

# Una cena en Bogotá. Análisis de la cocina y cultura gastronómica bogotana entre 1890-1920

Trabajo de tesis de pregrado

---

**Autor:** Daniela Romero Mora

**Director de Tesis:** Rafael Antonio Díaz Díaz

Pontificia Universidad Javeriana

Facultad de Ciencias Sociales

Carrera de Historia

Bogotá D. C.

2015

## **Índice.**

<b>1.</b>	<b>Aperitivo. Introducción</b>	<b>pág. 2</b>
<b>2.</b>	<b>Entrada: Ceviche, marranitas y empanadas</b>	<b>pág. 9</b>
	<b>2.1</b> Cocina de la región Caribe	pág. 11
	<b>2.2</b> Cocina de la región Pacífica	pág. 14
	<b>2.3</b> Cocina de la región Amazónica	Pág. 21
	<b>2.4</b> Cocina de la región Orinoquía	pág. 24
	<b>2.5</b> Cocina de la región Andina	pág. 26
<b>3.</b>	<b>Plato principal: Suflé de pollo y Bistec a caballo</b>	<b>pág. 33</b>
	<b>3.1</b> Innovación gastronómica en Bogotá	pág. 40
	<b>3.2</b> Nuevos espacios gastronómicos en la capital	pág. 54
<b>4.</b>	<b>Los postres de Don Ángel.</b>	<b>Pág. 57</b>
	<b>4.1</b> Té, chocolate y café.	pág. 58
	<b>4.2</b> La dulzada.	pág. 62
<b>5.</b>	<b>El poscafé. Conclusiones.</b>	<b>pág. 66</b>
<b>6.</b>	<b>Bibliografía.</b>	<b>pág. 69</b>
<b>7.</b>	<b>Anexos.</b>	<b>Pág. 73</b>

## 1. Aperitivo: Introducción.

Alimentarse ha sido uno de los temas que más le ha interesado al hombre. Comer es la fuente de energía que el ser humano necesita y una de sus metas, a través del tiempo, ha sido la evolución del alimento: saber cómo conseguirlo, producirlo y transformarlo a su favor.

Esta investigación quiere mostrar el desarrollo de la cocina en la ciudad Bogotá a finales del siglo XIX. Nos hemos concentrado en el estudio de Bogotá para conocer un poco más de sus sabores, de los alimentos que cada día tomamos en nuestras casas y encontramos por la calle, y que muchas veces somos ajenos a ellas. En especial en este siglo XXI, donde los medios de comunicación y la globalización nos han mostrado nuevas perspectivas culinarias muchas veces más atractivas y llamativas para nuestros paladares, apartando (algunas veces) los sabores de nuestra tierra, dejándolos incluso en un segundo plano. Este estudio se escribe experimentando al mismo tiempo los dos oficios: la historia y la cocina, las dos grandes pasiones de esta investigadora.

A continuación vamos a presentar el esquema de investigación y producción de este estudio, el formato de trabajo que se tuvo en cuenta en el trabajo de campo y durante su escritura.

Constantemente hay preguntas que siempre están presentes a la hora de comer, ¿qué me gusta?, ¿porque consumo estos alimentos y no otros? La cocina es conocimiento, es el “arte del saber hacer”, de la vida cotidiana, que se transmite en su mayoría de forma oral, de generación en generación, entre familias y comunidades. La comida, es un elemento de unidad simbólica de una nación, región o localidad<sup>1</sup> La cocina colombiana se puede identificar como un híbrido, producto del mestizaje entre las culturas Española, Indígena y Africana que concluye en la formación de la cocina criolla o «criollización: el proceso en el campo de la comida, al mestizaje cultural, al aporte de elementos, técnicas y sabores que sobre una base de una comida nativa crean lo nuevo<sup>2</sup>».

