimentos y tratar de inculcar a sus alumnos las nociones necesarias y el consiguiente hábito de tomarlos en adecuadas cantidades y proporciones” (Bonilla (ed), 1935: 25)

Para el cambio de siglo, se promueve la “normalización” del cuerpo del niño a partir de las estrategias que, aparte de fortalecer el cuerpo, fortalecen la patria y la producción. La urgencia de transformar y de construir ese nuevo sujeto, es decir del cuerpo infantil, implicaba la adquisición de hábitos diarios en aquellas prácticas corporales como la actividad, el ejercicio, la nutrición, el aseo y la urbanidad. El interés en el cuerpo del niño ocupó un lugar fundamental dentro de los objetos del saber pedagógico y de su relación con las prácticas corporales escolares¹⁶.

La higiene escolar y la educación física, adquirieron una preponderancia importante, no sólo en la capital colombiana sino que tiene que ver con la influencia de otros países que están concentrando esfuerzos en la regulación de los hábitos dentro de los recintos pedagógicos. En *Gaceta Republicana* de 1910, E. González Camargo menciona los modelos a seguir en este ramo como lo es Alemania, Suiza, Inglaterra, Francia, Estados Unidos, Canadá, Argentina y Chile. El provecho de tales conocimientos extranjeros tenía que redundar en el progreso de la nación:

La atención por la higiene es seguramente lo que más ha contribuido a las modernas reformas en los métodos de enseñanza y bien sabido es cómo en la actualidad se ha llegado a pensar detenidamente en la transformación radical de los viejos métodos de escritura, por ser ellos nocivos a salud de los aprendices. (...) Aquí mismo podemos personalmente darnos cuenta de la influencia favorable que una educación semejante ejerce en el individuo, fijándonos en aquellos de nuestros jóvenes que la han aprovechado, cuyos recursos les han permitido formarse en los centros docentes de Europa ó Norteamérica; son ellos, en su mayor parte, hombres robustos, emprendedores, serios (...) Proporciones gigantescas ha adquirido de día en día el cultivo de la higiene, y cosa natural y lógica es ésta, desde el descubrimiento de los infinitamente pequeños y la multitud de estudios posteriores auxiliares han hecho manifiestos los prodigios de defensa y protección de que son capaces en el hombre el sol, la luz, el aire, el agua, los ejercicios musculares,

¹⁶ Varios historiadores han estudiado acerca de este tema, en particular la educación física infantil.

SALDARRIAGA (op. Cit), HERRERA, Claudia y Berta Buitrago. El cuerpo del niño al interior de la organización temporal de la escuela primaria en Colombia, entre 1870 y 1890. *Revista de Educación y pedagogía* Universidad de Antioquia 23 – 24 (XI) , 1999. MONTOYA, Jairo. *La escritura del cuerpo/el cuerpo de la escritura*. Medellín: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de ciencias humanas y económicas. 2001, De la escuela a la ciudad: cuerpos civilizados, sujetos modernos. HERRERA, Claudia Ximena. El caso Colombiano en la primera mitad del siglo XX. Universidad Pedagógica Nacional. Colombia.

hay que el número de los enemigos á cual más temibles que la salud tiene es infinito. (González Camargo, 7 de enero de 1910)

Además de las estrategias implantadas en los colegios y escuelas, los manuales dirigidos a mujeres fueron enfáticos en la manera como debían alimentarse los niños desde su etapa más primaria. Los consejos a las madres no se detuvieron en la lactancia materna o en el manejo de las nodrizas. Los horarios de los bebés estuvieron fríamente calculados, y también los alimentos que debía administrárseles y la cantidad. En el *Manual de medicina e higiene infantil*, José Ignacio Barberi explicita la edad a a que debe suspenderse la leche materna, y el tipo de alimentos con que debe alimentárseles el siguiente periodo vital:

Debe destetarse de los quince á los diez y ocho meses, poco más o menos; á los seis se puede comenzar á darle, si viviese en el campo, leche de vaca cruda, fresca, de ternero pequeño; en Bogotá, donde la leche es venenosa, se le dará una comida de agua de pan francés ó harina lacteada, aumentando cada ocho días en algo la nueva alimentación; al año, medio huevo tibio y mejor en ponche, y una vez al día, té de carne. (Barberi, 1905: 13)

La higiene y la disciplina alimenticia fueron prácticas corporales construidas en el siglo XIX en Colombia y que responderán principalmente a unos fines morales reduciendo su labor a la educación de lo físico del hombre, lo productivo. El cuerpo del niño tiene cualidades, habilidades, y potencialidades por lo que pueden desarrollarse estrategias para alcanzar el máximo rendimiento posible. Era importante mirar los hijos de las clases populares, quienes crecían en la fatiga y vicios como el alcoholismo, y el chichismo, de las endemias tropicales, de la miseria causada por la ausencia de la educación. En *Las doce plagas mayores*, se menciona la importancia de realizar una campaña con los expendedores de víveres para que alimenten bien a sus hijos. Los alimentos que se nombran son la leche, los huevos y las hortalizas.

Pienso que a los padres campesinos hay que hacerles saber que cuando van a vender en el mercado toda la leche de sus vacas, todos los huevos de sus gallinas y todas las frutas y hortalizas de sus huertos, como artículos que producen más vendidos que comidos cometen un crimen contra sus hijos, despojándolos de los alimentos más necesarios que se producen en su propia estancia. (Bonilla (ed), 1935: 27)

Los regímenes alimenticios variaban de acuerdo a la edad, el peso, el clima y el oficio al que se dedicaba cada individuo. Sin embargo, el interés por el 'combustible' de la vida para reconocer sus cualidades nutritivas prescribió regulaciones dietarias generales para lograr el desarrollo de un cuerpo sano y vigoroso. Tanto las estrategias anatomopolíticas como las biopolíticas, es decir, tanto la contabilización de nutrientes de los presos y la determinación

de los modos de comer saludablemente en los manuales y estudios científicos, fueron dispositivos simbólicos y corporales que garantizaron la eficacia en términos identitarios pues construía cuerpos carentes.

Capítulo 3: de los cuerpos carentes

Alimentación defectuosa

Raza enferma – cuerpos productivos – máquina oxidada, alimentación defectuosa – agentes tóxicos – producción de enfermedades - preparaciones erróneas – lo que provoca el chichismo – proceso de fermentación – miel tóxica – habitantes predispuestos a la infección – esterilización y desintoxicación – mazamorra asquerosa – enfermedades gástricas – putrefacción – suciedad - régimen nutricional – leche y carne

Bogotá casi que triplicó su población en el cambio de siglo. El aumento demográfico trajo consigo el hacinamiento y la miseria, que sumado a las pésimas condiciones de acueducto y alcantarillado, eran los más graves problemas de la ciudad. Las tasas de mortalidad se dispararon y aumentaron los casos de enfermedades contagiosas. La ciudad cada vez se parecía menos a lo que las élites querían hacer de ella. La indigencia abundaba en las calles por lo que el aire se contaminaba.

La idea del pueblo que las élites construyen a finales del siglo XIX es el de una raza degenerada, enferma y poco productiva. Una de las causas que argumentaron los científicos de la época era que se debía a la mala alimentación de las clases bajas que no condicionaban los cuerpos para el progreso. Los intelectuales, gobernantes, pedagogos y médicos se centraron en superar las fuerzas de destrucción y de aniquilamiento que amenazaban la raza colombiana. Mediante las campañas a favor de la salud, las acciones oficiales frente a las formas de alimentarse se orientaron hacia la salvación y la vigorización de los individuos nacionales.

Esta concentración en el cuerpo implicó la transformación de costumbres mediante regímenes que modelaban y formalizaban un sujeto nacional. Los regímenes son “técnicas minuciosas siempre, con frecuencia ínfimas, pero que tienen su importancia, puesto que definen cierto modo de adscripción política y detallada del cuerpo, una nueva microfísica del poder” (Foucault, 1984: 142). El régimen dietario dirigido a las clases pobres implantó

técnicas de control de la consumición —comer y beber— y, mediante la restricción, represión y transformación de los hábitos alimenticios tradicionales generó un cuerpo en su significación social. Ya se mencionó cómo la producción de un régimen dietético tuvo que ver con la búsqueda de agentes externos que contaminaban el organismo o lo que éste comía. Lo moderno fue la noción que legitimó como válidos y objetivos el conjunto de saberes a partir de ciencias experimentales como la bacteriología y etiología que influenciaron las instituciones encargadas de ejecutar nuevas políticas para el control y gobierno de la población. El régimen alimenticio que las élites proyectaron sobre los individuos configuró el simulacro de símbolos y referentes para que existiera una noción de colectividad en torno a la carencia y los regímenes se convirtieron en los enunciados que legitimaban las prácticas políticas.

La idea del cuerpo-máquina implicaba que el ser humano debía ser alimentado por el combustible correcto para evitar que dejara de funcionar o funcionara incorrectamente. Esto suponía que los alimentos que hasta ahora habían sido administrados no correspondían a las maneras saludables y apropiadas para el cuerpo. Así, la máquina no necesariamente estaba estropeada, sino que estaba siendo mal alimentada. Por esta razón, los médicos e higienistas se declaran como concedores de las maneras en que debe comer un individuo para ser saludable y productivo. Ya se vio en el segundo capítulo que los regímenes estaban diferenciados según la actividad que desempeñaba cada individuo, pero el sistema dietario se dirigió a una generalidad de clases que necesitaban ‘reparaciones’ para su funcionamiento normal, pues carecían de ello.

Ricardo Bonilla afirma que “El que se nutre mal, trabaja mal y se reproduce mal, o no puede ni trabajar ni transmitir la vida” y más adelante continúa diciendo “la existencia y el desarrollo del individuo y la conservación y perpetuación de la especie está subordinadas a las funciones de la nutrición” (1935: 4 y 5). Este énfasis absoluto que el autor le otorga a las maneras de alimentarse y al cuidado que se debe tener con ella, es porque se trata del progreso. En tanto ese progreso no existe, la alimentación no está bien. Eso lo explicita en un capítulo llamado ‘Alimentación defectuosa’, y que sumado al título del libro, permite comprender el sujeto carente, en este caso carente de los nutrientes necesarios para la vida.

La estupidez, la suciedad, la debilidad y la enfermedad fueron adjetivos con los que se categorizaron las clases bajas de la ciudad. Por esta razón, bajo la organización higiénica de sus costumbres y la regulación de su comportamiento, las élites configuraron un imaginario nacional de inferioridad asociado a la toxicidad. Josué Gómez en *Epidemias de Bogotá* menciona que las clases pobres de la ciudad son máquinas deterioradas y oxidadas. También

los asocia con cuerpos delgados (flacos, calavéricos) y como organismos propensos a la infección.

Esta es la clase que establece la continuidad de la ciudad: muéstrase en todas las calles, a lo largo de las orillas de los enjutos é inmundos ríos de San Francisco y San Agustín (...) Esta clase es, en fin, el alma de la población: de ella se recluta el soldado, sale el obrero, y la madre tierra humana sirve de retoño a sus nuevas generaciones. ¿La queréis conocer? Físicamente, es impotente. Se puede tomar uno al acaso: es incapaz de levantar un peso como cualquier otro individuo de mejor suerte; no puede hacer una carrera de más de veinte pasos; sus piernas y brazos rígidos no obedecen al impulso de la voluntad; flacos, demacrados.; son máquinas oxidadas y vitalmente deterioradas. Ahora la vamos a contemplar despojada de sus permanentes vestiduras, una piel negra, áspera, seca, marchita, cubre sus huesos. El pecho lo forma un esqueleto óseo descarnado, flaco, calavérico, el vientre reposa sobre el esqueleto óseo de los lomos y forma así una grande excavación que parece denunciar la capacidad alimenticia de otros tiempos; y no hablemos ni de su estado mental o moral, y menos del acopio de gérmenes que aquellos organismo encierran." (Gómez, 1898: 6)

La construcción discursiva que se hacía de las clases populares en estos años está marcada por el descontento de las élites capitalinas por el fracaso del progreso. A pesar del intento de la hegemonía por mantener el estatuto de la ciudad letrada y avanzada, la vida cotidiana en la ciudad era sucia, aburrida y poco atractiva. El clima frío favorecía los resfriados y por lo tanto una actitud enfermiza de la gente. Esto era vergonzoso para los refinados santafereños que querían habitar una ciudad de buen gusto.

Bogotá, la modesta Atenas de Sur América, capital de la República, es una ciudad sin ejemplo en cuanto á la escasez de conocimientos en materia de higiene individual. El catarro, estar acatarrado, es excusa permanente para prescindir por años enteros del aseo del cuerpo, en personas de posición pecuniaria, y hasta en zonas de las más cálidas del país. Muy de cuando en cuando una simple fricción con un trapo empapado en agua caliente ó de Colonia, les sirve para animar el aspecto de la cara, ó para disimular exhalaciones nauseabundas (Gómez, 1898: 5)

La alimentación se volvió objeto de mejoras pues su transformación implicaba el mejoramiento de la raza, y por lo tanto un factor fundamental de desarrollo. La idea de la enfermedad significó, por un lado la búsqueda constante de la curación como principio ético del desarrollo. Pero por otro lado el rechazo a los cuerpos que amenazaban con contagiar los demás cuerpos. Los mecanismos de poder actuaron sobre los imaginarios de los alimentos y las formas de consumición, pues allí encontraron buena parte de las causas del atraso. Es decir, las maneras 'tradicionales' de alimentarse, que por antonomasia contradicen las formas modernas y civilizadas, se concibieron como agentes externos que impedían el

desarrollo. Los alimentos tradicionales no tenían per se los nutrientes suficientes para dar vigor y energía, y las preparaciones eran dañinas para el organismo.

3.1 Agentes tóxicos

Las enfermedades en la ciudad eran causadas por las condiciones del agua y el servicio de alcantarillado de la ciudad. La migración del campo hacia Bogotá era la razón por la que la población pobre se hacinaba en pequeñas habitaciones periféricas. El desempleo también fue una característica predominante y las calles permanecían atestadas de gente que subsistía de trabajos varios o limosnas. El hospital San Juan de Dios recibía diariamente enfermos de tuberculosis, disentería, tifo etc. Las clases gobernantes e intelectuales buscaron las causas del subdesarrollo que observaban con respecto a otras ciudades europeas y encontraron que “... serían las patologías y el estado de degeneración racial del pueblo colombiano aquello que vaticinaba su fracaso, agonía y muerte” (Calvo, Saade, 2002: 84).

Las enfermedades eran concebidas como efectos de impurezas que intoxicaban la sangre o cualquier otro órgano propiciando la degradación racial. Los agentes externos estropeaban el organismo ocasionándole, entre otras enfermedades, el cansancio que se asociaba con la gente de tierras calientes, así como con la raza mestiza e indígena que llegaba a la ciudad. A la búsqueda de alimentos revitalizantes y la propagación de tónicos energéticos¹⁷ se contraponen los enunciados peyorativos con respecto al cuerpo carente de salud y energía. No se trataba entonces únicamente del enfermo sino de un grupo de individuos vulnerables a ser intoxicados por la inferioridad de su raza.

La toxicidad estaba presente en todas partes, sobre todo en el aire, tema recurrente en las publicaciones de la época por la influencia de la bacteriología en esos años. Las continuas exhalaciones en ambientes cerrados, donde no circulaba el aire y con graves condiciones de hacinamiento fueron un argumento que validó la construcción de un cuerpo enfermizo. Josué Gómez afirmaba que la atmósfera de Bogotá estaba contaminada por las exhalaciones humanas, como argumento de su inevitabilidad:

La atmósfera recibe de un modo uniforme y sostenido los productos de las fermentaciones de las vías de desagües naturales, de los servicios de las habitaciones, de las carnicerías, de los comunes, de las sustancias de toda clase abandonadas sobre los suelos de las calles (...) de las exhalaciones de todas las habitaciones malas de Bogotá que son muchas y casi innumerables; y más que todo,

¹⁷ “En periódicos como La palestra de Mompós o El liberal de Bogotá aparece como tema fundamental entre los años de 1870 y 1885 los medicamentos tónicos y reconstituyentes que servían para tratar el desaliento, la anemia o las escrófulas, cuya supuesta causa era la sangre impura o debilitada” (Márquez, 2004: 124)

se apodera y se compenetra de las exhalaciones humanas de la mayor parte de los habitantes, que por falta de educación y carencia de aguas y de bienestar individual, la infeccionan con productos animales, que es la causa más eficaz en la producción de enfermedades al ser humano" (Gómez: 1898: 8)

El problema de la inactividad y la pereza fueron "enfermedades" que se combatieron insistentemente y se buscaron argumentos a los cuáles culpar de la oxidación de la máquina.¹⁸ Las predisposiciones de la clase alta, junto a los discursos científicos elaborados alrededor del cuerpo construyeron un régimen nutritivo que reconocía la necesidad de desintoxicar el cuerpo trabajador. La moral biológica aplicada por los médicos higienistas y compartida cada vez más por las elites en el gobierno suponía la decadencia de la raza por la falta de competitividad de los trabajadores dentro del modelo capitalista.

Rafael Zerda Bayona fue un químico naturalista, profesor de la Universidad Nacional y del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Familiar del doctor Liborio Zerda¹⁹, rector de la Escuela de Medicina de la Universidad Nacional. Ambos trabajaron en el desarrollo de campañas antialcohólicas durante las primeras décadas del siglo XX. Rafael Zerda escribió en 1909 un libro sobre la influencia del agua potable en la salud. Su texto "elemental" y "dirigido al hogar colombiano", titulado *El agua en la salud y el trabajo* se refiere a los trabajadores, especialmente chircaleros, alfareros y hortelanos que sufren de una enfermedad llamada cansancio y es ocasionada por hábitos incorrectos como "comer con las manos, no lavarlas antes de sentarse a la mesa o la ingestión de tierra contaminada".

La enfermedad llamada cansancio es producida por un gusanito que se pega a los intestinos (las tripas) y que se llama anquilostoma, es como una pequeña sanguijuela que vive bebiendo sangre, haciendo perder el vigor y la fuerza de los que más la necesitan en los rudos trabajos del campo dándoles una vida muy infeliz y desgraciada por más que se alimenten, no sacan provecho alguno porque estos gusanitos todo se lo comen (Zerda, 1909: 30)

Se asumía que la pérdida de vigor estaba asociada a un agente externo, en este caso un gusano. Sin embargo, las razones para el letargo y debilidad con el que se caracterizaba las clases bajas se buscaron también en sus preparaciones. El interés en las propiedades nutricionales de los alimentos se concentra en ciencias como la biología, química y física, pues se tiene en cuenta la cantidad de calor que necesita un alimento para ser saludable o estropearse, léase intoxicarse. Dice Ricardo Bonilla que es necesario tener en cuenta la manera de preparar los alimentos y según él debe ejercerse la regulación "podríamos decir

¹⁸ Literalmente: "máquinas oxidadas y vitalmente deterioradas". (Gómez, 1898: 6) Ver pág. 43.

¹⁹ Director de la tesis de doctorado mencionada en este trabajo *Sobre las alteraciones del maíz relacionadas con la patología* de Antonio Mauro Giraldo en 1892.

científica de las sustancias nutritivas, (para) hacer aprovechables muchos de sus componentes que se pierden del todo o en parte por efecto de una preparación errónea” (1935: 14).