En los orígenes americanos la cocina estaba regida por la dieta indígena basada en lo que producía la tierra, vegetales y frutas que daba cada clima, además de la pesca y en ocasiones del ganado ovino. Su forma de alimentación hace parte de un orden establecido internamente

---

<sup>1</sup> Ministerio de cultura. *Políticas para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia*. (Bogotá: ministerio de Cultura, 2011) 21

<sup>2</sup> Villegas S. A. *El sabor de Colombia*. (Bogotá: Villegas Editores, 2011) 19

entre las tribus y sus creencias religiosas, y en los productos que la tierra les proveía. Los alimentos más importantes para los nativos eran: la papa, el maíz y el chocolate<sup>3</sup>. La fusión o “criollización” entre lo indígena y lo hispano se ve a través de uno de los platos más típicos de la nación, el ajiaco. La sopa estaba inicialmente elaborada de la papa, el maíz, las guascas y la pavita de monte; los españoles cambiaron la pavita por el pollo y le añadieron las alcaparras y la crema de leche para formar un delicioso manjar. «Una arroba de harina de trigo, un botijo de aceite y una vaca que llegara viva»<sup>4</sup> fueron de los pocos productos que llegaron a la capital neogranadina con la primera expedición de Jiménez de Quesada.

En la época colonial, la cocina Santafereña estaba caracterizada por la abundancia de la comida, el gran tamaño de las porciones y la afición por lo dulce. Otra característica importante que se mantuvo activa en el siglo XIX fueron las rutinas en las comidas, es decir establecer horarios para cada alimento.

Una vez expulsados los españoles de la Nueva Granada a principios de siglo XIX, viajeros del extranjero llegaron al país, influenciando la cultura criolla de nuevas costumbres, de nuevas formas de vida. Los ingleses llegaron con mercancías traídas desde Manchester y Glasgow entre las cuales se destacaban las conservas y el té; trajeron las recetas del Roastbeef y el beefsteak, y también las fórmulas para preparar el ponqué, el cual deriva de la palabra “pound cake”, una receta tradicional de la mesa inglesa, que se acostumbraba a servir con el té. Los franceses llegaron a deleitar el paladar de los santafereños con sus refinados dulces, pasteles, panes, salsas y con nuevos hábitos a la hora de la mesa. Por otro lado de la tradición francesa la elite capitalina adoptó la costumbre de escribir y publicar recetarios y manuales de cocina para el deleite de las mujeres.

El acceso a los nuevos alimentos, no era igual para todos, la harina de trigo por ejemplo, era un ingrediente caro y escaso como menciona la profesora Restrepo en su libro *La alimentación en la vida cotidiana*, según el nivel social se podía consumir el pan dependiendo de los cuatro tipos de harina: la flor de harina que era la más fina y producía el pan llamado torta; la harina de pan de a dos que servía para preparar el pan de a dos, la harina morena que

---

<sup>3</sup> Martínez Carreño, Aida. Colombia. Mesa y cocina del siglo XIX. (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 13

<sup>4</sup> Villegas S. A., El sabor de Colombia, 57

servía para preparar mogollas y la menos refinada que servía para preparar el pan de salvado.<sup>5</sup> Con el abasto de la carne se da el mismo ejemplo: los cortes de primera clase (lomos, chatas, costillas, falda entre otros) eran comprados por la clase pudiente mientras que las vísceras y restos de los animales los consumían los pobres<sup>6</sup>.

La introducción de nuevas mercancías de carácter Inglés, Francés y de los Estados Unidos respectivamente, generaron en la sociedad una diferenciación en el abasto de los alimentos de carácter económico como en los gustos de la población. La clase alta por ejemplo podía adquirir la gran mayoría de los productos extranjeros en parte como señal de superioridad frente a los demás y en parte para demostrar su deleite sobre las costumbres y alimentos europeos. La clase media lograba tener acceso a una combinación de comestibles tanto extranjeros como nacionales, mientras que las clases bajas se conformaban con los productos criollos<sup>7</sup>.

En cuanto a los gustos, la clase alta influenciada por las culturas europeas gozaba en gran medida de las bebidas alcohólicas destiladas como los wiskys, el brandy y el coñac, como también de la champaña y el vino. Los recetarios, los manuales y la llamada literatura culinaria fueron creaciones que los criollos adoptaron de la influencia extranjera, en especial los de la clase alta en las cuales no solo dejaron un legado de las preparaciones, ingredientes y técnicas de los alimentos sino también del comportamiento de la gente dentro y fuera de la mesa.

Poco a poco Bogotá va cambiando, surge entonces un interrogante, las distintas actividades sociales, culturales y económicas que se dieron entre 1890 y 1920 dieron pie al desarrollo gastronómico. En las dinámicas culturales se puede investigar la interacción de los inmigrantes con los ciudadanos santafereños en el canje de recetas y en la creación de manuales de cocina. Por otro lado los colombianos que viajaron al exterior trajeron de vuelta conocimientos y aprendizajes de sus experiencias culinarias como por ejemplo Francisco de Paula Santander quien después de su estadía por París quedó encantado y enamorado de los protocolos y buenas maneras en la mesa francesa, que quiso traer a las mesas colombianas.

---

<sup>5</sup> Villegas S. A, El sabor de Colombia, 23

<sup>6</sup> Villegas S. A, El sabor de Colombia, 27

<sup>7</sup> Restrepo Cecilia y Saavedra Helena. De la sala a comedor. Anécdotas y recetas bogotanas. (Bogotá: BINAH Ediciones LTDA, 2004) 14

Por lo tanto el intercambio cultural, social y económico con las culturas extranjeras generó una transformación gastronómica en Bogotá, que se evidenció a través de las prácticas culinarias, los buenos modales, los protocolos de mesa, el servicio y el comercio. En las dinámicas sociales se puede investigar la interacción de los inmigrantes con los ciudadanos santafereños en el canje de recetas, también los colombianos que viajaron al exterior trajeron de vuelta conocimientos de sus experiencias culinarias. Otra dinámica esta vez de carácter cultural es vista a través de la introducción de recetarios y manuales en la culinaria criolla siguiendo en un principio los ejemplos europeos de escritura culinaria, abriendo una nueva forma de pensamiento no solo para las amas de casa sino también para el resto de la familia de la elite santafereña entre 1890 y 1920.

En el estudio de la cocina colombiana hay dos ideas o conceptos en los esta investigación hace mayor referencia, el primero es la Criollización término usado en la obra *El sabor de Colombia* de la editorial Villegas, con el cual se hace referencia a la mezcla de ingredientes y técnicas que hay en cualquier plato de la cocina colombiana, en los cuales se combinan los sabores de los ingredientes españoles y africanos sobre la alimentación Indígena. Este término nos ayuda a entender cómo nació y se formó la cocina en el país y cómo evolucionó para finales del siglo XIX, con la introducción de otras costumbres gastronómicas como la francesa y la inglesa.

Por otro lado y para entender los trabajos y comportamientos dentro de la cocina, nos enfocamos en el concepto de Práctica, tomado de la definición de Michel de Certeau y el grupo de investigación de la obra *La Invención de lo cotidiano*, donde las prácticas son entendidas como acciones humanas que configuran espacios de producción, negociación y contestación del significado de redes y relaciones de poder. Son “maneras de hacer” en la vida cotidiana, estudiadas desde lo común, como la alimentación ya que es una práctica que está en permanente productividad ya que representa una de las necesidades básicas para la sobrevivencia del hombre.

Como se mostró anteriormente el objetivo de este trabajo es abordar la cocina de Bogotá sus avances e innovaciones dentro y fuera de la mesa, pero antes de enfocarnos en la capital, queremos ver el proceso de criollización por el cual la comida en Colombia pasó desde la llegada de los españoles hasta finales del siglo XIX. Por consiguiente se hizo un estudio de

carácter deductivo sobre los cambios que se dieron en la gastronomía Colombia con mayor énfasis en la de Santafé De Bogotá a desde 1890 a 1920 para identificar la criollización que se presentó en las recetas, manuales y los menús siendo estos el campo global de estudio y los ingredientes o alimentos que compongan cada plato lo particular del estudio, en especial porque la gastronomía en esta época acogió nuevos ingredientes.

Los conocimientos y saberes sobre la cocina en Colombia son descubrimientos y estudios que la academia pública en forma tardía. A partir de la segunda mitad del siglo XIX aparecen en el país las primeras publicaciones de recetarios y manuales elaborados por las élites de Bogotá y Medellín. Estos primeros escritos fueron ejemplares elaborados por la señoras con el propósito de educar a las mujer sobre los oficios y necesidades del hogar, y claro está, de las labores de la cocina.