Los términos del calor y energía, conceptos provenientes de las leyes de la termodinámica que se desarrollaban a mediados del siglo XIX con los postulados de Clausius y Kelvin en Europa, sirvieron para comprender los procesos por los cuales pasaban los alimentos en las preparaciones. De igual manera, los mencionados descubrimientos de bacterias y la influencia de Pasteur fueron determinantes a la hora de plantear una regulación dietética estatal en tanto el gobierno podía controlar la intoxicación por tratarse de agentes externos.

a) Fermentación:

El maíz era un alimento popular en todo el país. No solo la mayoría de clases lo consumían en diferentes preparaciones, sino que su cultivo significaba un rubro importante en la economía nacional interna²⁰. La dieta de las elites, en muchas ocasiones, incluía mazamorra, bollos, tortillas, arepas, tamales y mazamorra, por lo que no se podía sancionar directamente su consumo. Los sistemas de enclasmiento no eran suficientes, y fue necesario hacer uso de la ciencia para argumentar y perpetuar el poco capital simbólico del maíz. Era un cereal de baja extracción comparado con el trigo del que se decía “alimento fundamental de la humanidad”, pero el maíz en ciertas preparaciones podía ser útil para la salud. En *Nuestros Alimentos*, Mesa afirma que el maíz es ideal para niños y convalecientes, hace engordar, la mazamorra antioqueña o boyacense es ideal para combatir tísicos, gotosos, artríticos etc. (Mesa (ed), 1918: 30). Antonio Mauro Giraldo, en *Sobre las Alteraciones del maíz* afirma que “No hay en el maíz sustancia activa a la cual puedan atribuirse los accidentes que traen consigo su uso (...) En presencia de la composición del maíz, podríamos entrar en consideraciones sobre su potencia alimenticia” (Giraldo, 1892: 9).

La potencia alimenticia de la que habla este autor fue la asociación entre maíz y vigorosidad, tomando como modelo la raza “antioqueña” que estaba en pleno proceso de colonización cafetera y materializaba la modernidad en su habitus. Por esta razón el maíz se recomienda a los cuerpos débiles y cansados, y no a toda la población. Giraldo continúa:

²⁰ “Las cosechas totales de 1909 han producido ocho mil setecientos setenta millones de dólares, ó sea un aumento de ochocientos sesenta y nueve millones. En este año la cosecha del maíz ha producido \$ 1.720.000.000, el algodón \$850.000.000, el trigo \$725.000.000, las papas \$212.000.000, el tabaco \$100.000.000, la cebada \$88.000.000, el lino \$36.000.000.” (Gaceta Republicana, 4 de enero, 1910)

Bajo esta forma (arepa) se consume en Antioquia una enorme cantidad de maíz. Hay otras preparaciones menos importantes. En ninguna entra la fermentación. En todas, el calor solo o la molienda y el calor, son los agentes de ablandamiento. No tenemos noticia de que en Antioquia sufra el maíz las alteraciones que estudiamos más adelante y como en las preparaciones de que se hace uso, así en grande como en pequeña escala, no interviene la fermentación para nada, eso nos explica de la manera más satisfactoria por qué allá son completamente desconocidas las enfermedades que reconocen por causa del uso del maíz alterado. (1892: 30)

Las alteraciones a las que se refiere el autor son aquellas mediante las cuales las levaduras se oxidan anaeróbicamente, es decir los procesos de fermentación propia de los licores locales como el aguardiente, el masato y la chicha. A los ojos de la élite, el mayor problema social en Bogotá era el alcoholismo, específicamente el chichismo, pues causaba muchas enfermedades entre ellas la somnolencia, pereza y debilidad. Las teorías en las que se tiene en cuenta la interacción con el medio y a partir de la cual los organismos son modificados, hicieron que los científicos argumentaran la toxicidad de ciertas preparaciones como detonantes de las enfermedades. La chicha causaba cansancio o pereza, debilitaba los ánimos y alteraba la atención. Luis Razetti, coautor del libro *Las doce plagas mayores*, afirma que “de cada cien tuberculosos, setenta y cinco son alcohólicos” además que “los hijos de los alcohólicos, si no mueren niños, más tarde escrofulosos, epilépticos, idiotas, locos, criminales” (Razetti, 1935:32). Giraldo afirma que el alto consumo de chicha era causa de algunos de los problemas gastrointestinales de la ciudad.

“Nos ha llamado mucho la atención la excesiva frecuencia de las hepatitis sépticas en Bogotá, hasta tal punto que examinando los enfermos en el hospital se puede asegurar que cada cuatro o cinco camas se encuentra uno que tiene el hígado malo (...) Reflexionando sobre esto, hemos pensado que en algunos casos ellas pueden ser atribuida al abuso de la chicha que las engendra por un mecanismo análogo” (Bonilla (ed), 1892:72)

Así, la mayoría de enfermedades de la ciudad eran causa del consumo de chicha. Los estudios realizados por Liborio Zerda y Josué Gómez sobre esta enfermedad impulsaron las campañas antialcohólicas basadas en la inferioridad de la raza y vulnerabilidad, pues la chicha amenazaba con degenerar física y moralmente los individuos necesarios para el progreso. Los científicos determinaron que era la existencia de un agente externo y tóxico generado durante la fermentación del maíz lo que envenenaba el cuerpo, una ptomaina que afectaba directamente la sangre y los demás órganos del cuerpo incluyendo la mente. Las consecuencias que tenía el consumo de la chicha se reflejaban en la miseria, el letargo, la timidez de las clases campesinas y pobres de la ciudad de Bogotá, lo que significaba que el proceso al que se sometía la bebida era dañino. Josué Gómez explica las condiciones en las

que se preparaba la bebida pues esas condiciones en otros alimentos, tendrían las mismas consecuencias.

En la arena del patio inferior se destaca, á la izquierda, una enramada donde se distinguen doce barriles de fermentación nacional. Allí se muele el maíz cocido, se cuele la masa, se deposita la miel, obras todas practicadas por sirvientas espantosamente desaseadas, que revelan hasta arte en el trabajo é inconsciencia de la suerte humana... Una mirada instintiva nos pone en vía de otro corral alargado, donde se encuentra, á la izquierda, el excusado (...) Del establecimiento, primitivo, sin agua, y sobrado fétido; luego un andurrial cercado por unos leños, que sirve de corral de los terneros, y ya sobre las orillas del rio San Victorino, una gran talanquera con dos enramadas salientes: la de la izquierda con una falca, que sirve para hervir la masa del maíz, y la de la derecha, con tres banales, para humedecer y reblandecer el maíz y una piedra para molerlo (Gómez, 1892: 8)

Los procesos de fermentación que ocurrían en las habitaciones de las clases pobres se caracterizaron por condiciones sucias y antihigiénicas que también afectaban el resto de alimentos. En palabras de Luis López de Mesa, la fermentación era un proceso que dañaba la máquina digestiva y ocasionaba serias enfermedades. El reemplazo de la miel por la panela en la preparación de la chicha citado anteriormente, trae a colación las palabras del ex médico del Panóptico, Salomón Higuera en *Observaciones sobre la alimentación suministrada a los presos*, cuando prescribe la miel para la dieta de los presos:

“sabemos que la miel está sometida a la fermentación a (la) que no está sometida la panela, que este fenómeno desarrolla ácidos, hongos y animálculos que resisten altas temperaturas sin ser aniquiladas (...) la miel produce un efecto laxante que sostenido por mucho tiempo altera las vías de asimilación, produciendo ya inflamaciones crónicas, ya reblandecimientos intestinales, ya alteraciones graves en el hígado como sucede con toda la alimentación mal sana o mal preparada, ya hemorroides etc, enfermedades todas que si no producen la inutilidad del individuo al menos lo empujan a una caducidad prematura y con ella a una muerte próxima: en fin, que corrompen el motor principal de la vida cual es la nutrición (Higuera1892: 11)

Incluso la leche en condiciones desfavorables, como la que se vendía en las plazas y distribuida por las clases inferiores, era tóxica. Algunas personas provenientes de los campos colombianos traían especímenes que producían leche como vacas, burras y cabras con las que se alimentaban y garantizaban su subsistencia. Muchas veces la comercializaban en las plazas de mercado, actividad que fue sancionada por las autoridades por no estar ordeñada en las condiciones de higiene necesarias y estar sometida a procesos de fermentación que contaminaban el alimento. Por esta razón el *Manual de higiene infantil* recomienda que:

Conviene, cuando se lacta un niño con leche de vaca, añadir á cada tetero sea una cucharada de agua de cal ó una cucharadita de agua de Vichy; esto con el objeto de neutralizar los ácidos que

puedan existir como producto de la fermentación; la cal ayuda al mismo tiempo a la formación de los huesos y á la de los dientes. El agua de Vichy se prepara disolviendo un paquete de los que se venden con el nombre de sales de Vichy en un litro de agua hervida; y la de cal, poniendo media cucharada de cal viva, en una botella de agua hervida. Se rebulle bien y se deja sentar; esta primera agua se bota y en seguida se llena la botella otra vez de agua hervida; se rebulle bastante y se deja sentar: esta parte clara es lo que se llama agua de cal. (Barberi, 1905: 24)

Los agentes tóxicos producidos por el proceso de fermentación inundaban la atmosfera lo que se constituyó argumento científico y verdadero para establecer regulaciones en los lugares de expendio de alimentos de las clases populares. También significaba el flujo continuo de organismos que amenazaban la salud por lo que la medicina preventiva y profiláctica jugó un papel fundamental dentro de las políticas que operaron sobre las regulaciones corporales. El caso más diciente de esto fue el de la carne.