Para el siglo XX, la academia se comienza a interesar por los estudios sobre la alimentación estos primeros saberes fueron propuestos desde las ciencias sociales en las áreas de antropología e historia. En historia uno de estos primeros estudios fue *Colombia. Mesa y cocina del siglo XIX* realizado por la investigadora Aida Martínez Carreño en 1985. Esta investigación analiza los cambios socioculturales en los hábitos alimenticios del siglo XIX en Colombia. Aunque la obra se titula “Colombia. Mesa y cocina” la investigación se centra más en la región de Bogotá que en el resto del país, además se enfocó más en las recopilaciones de testimonios del pasado que en la creación de categorías analíticas. Es una obra que muestra el surgimiento de la cocina pero que brinda al lector una idea para profundizar más en temas culinarios, nos gustaría por ultimo resaltar que *Mesa y cocina* fue uno de los primeras creaciones historiográficas centradas en la alimentación.

Martínez Carreño fue una de las propulsoras de los estudios históricos enfocados en la cocina, otra historiadora bogotana que se muestra muy interesada por las temática es la profesora Cecilia Restrepo Manrique, esta vez con dos grandes obras para nuestro interés. La primera, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1776-1900*, se enfoca en examinar y comparar la alimentación del Colegio del Rosario con la de los capitalinos entre 1776-1900 en la ciudad de Bogotá. La segunda obra fue realizada con la colaboración de la investigadora Helena Saavedra, *De la sala a la mesa. Anécdotas y recetas bogotanas*, muestra testimonios, estampas, periódicos, registros y crónicas de

viajeros sobre los elogios y repudios de la cocina nativa y sus costumbres de la mesa bogotana lo largo del siglo XIX. Estas dos obras ya son elaboradas en el siglo XXI, la primera se publicó en 2009 y la última en 2004.

Para el 2012 bajo la iniciativa del Ministerio de cultura se elabora la *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*, este es un trabajo que une distintas investigaciones académicas enfocadas en la alimentación del país. Entre sus autores están destacadas las anteriores historiadoras, está el biólogo Víctor Manuel Patiño, las antropólogas Lucía Rojas de Perdomo y María Antonia Garcés. El gran editor y recopilador de las obras es el literato Germán Patiño Ossa, autor de *Fogón de Negros*, una historia que nace de la influencia gastronómica del Valle del Cauca. Ahora bien la biblioteca cuenta con un total de 17 obras, y distintos estudios que abarcan la alimentación de Colombia atravesando desde la época pre colonial hasta llegar a la República, pero como menciona el mismo Patiño Ossa la idea de las publicaciones fue hacer un énfasis en el siglo XIX.

Esta colección es nuestra estructura principal de estudio, de estas obras fue de donde se obtuvieron la mayoría de los datos y la inspiración para realizar la tesis. Por otro lado y como se expuso anteriormente nos centramos en los estudios de Michel De Certeau, como referencia para entender y analizar las prácticas y oficios culinarios esta vez a través de *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* publicada por la Universidad Iberoamericana en 1994.

Hablando de nuevo de literatura culinaria, para hacer estas tesis se estudiaron los recetarios y manuales encontrados en la Biblioteca Luis Ángel Arango en la sección de manuscritos y libros raros. Se estudiaron los recetarios elaborados entre las fechas de 1874 a 1929. La mayoría de los escritos son de Bogotá a excepción de una obra que fue publicada en Medellín. Se analizaron algunos detalles que se podrán ver más adelante, en primer lugar establecer las recetas de carácter europeas de las nacionales, para identificar cuáles son las preferencias del momento si las propias o las extranjeras. Otro aspecto fue ver la escritura de las recetas, en este punto sale a la vista la parte técnica de la culinaria ya que se identifican varios detalles entre ellos los pasos de preparación, las cantidades de ingredientes y sus cortes, y los tips de apoyo a la hora de cocinar.