La concepción de la carne como alimento de primer orden y fundamental en la dieta de la élite, lleva a que el matadero esté como objetivo en las políticas públicas de higiene. El desorden y el desaseo siempre fueron las causas para que mucha de la carne que salía de ahí estuviera en malas condiciones, es decir tóxica. Varios autores coinciden en que es un lugar lleno de inmundicias donde los residuos están tirados por el suelo. En la *Revista de Higiene* afirma que las carnes que se ofrecen al consumo en la ciudad de Bogotá han sufrido alteraciones “a causa de las pésimas condiciones del Matadero Público (...) (y) se dan, sin embargo, al consumo carnes alteradas que no se han podido decomisar; estas carnes pueden ser causas de enfermedades infecciosas, como la fiebre tifoidea etc.” (García, 30 de julio de 1897: 307). En la tesis *Higiene de carnes* también asume que la carne expuesta al sol y al aire en las carnicerías de la ciudad sufría procesos químicos que la estropeaban “La distancia de los salones de matanza á los depósitos es relativamente considerable, y en este trayecto la carne está expuesta a la (sic.) del sol y del agua”. (Lleras, 1899:16) y en *Sobre las alteraciones del maíz*, se afirma que:

Los accidentes muy graves de intoxicación, producidos por la carne alterada, deben ser atribuidos a las ptomaínas. Aun cuando las carnes sean de preparación reciente, pueden presentarse propiedades tóxicas sumamente enérgicas, perfectamente atribuibles hoy a las toxinas (Giraldo, 1892: 25)

El temor de la élite capitalina a ser intoxicados de costumbres perniciosas y por lo tanto degenerados y convertidos inevitablemente a lo que ellos consideraban decadente, estaba reflejado en las clases bajas. La siguiente cita se enfoca en el trabajador, en este caso el despresador, y hace énfasis en los olores y sustancias que su cuerpo produce y que entra en directo contacto con la carne que se transporta. Con los enunciados que circularon sobre las

clases bajas se emprendió la subjetivación del cuerpo carente y enfermo, insoportable e inmundado.

El despresamiento es practicado por individuos cuya presentación da una impresión desagradable por el estado de abandono y de desaseo en que se encuentran, tanto en su cuerpo como en sus vestidos, los cuales se encuentran cubiertos de sudor, grasa, sangre, de suerte que el olor que despiden es insoportable; y estos mismos individuos son los que transportan sobre sus hombros las piezas de carne aún palpitante, en contacto con el sudor de sus cuerpos y las inmundicias de que están cubiertos. Inútil es decir que los despresadores de nuestro matadero no hacen nunca uso del agua. (Lleras, 1899:16)

En *Epidemias de Bogotá* se amplía la construcción de la otredad enferma a todas las “gentes” de la ciudad que él llama enjambres de fermentaciones y con un organismo vulnerable a absorber todas las exhalaciones pútridas que producen sus costumbres:

Gentes que como duermen, se visten y viven, gentes que recorren nuestras calles y que son como los vientos del desierto, nubes de arenas, ó más bien, verdaderos enjambres de elementos de fermentaciones de origen animal. Quien haya entrado á respirar el aire de lo que en Bogotá se llaman lugares de depósito de mercancías, ó la atmósfera de los grandes solares, donde se arrojan las aguas del servicio de las casas para humedecer el suelo y obtener un buen cultivo de cebada, tendrá también el recuerdo de la atmósfera de los cementerios de la Ciudad, sobre todo en ciertas épocas, y no olvidará tampoco el aire que se respira en todos los lugares de las inmediaciones de Bogotá, donde se arrojan todos los desperdicios para mejorar la condición del suelo de aquellas tierras. Es, pues, la atmósfera de Bogotá el depósito obligado de todos los productos de fermentación de un medio sólido, húmedo, con bastante calor de germinación y sus habitantes las esponjas adecuadas á absorberlos todos (Gómez, 1898: 14)

b) Cocción:

Al maíz, si bien se le reconocieron algunas propiedades nutritivas, nunca fue considerado ni producto de primera categoría ni el más alimenticio. La conveniencia de la elección de las comidas, la temperatura de los alimentos, y los buenos modales fueron razones que se dieron para implantar el sistema de enclasamiento frente a los alimentos como causantes de enfermedades. Los científicos y miembros de la élite intelectual se basaron en los principios de las leyes del calor, en los que la materia era transformada térmicamente, lo cual potencializaba o estropeaba las preparaciones.

El tema de la cocción llama la atención pues se está pensando en el proceso químico al que son expuestos los alimentos relacionado con la purificación y desintoxicación. En *El agua en la salud y el trabajo* una investigación sobre el agua potable, la receta de un caldo reparador refiere matemáticamente las proporciones de los ingredientes para que sea útil.

Poner la carne pulpa necesaria, a razón de 14 onzas de carne por botella de agua que contenga 750 gramos de líquido, dividida en pedazos lo más reducidos posibles, en agua fría en una marmita u olla de barro que por su poca conductibilidad al calor se pueda calentar lentamente y dé tiempo al agua para todos los principios alimenticios que la carne contiene (...) Preparada así la carne y sometida a cocción en esa forma después de algunos minutos de ebullición se cuela exprimiéndola a través de un lienzo. Al caldo así obtenido, muy aromático y de una fuerza superior al hecho por larga ebullición, se agrega la sal, condimentos, legumbres etc. Tal es el mejor caldo que se puede hacer con 14 onzas de carne y que se recomienda en todos los casos en que se trate de dar vigor y energía a fuerzas agotadas por cualquier tipo de enfermedades o de abusos. La carne así esterilizada es completamente inútil para la alimentación y debe desecharse" (Zerda, 1909: 16)

El caldo obtenido por larga ebullición, también conocido como sancocho o mazamorra, era inferior en propiedades al caldo prescrito que tenía como fin dar vigor y energía. Evidentemente, las cocciones de diferentes cereales con cebolla, zanahoria, papa y arveja, habas, arracacha y arreglado de ají, preparaciones de tradición indígena eran normales en la mayoría de las clases santafereñas. Sin embargo, basado en la jerarquización de los alimentos, la sopa podía ser más o menos nutritiva. Por ejemplo, dado el caso que se realizara solo con maíz su preparación debía garantizar su cocción absoluta para que destruyeran las ptomaínas tóxicas que podía contener. Salomón Higuera afirma que esta es la razón por la que al interior de la institución existían tantos casos de enfermedades gástricas:

Al hablar del almuerzo y de la comida ordena el contrato que se varíe la sopa, que sea mazamorra de maíz, de trigo o de cebada en semilla o mote o arroz para el almuerzo; solo he visto que se les suministre mazamorra de maíz, y de cuando en cuando arroz los domingos: pero para que la mazamorra sea nutritiva más bien que dañosa, es preciso que esté bien cocinada, porque en muchas ocasiones me convencí de la mala preparación de ella por las novedades gástricas que producía a los presos y que eran ya indigestiones, ya embarazos gástricos, febriles, ya disenterías, ya enteritis; y esto sin que se hubiera mediado otra causa a qué atribuir la enfermedad que a la mazamorra cruda y a la chicha que por ser para presos era de la peor calidad (Higuera, 1892: 4)

Pero el sistema de poder funciona estratégicamente asociando sutilmente los enunciados desde diferentes formas para la producción de cuerpos. Según un representante de los presos políticos liberales que se dirige a las autoridades con motivo de las disputas ocasionadas por los problemas alimenticios en la cárcel, la mazamorra ofrecida a los presos es "alimento para cerdos más que para humanos" y exige que se vuelva a permitir la venta de otros artículos como pan para la gente de clases altas que se veían obligadas a estar en prisión:

Tampoco acato por qué se ha prohibido la venta de pan, panela y otros artículos por el estilo que se hacían allí pues estos son de prohibida importación y no causan mal alguno y bien antes no permiten se mueran de inanición gentes que no están acostumbradas a comer la mazamorra

inmunda que allí se lleva (AGN: Carta al señor Ministro de Gobierno 4 de octubre de 1897, firmada por Jorge Miguel Álvarez)

Los modos de cocción de los alimentos para que fueran saludables según el régimen tuvieron que divulgarse y enseñarse a las madres y cocineras pues era diferente a los aplicados tradicionalmente. No es gratuito que las publicaciones dirigidas al sexo femenino como *El Estuche* resalten la manera de llevar a cabo este procedimiento para varios alimentos para potencializarlos saludablemente.

Algunas personas ponen el huevo en agua hirviendo lo cuecen de una manera rápida en el espacio de tres ó cuatro minutos; este no es el mejor procedimiento. El método mejor es echar el huevo en agua hirviendo y luego separar la vasija del fuego y dejar que aquél se cocine lentamente. Al cabo de diez minutos el huevo se habrá cocido de un modo más uniforme que por el método ordinario y será también más digerible, pues la albúmina ó clara del huevo expuesta á una cocción elevada, resiste más la acción de los jugos digestivos. Cocido en la forma que se recomienda, todo el huevo tomará forma de jalea. (Truth, 1908: 209)

En *Nuestros Alimentos* también establece que el puré de papa y la papa cocida “son los modos de prepararla más higiénicamente sin embargo es preciso comerla cuando todavía está caliente” pues “la papa es muy flatulenta y no debe comerse sino cuando está bien madura” (Mesa (ed), 1918: 46). La leche se aconseja almacenar en termos para evitar los procesos de fermentación y en Bogotá debía tomarse hervida.

Aún asumiendo que la leche hervida era menos digestiva que la cruda, es importante notar la importancia que adquiere la noción de cocción como método de purificación de los alimentos “Admitiendo que la leche hervida es menos digestible que la cruda, si a aquella se le agrega ácido carbónico o fosfato calcáreo se corrigen los inconvenientes producidos por la ebullición” (Barberi, 1905: 25) Incluso a los bebés no debería dárseles leche ni hervida pues el agua que beben las vacas ordeñadas y las condiciones en las que es transportada la leche en Bogotá la llenaban de microbios que no se extinguían por completo con la cocción. Por esta razón se afirma en el *Manual de higiene infantil* que:

A los seis se puede comenzar á darle, si viviese en el campo, leche de vaca cruda, fresca, de ternero pequeño; en Bogotá, donde la leche es venenosa, se le dará una comida de agua de pan francés ó harina lacteada, aumentando cada ocho días en algo la nueva alimentación; al año, medio huevo tibio y mejor en ponche, y una vez al día, té de carne (Barberi, 1905: 13)

Tanto el proceso de fermentación como el de cocción, y las diferentes preparaciones que se mencionan en los discursos de finales del XIX sobre las maneras de preparar los alimentos para que fueran más alimenticios fueron otras estrategias implementadas para la

subjetivación de cuerpos dentro de los discursos de la elite que formaliza los sujetos políticos que corresponden a su proyecto político.

3.2 Leche y carne: lecheros y ganaderos

Las tecnologías disciplinantes y reguladoras implantadas a finales del XIX, no solo operan en términos negativos, sino que en tanto en ellas ocurre la enunciación de ciertos alimentos, es posible la formalización de los regímenes en los sistema identitarios. En la ración alimenticia ofrecida a los presos, mencionada a lo largo del trabajo, no se habla de la leche de vaca, lo que permite asumir que era una bebida costosa. También se puede intuir esto cuando el anuncio sobre los productos de la Plaza de San Victorino publicado en *La Gaceta de Cundinamarca* en 1910 no incluye esta bebida²¹. Sin embargo, para estos años se cree que esta bebida es un alimento nutritivo para todo ser humano, fundamental dentro de la dieta de cualquier adulto. La leche para finales del siglo XIX es el elixir de la vida, es el alimento más saludable, suficiente para la alimentación de un adulto y con propiedades curativas inimaginables. Según el periódico *La Mujer*:

“... la leche tiene gran poder terapéutico en las enfermedades del estómago, del intestino, del hígado, de los riñones, fiebre tifoidea, disentería del corazón, etc.; que obra como antiséptico del tubo digestivo, y que cuatro litros de ella bastan cada día para la alimentación de un adulto por contener azúcar, grasas (la mantequilla) y la carne llamada por los químicos Caseína” (*La Mujer*, 1896, 31)

Sus propiedades curativas²² y alimenticias hacen de la leche objeto de discursos que incentivan su consumo para toda la sociedad. Esto tiene que ver con los programas implantados en Europa llamados Gotas de leche²³, en los que se asistía a los hogares de

²¹ “Revista del mercado de Bogotá. Por la agencia central de víveres. Septiembre 27”. Alimentos mencionados: arroz de Cunday, azúcar del país blanca o morena, anís del país, anís, alambre de púa, cebada blanca fina, cebada morena, cacao, harina de trigo fino, maíz calentano, maíz sabanero, papa gruesa fina sabanera, papa pareja fina sabanera, papan pareja fina paramuna, sal compactada, sal de caldero, trigo fino, trigo común, cueros de res” En la *Gaceta de Cundinamarca*, 28 de septiembre de 1910.

²² “El régimen lácteo es el mejor medio curativo y a veces el único en las diarreas crónicas. Según la opinión de todos los autores, la leche debe ser el alimento exclusivo en este caso. Y es útil, en efecto, por el gran poder nutritivo de este alimento, y porque hace descansar el intestino, como ya lo dijimos por la falta de residuos irritantes. El enfermo no debe tomar toda la leche que desee, porque esto le ocasionaría indigestiones y pronto llegaría a repugnarle. Estos inconvenientes se evitan tomando la leche al principio en pequeñas cantidades y en intervalos iguales. Es preferible la leche hervida, fría o tibia según el gusto del enfermos pudiéndosele agregar agua de vichy o de cal para hacerla más digestible” (Arango, 1893: 39)

²³ “La primera iniciativa en la creación de estos organismos surge en Francia. Ante el número de defunciones que ocurrían en los niños, un grupo de médicos se reunió para estudiar las causas y aplicar un remedio efectivo. En julio de 1892 y bajo la dirección del doctor Variot se inauguró en Belleville (París) la primera Gota de Leche que llegó a distribuir 16.000 litros de leche entre 150 niños durante el primer semestre. A ésta siguió la de Fecomp

obreros para suministrar leche a los niños de brazos y que se hicieron efectivos en Colombia en la década del 20²⁴ Los discursos nacionalistas se enfocan en torno a esta bebida como símbolo del progreso.

Así lo afirma Miguel Arango en la introducción a su trabajo titulado *La leche y el régimen lácteo*:

El estudio sobre la leche, que tenemos el honor de presentar como tesis para nuestro grado (...) abrigamos la esperanza de que sea útil en algún modo, poniendo al alcance de todos las ventajas y los inconvenientes de la leche como alimento y sus preciosas condiciones medicinales. Sirva esta explicación para disculparnos de los errores en que hayamos podido incurrir. Y si logramos hacer bien a nuestra patria, esto será bastante a recompensar nuestros esfuerzos. (Arango, 1893: 1)

En Colombia sin embargo, la leche no era de consumo masivo, razón que justifica la insistencia sobre las propiedades positivas de esta bebida. Se mencionó en el capítulo anterior que la preocupación sobre la leche no se restringía a la de la vaca sino también a la materna. Sin embargo, el interés por aquella que provenía de esos animales fue la que mantuvo la preeminencia. Ricardo Bonilla afirma que “el vaso de leche de 250 gramos le daría al hombre adulto medio el 11.5 % de la proteína, el 44.1% del calcio, el 17.2 % del fósforo y el 3.9 % del hierro que consume cada día (...) necesarios para una jornada” y que la alimentación debía contener “más leche fresca y sana porque sin ella no habrá niñez robusta” (Bonilla (ed), 1935: 12 y 25).

Incluso desde años anteriores, también había varios trabajos académicos que estudiaban exclusivamente las propiedades nutritivas de la leche y destacan sus valores. Por ejemplo, la tesis *La leche y el régimen lácteo*, publicada en 1893 y con la que Arango aspiraba al título de Doctor en Medicina y cirugía, afirma que:

La leche llena todas las condiciones de fácil digestión, que según Trousseau, debe reunir un buen alimento, a saber: que a la vez que sea grande la cantidad de elementos reparadores cedidos al organismo por el alimento, sea poco el trabajo de los jugos gastrointestinales para consumir la digestión. La digestión de la leche varía con los individuos, siendo como este el estómago el órgano más idiosincrásico de la economía (Arango, 1893: 25)

del Doctor Defour que dio nombre a estas instituciones en lugar del de “boucheé de peín” que antes llevaban” (Valera, 2003: 1)

²⁴ “De esta manera el Dispensario no es solamente un gran recurso para el enfermo, sino también un poderoso elemento de defensa social. En Bogotá se ha dado ya un gran paso en dicha campaña con la fundación de la “Gota de leche”; luego vendrán las demás instituciones destinadas a proteger la infancia para salvarla de esta enfermedad (tuberculosis) que tan seriamente compromete el porvenir de la Nación” (García, 1921: 36)

Más adelante afirma que la leche es un alimento completo, que contiene las materias necesarias fundamentales para la nutrición porque:

Contiene materias albuminoides, caseína y lacto-albumina, materia grasa, azucarada, agua y principios salinos. Veamos ahora qué cantidad de leche es necesaria para sostener la nutrición. Un hombre necesita diariamente, por término medio, para nutrirse convenientemente 120 gramos de principios azoados, 100 gramos de grasa, 150 gramos de hidratos de carbono y 30 gramos de sustancias salinas. Un litro de leche contiene 36 gramos de principios azoados, 10 gramos de grasa, de 50 a 55 gramos de azúcar y 7 gramos de sales de donde se deduce que para suministrar los 100 gramos de grasa son indispensables 2 y medio litros de leche diarios (Arango, 1893: 26)

La leche de vaca era un alimento de primer orden que se regía por los sistemas de enclasamiento de la elite capitalina. Este producto estaba asociado a los terratenientes que fomentaron el sistema de ganaderías en los primeros años del siglo XX. El carácter de estas empresas las relacionaba con la modernización. En las sábanas de Bogotá por ejemplo, siguió predominando la búsqueda de una raza selecta lechera. El rebaño lechero del Doctor Ruperto Restrepo llamado 'El Sosiego' fue fundado en 1885 con la más alta selección de toros importados de Inglaterra y recibió varios premios en las exposiciones nacionales según se menciona en el *Libro Azul* (1918:379). También *El Estuche* curiosamente tiene una receta de "queso Restrepo"²⁵. Dice además López de Mesa que:

Fuera de la leche usemos verduras y legumbres, frutas diversas y productos feculentos. Si queremos tener buenos dientes tomemos frutas, verduras, legumbres y leche. La leche no debe guardarse en termos, porque así los microbios se desarrollan rápidamente debido a que el calor del termo es insuficiente para destruirlo (...) Uno de los grandes defectos de nuestra alimentación está en la pobreza de calcio, no olvidemos que el queso, la coliflor, los fríjoles, la leche, el repollo, el chocolate, la avena, las espinacas y los huevos contienen ese mineral. La carne debe ponerse en la ración de los escolares pero en cantidad tal que no los prive de la leche y sea apenas un suplemento (Mesa (ed), 1918: 97)

Los discursos asociados a los lácteos reprodujeron procedimientos reglados en torno a los hábitos alimenticios. El chocolate, tal como se vio antes, a finales del XIX se había popularizado aunque sus preparaciones dependían de la capacidad de adquisición. Por esta razón, con leche es maravilloso y de buen gusto, mientras que disuelto en agua era menos nutritivo. Así como la chucula, el chocolate en agua era considerado inferior.