Finalmente este trabajo se presenta como una cena formal del siglo XIX, en donde cada capítulo corresponde a un momento de la cena: aperitivo, entrada, plato fuerte, postre y puscafé. Como hemos visto el aperitivo es esta introducción en la cual se marca la temática y técnica de estudio.

El primer capítulo se llama “Entrada: ceviche, marranitas y empanadas”, y hace referencia a distintas comidas del país. Aquí se quiere mostrar los antecedentes y la formación de la cocina tradicional criolla colombiana. Este hace un acercamiento a los distintos platillos, creencias, culturas y tendencia gastronómica de Colombia pero para poder abarcar todo el país decidimos dividirlo en cinco regiones gastronómicas en las cuales se comparte el clima, la vegetación y los aportes culturales. Estas regiones son el Caribe, el Pacífico, la Amazonia, la Orinoquía y la región Andina.

El segundo capítulo o plato principal. Se enfoca en el estudio de Bogotá a finales del siglo XIX, en la aparición e innovación de la comida una vez que la ciudad fue nombrada capital de la República de Colombia. Aquí se estudian los manuales y recetarios y su influencia sobre la clase alta de la ciudad. También se muestran recetas clásicas de la mesa inglesa y francesa y sus ajustes a los sabores criollos. Por último destacaremos la presencia de nuevos espacios gastronómicos como los cafés y restaurantes.

En el último capítulo, Los postres de Don Ángel se analizan obras de distintos literatos, cronistas y novelistas los cuales cuentan la historia de Bogotá desde la mirada gastronómica. En este, no solo se verán los legados de estos artistas sino también se quiso enseñar los gustos y esperanzas que cada uno muestra sobre la comida de finales del siglo XIX, en un momento cambiante donde la influencia francesa e inglesa desea desterrar los sabores criollos de la mesa, pero se muestra aquí mayor interés en los postres y bebidas calientes los cuales dan fin a la cena.

## 2. **Entrada: Ceviche, marranitas y empanadas.**

¿Porque comemos lo que comemos?, ¿De qué se alimenta el hombre? La comida es esencial para la sobrevivencia del ser humano, hace parte de nuestras funciones básicas como nacer, morir, comer, etc. Sin alimento no se crece, no se desarrolla bien ni el cuerpo ni la mente.

Pero las formas en que consumimos estos alimentos han variado mucho con el paso del tiempo; al principio en la antigüedad cuando el hombre era nómada su dieta consistía en el consumo de frutas, vegetales y algunos animales que iba encontrando a medida que buscaba nuevas fuentes de subsistencia. Con el sedentarismo, se da paso al crecimiento de las poblaciones, al desarrollo de la agricultura y al nacimiento de nuevas sociedades.<sup>8</sup>

Massimo Montanari explica también como la agricultura llegó a ser interpretada como una época de ruptura, momento en el cual el hombre deja de ser un salvaje y se transforma en ser civilizado.<sup>9</sup> Es importante este punto ya que el hombre se distancia de su salvajismo para crear sociedades, crear pueblos en donde las vidas giran en torno a la recolección y producción de alimentos para él y sus semejantes.

La transformación del hombre salvaje al civilizado se da en la medida en que el ser humano se personifica por fuera de la naturaleza. En la medida en que ve a la naturaleza como un medio para obtener su sustento, de espacio de producción y al mismo tiempo como a un modelo de cultura. Cultura como la entiende el profesor Montanari:

«Lo que llamamos cultura se encuentra en el punto de intersección entre la tradición y la innovación. Es tradición cuando está constituida por los conocimientos, las técnicas y los valores que nos han transmitido. Es innovación cuando estos conocimientos, técnicas, y valores modifican la posición del hombre en el contexto ambiental y le dan la capacidad de experimentar nuevas realidades. La cultura es la interfaz entre las dos perspectivas»<sup>10</sup>

Ahora bien, la cultura como la manifiesta Montanari puede verse reflejada a través de la comida. La alimentación cuando ha pasado por un proceso de modificación, de gestación por parte del hombre; es decir, en el momento en cual se usan los productos que la naturaleza da para crear

---

<sup>8</sup>Massimo Montanari. *La comida como cultura* (España: Ediciones TREA S. A., 2004) 11

<sup>9</sup>Massimo Montanari, *La comida como cultura*, 12

<sup>10</sup>Massimo Montanari, *La comida como cultura*, 15

nuevos sabores y preparaciones, ese momento de innovación es también un proceso cultural, es una forma de civilizar.