²⁵ Para un queso de regular tamaño se cuajan dos o tres botellas de leche, se pone ésta en una caneca se le saca un poco de suero, se prepara una mochila de de forma redonda, se pone en una tabla inclinada, se va echando la cuajada poco a poco sin apretarla y el suero que vaya saliendo se echa en una vasija panda y se le pone sal, cuando el queso esté bien seco se amarra por la parte de arriba de la mochila y se coloca en una prensa. Al día siguiente se saca con cuidado para que no pierda la forma, se pone en el suero salado y se deja en él hasta que endurezca tanto como se quiera. (Truth, 1908: 144)

El chocolate es el polvo del cacao tostado, mezclado con azúcar y aromatizado con vainilla, canela y otras sustancias. Disuelto en leche caliente da esa maravillosa bebida que todos aprecian tanto. Puede hacerse también en agua hirviendo, pero en ese caso es menos sabroso y de menor poder alimenticio. (Mesa (ed), 1818: 87)

Junto a la evolución del consumo de la leche, la carne también se constituyó en un alimento fundamental dentro de los cuerpos saludables. Finalizando el siglo XIX se está dando la búsqueda por industrializar el proceso de transporte de ganado vacuno y fue la época en que se buscaron las reformas en los mataderos. La Guerra de los Mil Días había motivado el aumento de hatos ganaderos a lo largo de la costa Atlántica pues era alimento esencial para los soldados del Ejército nacional. Las pocas experiencias de exportación de ganado vacuno a Panamá y Cuba hicieron que allí se viera una posibilidad atractiva de negocio. El Estado colombiano se manifestó con leyes que les procuraban ganancias alrededor de la matanza y en Bogotá, años en los que aumentó el número de hatos ganaderos, el gobierno local se interesó por reafirmar su control.

La municipalidad de Bogotá en ejercicio de la facultad que le conceden el artículo 24 de la ley 18 de 1879 y la ley 26 de 14 de Diciembre de 1880: ARTÍCULO 4. Verificado lo dispuesto en el artículo anterior, toda res que se mate en el Distrito tiene que hacerse en uno de los mataderos públicos, y se pagara por cada cabeza cincuenta centavos al Tesoro del Distrito conforme al artículo 2. ARTÍCULO 14. Se pagará al Distrito un peso por cada animal que se venda en pie, de ganados mayores, y cincuenta centavos por cada animal que se venda en pie de ganados menores. (Acuerdo 5 de 1881 (Marzo 26) Sobre arbitrios rentísticos.)

Dentro de las cadenas de producción de carne se quería maximizar la ganancia pues el consumo de este alimento se asociaba la autoridad, el prestigio, la reputación y el buen gusto. En la ciudad hubo un gran interés en traer especímenes de otras razas para cruzarlas con los especímenes locales, pues estos eran atrasados y debían mejorarse genéticamente para contribuir al progreso.

La primera categoría se puede considerar próxima a extinguirse, si es que todavía existe pues las cruza que se están efectuando con los reproductores importados del extranjero y que principiaron hace ya cerca de 14 años han extendido tanto la sangre mejorada que propiamente no existe un rebaño cuyos individuos no estén más o menos impregnados con la sangre importada. La antigua raza de ganado criollo de la sabana de Bogotá se extingue pues porque carece de razón para existir y cede, afortunadamente su puesto a las razas europeas más o menos diluidas si se le permite la expresión. Es la suerte común: se ve al ganado sometido a las transformaciones que en todo ejecuta ese agente formidable denominado progreso que gobierna con igualdad a las razas, el ganado y a los imperios. Si la raza hubiera merecido conservarse habría sobrevivido, pero estaba demasiado atrasada para nuestras necesidades y rivales más favorecidos toman su puesto;

debemos alegrarnos que así sea, esta raza está condenada a desaparecer, dejémosla morir en paz.
(El Agrícola, 7 de febrero de 1881)

Los terratenientes al ver en la carne un alimento de alto capital simbólico, incluso más que en alto que en los alimentos importados como el vino, aceites o especias, empezaron a motivar programas de modernización en torno al negocio (proceso similar a las industrias alimentarias nombradas al comienzo de este trabajo). Las clases sociales de las cuales venían los que motivaron la industria ganadera se correspondía con las más altas esferas de la ciudad. Según Stephania Gallini para principios del siglo XX existían ganaderías de razas puras como Shorthorn, Holstein, Normando y Aberdeen Angus en la Sabana de Bogotá, Santa Marta y el Sinú. Los apellidos asociados a tales importaciones eran Michelsen, Uribe, Urdaneta, Umaña, Carrasquilla, Camacho, Beruguer, Restrepo lo que explicita la permanencia de una elite asociada a la producción de carne. (Gallini, 2004: 10).

Fueron los propietarios de hatos ganaderos los que potencializaron la modernización en otros aspectos como construcción de ferrocarriles y sistemas de navegación pues la comunicación interregional era factor para la consolidación de la industria ganadera. Por ejemplo, la familia propietaria de los Ingenios azucareros Manuelita, en la figura de Carlos Eder²⁶ inauguró en 1901 la era del cebú, importando desde Hamburgo un toro originario del Madagascar destinado al cruce con criollos con el fin de obtener fuertes animales de carga para la hacienda azucarera La Manuelita en el Valle del Cauca (Citado en Gallini, 2004:36). José Bonnet, importador de mercancía francesa en Bogotá fundó varios hatos ganaderos en Casanare, Orocué y Villavicencio “dándole a estas regiones con tal motivo vida y progreso”. (Libro Azul, 1918: 366).

Al tiempo que se consolida la producción de carne en torno a la idea de progreso y modernización, el consumo de ésta se asocia a los discursos científicos que analizaban los alimentos para determinar sus propiedades nutritivas. La carne debía llenar las expectativas constituidas en torno al cuerpo saludable, por eso se vuelve alimento indispensable en la dieta de cualquier trabajador. En el caso del panóptico se pudo observar que se habían determinado tres onzas de carne sin hueso como medida mínima para los cuerpos trabajadores. En *Nuestros Alimentos* también se refiere a personalidades extranjeras al mencionar la importancia de la carne:

²⁶ Hijo del fundador de los Ingenios Manuelita Santiago Martín Eder. En 1903 Santiago decidió encargar a su hijo Carlos del ingenio, y a su hijo Enrique de la ganadería y los negocios comerciales. Ingenios Manuelita fue el primero en Colombia en iniciar labores de molienda tecnificada, accionada a vapor. (Castro. B, 2004: 1)

En opinión de médicos eminentes, el organismo humano necesita de carne para su completo desarrollo. El doctor Lonrand, médico alemán, dice que durante el crecimiento una alimentación de carne abundante puede ser medio para evitar la tuberculosis. El doctor Gerard de Francia afirma que el régimen animal conviene principalmente a los hombres de acción que soportan la vida agitada de las grandes ciudades. (Mesa (ed), 1918: 74)

Tanto la leche como la carne se convirtieron en las prescripciones alimenticias favorables para la alimentación de cuerpos productivos, por lo que para garantizar la eficacia de los regímenes disciplinantes era necesario anclarlos a los sistemas de enclasmiento en tanto se desean por su ausencia.

CONCLUSIONES

Colombianos malnutridos

Las formalizaciones que ocurren sobre el cuerpo y la población desde finales del siglo XIX a partir de regímenes de enclavamiento tanto anatomopolíticos y biopolíticos en Bogotá modelaron el sistema identitario que operaba en la ciudad y desde el cual se desplegaron tecnologías de poder hegemónicas. La implantación de regímenes de poder articulados con la configuración de la nación construida por las élites parte de la diferencia y restringe los mecanismos de adscripción a la nación. **‘Alimentando el progreso’** es un intento de proponer una micropolítica alimenticia para comprender los fenómenos históricos de adhesión a la nación desde la representación, pues las transformaciones de las costumbres alimentarias a partir de conceptos científicos y morales fueron fundamentales en la configuración del nacionalismo colombiano. Este trabajo entonces no quería dar cuenta de las maneras de alimentación de grupos minoritarios aunque no niega que la deconstrucción de espacios es necesaria para encontrar la resistencia. Sin embargo, dado que esto es un primer acercamiento al tema, lo único que se pretende es generar sospecha frente a la influencia de ciertas industrias alimenticias, en especial ganaderas, en las prácticas políticas a lo largo de la historia del país.

Según Eric Hobsbawm las naciones modernas pretenden comunidades ‘naturales’, “pero en realidad, son comunidades simbólicas socialmente construidas que se dotan de un simbolismo constituido que bebe de una invención de la tradición” (1996: 24) Tal invención supone un constante juego de los símbolos que nos ofrecen una idea de un país como un simulacro, es decir una serie de símbolos y referentes que presentan la palabra, el gusto y la memoria para que podamos existir como una colectividad. Ya se vio cómo las políticas del progreso de ciertas industrias alimenticias se concentraron en destacar su carácter nacional y patriótico. Por otra parte, para estos años se sentaban los prejuicios con respecto a los alimentos tradicionales, carentes de propiedades nutricionales o de capital simbólico, mientras se implantaban los alimentos modernos y elegantes propios del progreso en el sistema identitario. Dadas ciertas condiciones históricas como el temprano desarrollo del capitalismo, donde las representaciones de nación están al servicio de la hegemonía, empieza

el proceso de normalización de un sujeto colombiano. Así, mientras se explica que la cerveza sea bebida nacional o que en Bogotá sea la única ciudad donde se consume pan en mayor proporción que arepa, también se explica que mucha gente se sienta culpable después de comer ciertos alimentos típicos por ser pesados o con alto grado de grasas, por que ocasionan indigestión o porque son perjudiciales para la salud. También puede explicarse la recurrencia entre ganaderos y conflictos sociales, las coincidencias entre pobreza e industrias alimenticias extranjeras...

La representación no es más que un discurso que se acomoda según los intereses políticos del momento. De esta manera se explica que la búsqueda de agentes externos que afectaban los alimentos que se consumían y a quienes los consumían, fuera un interés particular de las élites capitalinas para la materialización de un sujeto colombiano enfermo. La formalización identitaria se llevó a cabo alrededor del cuerpo carente en el que se desplegaban los intereses disciplinantes, regularizantes, incluso, ejemplarizantes.

En estas estrategias se enunciaba cierta identidad enfermiza y débil, que fue influyente en los procesos de subjetivación. Este es el alcance de **‘Alimentando el progreso’** tiene, pues se limita en reconocer las dimensiones discursivas en las que se tiene en cuenta la alimentación del individuo y de la población “De ahí que las identidades son constituidas en y no afuera de las representaciones y de su agenciamiento político” (Castro-Gómez, 2008: 28). No explora las dimensiones que problematizan lo hegemónico, aquellas resistencias o fenómenos moleculares, no porque no considere que son importantes para dar cuenta de las configuraciones de colombianidad sino porque es preciso comenzar con la posición de sujetos en un momento determinando dentro de lo discursivo hegemónico, para encontrar los espacios donde ocurren los procesos de singularización resistentes. Este es solo un aperitivo....

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anderson, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Fondo de Cultura Económica. México, 1993.
- Arango Loboguerrero, Magnolia. *La tuberculosis en la transición del siglo XIX al XX en el Hospital San Juan de Dios de Bogotá*. Profesora Asociada Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. s.f. Bogotá.
- Archila Neira, Mauricio: Cartas del padre José María Campoamor a las María de Cali, 1943. En Revista Credencial Historia. (Bogotá-Colombia). Edición 78. Junio de 1996.
- Balzac, Honore. *Fisiología gastronómica (1830)*. Tusquets Editores. Barcelona, 1998.
- Bell, David and Valentine, Gill. *Consuming geographies: we are where we eat*. Routledge. Nueva York, 1997.
- Bermúdez, José Roberto y Escovar, Alberto. *Bogotá o la ciudad de la luz en tiempos del centenario: las transformaciones urbanas y los augurios del progreso*. En Apuntes, Vol 19, núm 2: 184-199
- Brillant – Savarin, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto (1826)*. Óptima. Barcelona, 2001.
- Bourdieu, Pierre. *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid, 1988.
- _____, *Sociología y cultura*. Grijalbo. México, 1990
- _____, *Las reglas del arte: génesis y estructura del campo literario*. Anagrama. Barcelona, 1995
- _____, "Sobre el poder simbólico". En *Los intelectuales y el poder*. Eudeba. Buenos Aires, 1999.
- Bushnell, David. *Colombia: una nación a pesar de sí misma*. Editorial Planeta Colombiana. Bogotá: 2007.
- Calvo Isaza, Oscar Iván y Saade Granados, Marta. *La ciudad en cuarentena: Chicha, patología social y profilaxis*. Ministerio Cultura. Bogotá: 2002.
- Castro, Carvajal. Beatriz. *Historia de la vida cotidiana en Colombia*. Editorial Norma. Bogotá: 1996.
- _____, *Biografías: Familia Eder*. Biblioteca Virtual del Banco de la República. 2004-12-08.
<http://www.lablaa.org/blaavirtual/biografias/ederfami.htm>

Gómez, Santiago (editor). *Pensar en el siglo XIX. Cultura, biopolítica y modernidad en Colombia*. Instituto Internacional de Literatura Iberoamericana. Pittsburgh, 2004.

_____, (editor) *Genealogías de la colombianidad*. Instituto PENSAR. Pontificia Universidad Javeriana. CEJA. Bogotá, 2008.

Colón, Luís Carlos. *El saneamiento del Paseo Bolívar y la vivienda obrera en Bogotá*. En Urbanismos, publicación de la Maestría de Urbanismo. Facultad de Artes. Universidad Nacional. Bogotá: Sin fecha. [http://facartes.unal.edu.co/portal/publicaciones/urbanismos/urbanismos2/Saneamiento Paseo Bolivar.pdf](http://facartes.unal.edu.co/portal/publicaciones/urbanismos/urbanismos2/Saneamiento_Paseo_Bolivar.pdf)

Cordon, Faustino. *Cocinar hizo al hombre*. Los 5 sentidos. Barcelona, 1980.

Cuervo, Rufino José. *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano*. Ed Instituto Caro y Cuervo. Bogotá: 1955.

De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano*, Vol. II. Universidad Iberoamericana. México D.F, 1999.

Domingo, Xavier. *Cuando sólo nos queda la comida*. Los 5 sentidos. Barcelona, 1980.

Fals Borda, Orlando. *Región e historia: elementos sobre ordenamiento y equilibrio regional en Colombia*. Bogotá: 1996.

Fandrin, Jean-Louis (Editor). *Historia de la alimentación*. Ediciones Trea. Girona Asturias: 1996

Foucault, Michel. Defender la sociedad, Clase de 17 de marzo de 1976. *En Curso en el Collège de France*. FCE. México D.F: 1997.

_____. *Vigilar y Castigar: nacimiento de la prisión*. Siglo Veintiuno Editores. México: 1984.

_____. *Estrategias de poder*. Ed Paidós. Barcelona, 1999.

_____. *El nacimiento de la clínica*. Siglo Veintiuno editores. México: 2001.

_____. Leçon du 10 janvier 1979. En *Naissance de la biopolitique: cours au Collège de France, 1978-1979*. Hautes études. Gallimard/Seuil. Francia: 2004.

_____. *El poder psiquiátrico*, México D.F.: FCE. 2005.

_____. *Seguridad, territorio y población*, (trad. Pons, H.) FCE. Buenos Aires: 2006.

- _____ y Deleuze, Gilles. *Un diálogo sobre el poder*. Alianza Editorial. Madrid: 1988.
- Flórez-Malagón, Alberto G (editor). *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editorial CEJA: Bogotá: 2008.
- Gallini, Stephania. *El atila del Ganges en la ganadería colombiana*. Simposio de Historia Ambiental Americana. La Habana, Cuba: 2004
- García Núñez, Luís Fernando. “Anécdotas y dramas: los sufrimientos de Adolfo León Gómez”. En Revista Credencial Historia. (Bogotá - Colombia). Edición 219. Marzo de 2008
- Garzón Zapata, Catalina. “De la búsqueda de lo humano a la prisión política”. Trabajo de pasantía. En Curaduría de Arte e Historia, Bogotá: 2004.
- _____ “Los objetos de castigo del Panóptico de Bogotá”, En Curaduría de Arte e Historia, Bogotá: 2004.
- González, José Enrique. “Tradición y modernidad en la construcción de la nación colombiana”. Conferencia pronunciada en la Cátedra Manuel Ancízar *Creer y poder hoy*. Universidad Nacional de Colombia, agosto de 2004. <http://digital.unal.edu.co/dspace/bitstream/10245/992/8/07CAPI06.pdf>
- Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase*. Editorial Gedisa. Barcelona: 1995.
- Gracia, Arnaiz. Mabel. *Paradojas de la alimentación*. Icaria Antropología. Barcelona: 1996.
- Hernández, Guillermo. *De los Chibchas a la Colonia y a la República*. Ed Paraninfo. Bogotá: 1990.
- Hobsbawn, Eric. “Nationalism in the late twentieth century” En *Nations and nationalism since 1780*. Ed. University Press Cambridge. Great Britain: 1992
- Jiménez Arango , Raúl. Reseña del libro: Las epidemias en Bogotá. En El Tiempo, en Diciembre 1 de 1968.
- Kalmanovitz, Salomón y López Enciso, Enrique. *La agricultura colombiana en el siglo XX*. FCE, Bogotá: 2006.
- Lleras Figueroa, Cristina. “Política penitenciaria y renovación arquitectónica en la Penitenciaría Central de Cundinamarca”. En Colección de documentos históricos. <http://redmuseo.javeriana.edu.co/inbox/files/docs/cppenitenciaría.pdf>.
- Londoño, Patricia, “La mujer Santaferense en el siglo XIX” En Boletín Cultural y Bibliográfico. Volumen 21 N°1. Bogotá: 1984.

- Londoño Vélez, Santiago. Industrialización del cacao en el siglo XX: De la artesanía a la gran industria. En Revista Credencial Historia (Bogotá - Colombia). Octubre 2000. No. 130.
- Marín Idárraga, Diego Armando. "El sujeto humano en la administración: una mirada crítica". *Working paper de la tesis titulada Humanismo y administración: aproximación a la concepción del sujeto humano y su comprensión en la organización* (meritoria), elaborada para optar al título de Magíster en Administración. Cuadernos de Administración. Bogotá (Colombia), 19 (32): 135-156: julio-diciembre de 2006.
- Márquez, Jorge (Editor). *Higienizar, medicar, gobernar: historia, medicina y sociedad en Colombia*. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá. 2004.
- Martínez Carreño, Aída. *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Fondo editorial cafetero. Bogotá: 1987.
- _____. *El chocolate, bebida sin fronteras en el siglo XIX*. En Revista Credencial Historia. (Bogotá - Colombia). Octubre 2000. No. 130
- Martínez, Frederic. *En los orígenes del nacionalismo Colombiano*. En Boletín Cultural y Bibliográfico. Vol. 32, núm. 39. Bogotá: 1995.
- Martínez Fonseca, Juan Manuel. *Trabajadores de Bavaria entre la resistencia y la diferencia*. Publicado como "Los trabajadores de Bavaria" en el Anuario de Historia social y de la cultura. Universidad Nacional. Bogotá: 2005
- Mc Graw, Jason. Purificar la nación: eugenesia, higiene y renovación moral-racial de la periferia del Caribe colombiano, 1900-1930. En Revista de Estudios Sociales. Núm 27. Agosto de 2009: 62-75
- Mejía Pavony. *Los años de cambio: 1820-1910: Historia urbana de Bogotá*. CEJA. Bogotá: 1998.
- Melo, Jorge Orlando. Conferencia leída en el XVI Encuentro de Bibliotecas de las Cajas de Compensación, Pereira, 16 de agosto de 2006.
- Mintz, Sydney. *Tasting food, tasting freedom*. Beacon Press. Boston: 1996
- Miranda, Álvaro. *Colombia la senda dorada del trigo. Episodios de molineros, pan y panaderos*. Thomas de Quincey Editores Ltda. Bogotá: 2000.
- Miranda, Néstor (recop.) *Historia social de la ciencia*. Colciencias. Bogotá: 1993.
- Moure, Cordóvez. *Bailes, fiestas y espectáculos en Bogotá*. Instituto de Cultura y Turismo. Bogotá: 2004.

- Noguera, Carlos Ernesto. *Medicina y política: discurso médico y prácticas higiénicas durante la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Cielos de Arena. Fondo editorial Universidad EAFIT. Medellín: 2003.
- Obregón T. Diana, *Sociedades Científicas en Colombia. La invención de una tradición. 1859-1936*. Ed. Banco de la República, Bogotá: 1992
- Palacios, Marco. *El café en Colombia*. El Áncora editores. Mexico D.F: 1983.
- _____ y Safford, Frank. *Colombia: fragmented land, divided society*. Oxford University Press. New York: 2002.
- Plano, Ricardo. "Historia de la cerveza en Colombia". Mayo de 2005. En <http://www.historiacocina.com/historia/cerveza/colombia1.htm>.
- Pilcher, Jeffrey. *Vivan los tamales: La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ediciones La reina roja. México, 2001.
- Pohl, Stephan. *La circulación de la energía: Una historia cultural de la termodinámica en la España de la segunda mitad del siglo XIX*. Tesis presentada al Centro de estudios de la ciencia, en la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Barcelona. Barcelona: 2007.
- Pratt, Jhon. *Castigo y civilización: una lectura crítica sobre las prisiones y regímenes carcelarios*. Gedisa. Barcelona: 2006.
- Probyn, Elspeth. *Carnal Appetites: food sex identities*. Ed Routledge. New York: 2002
- Quevedo Emilio (cord.) *Historia Social de la Ciencia*. Tomo 8: *Medicina*. Colciencias, Bogotá: 1993.
- Ramos. O.G. *La caña de azúcar en la cultura colombiana*, Cali: 2005 (en prensa)
- Restrepo Forero, Olga y Becerra Ardila, Diego. El Darwinismo en Colombia: naturaleza y sociedad en el discurso de la ciencia. En Revista Academia colombiana de ciencias. Vol XIX, Núm 74, abril 1995: 547-568.
- Rocca, Vásquez. Adolfo. "Baudrillard; Cultura, simulacro y régimen de mortandad en el sistema de los objetos". En *Eikasia. Revista de Filosofía*, año II, número 9, marzo 2007. <http://www.revistadefilosofia.org>. (Consultada el 12 septiembre de 2007)
- Rojas, Cristina. *Civilización y violencia: la búsqueda de la identidad en Colombia del siglo XIX*. Norma. Barcelona: 2001.

- Rincón, Omar (cord.). *Cuadernos de nación: Relatos y memorias leves de nación*. Ministerio de Cultura. Bogotá: 2002.
- Saldarriaga, Óscar. "La ética escolar: ¿del castigo a la disciplina?". En *Del oficio de maestro: prácticas y teorías de la pedagogía moderna en Colombia*. Cooperativa editorial Magisterio. Bogotá: 2003.
- Santos Valera, Susana. "La gota de leche en la ciudad de León: Una institución benéfica municipal". En *Argutorio*: I semestre de 2003. dialnet.unirioja.es/servlet/fichero_articulo?codigo=2378447&orden=0
- Serres, Michel. "Mesas". En *Los cinco sentidos*. Ed Taurus Aguilar. México: 2002.
- Silva Echeto, Víctor Manuel. *América Latina: identidades en crisis*. Textos de Grupo de trabajo Audiencias Universidad de Sevilla. Sevilla: Sin fecha.
- http://www.info-galaxy.com/Chocolate/History/Swiss_Pioneers/swiss_pioneers.html: Sin fecha.
- Tamayo, Richard. "Resistir a la vida: anorexia y supresión del organismo". En *Biopolítica y formas de poder*. Editorial Javeriana. Bogotá: 2007.
- _____, *Elevar el ancla de la forma*. Tesis para obtener el título en la Maestría de Filosofía. Bogotá: 2007
- Therrien, Monika. *De Fábrica a Barrio: urbanización y urbanidad en la fábrica de loza bogotana*. Editorial Pontificia Universidad Javeriana. Vicerrectoría Académica. Bogotá: 2007
- _____, "Patrimonio y arqueología industrial: ¿investigación vs. protección? Políticas del patrimonio industrial en APUNTES vol. 21, núm. 1, Bogotá. (2008): 44-61
- Torres, Mora, Marta Cecilia. *Por la calle 32: historia de un barrio*. Alcaldía Mayor de Bogotá. 1992
- Turner, Bryan S. *The Government of the Body: Medical Regimens and the Rationalization of Diet*. En *The British Journal of Sociology*, Vol. 33, No. 2, pp. 254-269. Publicado por Blackwell Publishing on behalf of The London School of Economics and Political Science" London Jun, 1982 <http://www.jstor.org>
- Urrego, Miguel Ángel. *La crisis del Estado Nacional en Colombia*. Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia, Michoacán: 2004.
- Villegas Vélez Álvaro Andrés y Castrillón Gallego Catalina. "Territorio, enfermedad y población en la producción de la geografía tropical colombiana, 1872-1934". En *Historia Crítica* No. 32, Bogotá: julio-diciembre 2006. historiacritica.uniandes.edu.co/datos/pdf/descargar.php?f=-/data/...

Von Der Walde, Erna (Coordinadora). *Cuadernos de nación: Miradas anglosajonas al debate sobre la nación*. Ministerio de Cultura. Bogotá: 2002.

Wilk, Richard. "Food and nationalism: the origin of belizean food". *En Food nations: selling taste in consumer societies*. Routledge, Nueva York. 2002.

FUENTES PRIMARIAS

AGN. Sección República, Fondo: Establecimiento de castigo. Tomo I y Tomo II.

ACUERDO 5 DE 1881 (Marzo 26) Sobre arbitrios rentísticos. LA MUNICIPALIDAD DE BOGOTÁ,
<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9229>

Prensa

- *Gaceta Republicana*. Bogotá: Enero- junio 1910 .
- *La industria*. Bogotá: mayo 1889.
- *Revista médica*. Bogotá. 1899.
- *Revista Nacional de agricultura*
- *El Gráfico*.
- *Revista de higiene*. 1921
- *El barbero, periódico humorístico*. Bogotá: agosto 1892 - abril 1893.
- *El vigía*. Bogotá: abril - julio 1898.
- *Gaceta de Cundinamarca*. Bogotá: julio - dic 1910.
- *La Civilización*. Bogotá: Enero - feb 1910.
- *La Crónica, el diario de la mañana*. Bogotá: mayo - julio 1911.
- *La Mujer*. Bogotá: 1895-1896-1897.
- *Cromos, Revista semanal ilustrada*. Bogotá: marzo-junio 1916.
- *El agrícola*. Bogotá: julio 1881.

Publicaciones

Arango, Miguel. *La leche y el régimen lácteo*. Facultad de Medicina, Universidad Nacional. Imprenta de Medardo Rivas. Bogotá: 1893.

Barberi, José Ignacio. *Manual de higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia*. Imprenta Eléctrica. Bogotá: 1905.

Bonilla, Ricardo y Razetti, Luis. *Las doce plagas mayores*. Biblioteca Aldeana de Colombia. Bogotá: 1935.

Botero Santamaría, Francisco. *Higiene de Campamentos*. Facultad de Medicina y Ciencias naturales, Universidad Nacional. Imprenta eléctrica. Bogotá: 1909.

Dávila Flórez, Manuel (Ministro de Instrucción Pública). *Revista de la Instrucción Pública*, Imprenta Nacional. Bogotá: 1910.

Giraldo, Antonio Mauro. *Sobre las Alteraciones del Maíz relacionadas con la patología*. Universidad Nacional, Facultad de medicina-Imprenta La Nación. Bogotá: 1892.

Gómez, Adolfo León. *Secretos del Panóptico*. Imprenta de Medardo Rivas. Bogotá: 1905.

Gómez, Josué. *Epidemias de Bogotá*. Imprenta La luz. Bogotá: 1898.

Higuera, Salomón. *Sobre la alimentación de los presos*. Imprenta de Torres Amaya. Bogotá: 1892.

Lleras, Federico. *Higiene de carnes*. Escuela de Veterinaria. Casa editorial El Globo. Bogotá: 1899.

López de Mesa, Luis (cord). *Nuestros alimentos*. Biblioteca Aldeana de Colombia. Bogotá: 1918 .

Libro azul de Colombia, 1918

Torres Méndez, Ramón. *Cuadros de Costumbres*. Edición especial por el Centenario. Bogotá: 1910.

Truth, Jhon (Seudónimo de Jerónimo Argáez). *El Estuche*. Edición posterior, Librería Americana. Bogotá: 1908.

Zerda Bayona, Rafael. *El agua en la salud y el trabajo*. Casa editorial Aurora. Bogotá: 1909.