«La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que encuentra en la naturaleza, sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la captura. La comida es cultura cuando se prepara, la comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea por valores simbólicos de la misma comida»<sup>11</sup>

Por lo tanto cocinar es una actividad por excelencia humana donde se transforman los alimentos que la tierra aporta con el desarrollo de la tecnología y con el descubrimiento de nuevos alimentos la carta culinaria ha crecido y ha cambiado a beneficio del hombre.

Con el descubrimiento de América, se da la fusión entre los sabores del viejo con el nuevo mundo. Como bien se sabe Colon partió de España para la India pero en vez de eso descubrió América. El viaje iba determinado a encontrar nuevas especias y rutas de comercio para la corona Española. Este hecho marca un momento histórico para la humanidad y para la culinaria también como lo menciona la profesora Lucia Rojas de Perdomo. América se convierte en un beneficio para la corona española por sus riquezas y en especial por las especias, las grandes mercancías del mundo hispánico. Pues la cocina española no se establecía sin el uso de ellas, las cuales condimentaban y adornaban todos los platillos.

«Las especias...Las especias... fueron los famosos condimentos que contribuyeron a varias el curso de la historia en los siglos XV y XVI»<sup>12</sup>

Además de la explotación de nuevas tierras, la corona española se vio en virtud de establecer nuevas rutas de comercio para su propio bien, exportando productos a grandes precios para su incremento económico y mejorar el capital nacional.<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup> Massimo Montanari, *La comida como cultura*, 9

<sup>12</sup> Lucia rojas de Perdomo. *Comentarios de la cocina precolombina* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 21

<sup>13</sup> Lucia Rojas de Perdomo, *Comentarios de la cocina precolombina*, 22

Con este primer acercamiento queremos comenzar este capítulo el cual se va a centrar en la cultura y la alimentación de Colombia. Se quiere hacer una introducción al mestizaje gastronómico que se dio desde la conquista, ya que esta es nuestra marca culinaria. Los sabores de nuestra tierra están determinados por la combinación de tres culturas: la indígena, la española y la africana. La cocina colombiana se puede identificar como un híbrido, producto del mestizaje entre las culturas Española, Indígena y Africana que concluye en la formación de la cocina criolla o «criollización: el proceso en el campo de la comida, al mestizaje cultural, al aporte de elementos, técnicas y sabores que sobre una base de una comida nativa crean algo nuevo.»<sup>14</sup> Pero en cada región del país la combinación es distinta como veremos muchas veces una región o departamento usa más unas influencias culturales sobre otras, es decir en algunas regiones la presencia de la cocina africana es mayor que en otras y lo mismo ocurre con las culturas indígenas y españolas.

Como nuestro tema va dirigido al estudio de la alimentación en Bogotá, primero queremos hacer un acercamiento a la alimentación del resto del país, como se mencionó anteriormente, pero para no hacer el estudio tan extenso este se dividirá por regiones culturales, las cuales son «la suma y consecuencia de factores tan diversos como la historia, el clima y un hecho vivo y cambiante en el que se integran paisajes, maneras y ambiciones comunes.»<sup>15</sup> Comenzaremos con la Región Caribeña la puerta del mestizaje cultural gastronómico.

### **2.1.Cocina de la región caribe.**

La costa caribeña fue la puerta de acceso al nuevo mundo, pero también es la puerta al mestizaje cultural y a la criollización por donde el sabor y folclor de los africanos hizo presencia y se combinó con las costumbres españolas y nativas. El Caribe huele a coco, arepa de huevo, a frutas tropicales y en especial a dulce. Donde se combinan la sazón de las matronas africanas con los dulces españoles, los almibares y los fritos típicos de la costa. Esta región está conformada por los departamentos de San Andrés, Providencia, Atlántico, Bolívar, Cesar, Magdalena, Córdoba, La Guajira, Sucre, el Urabá, Antioquia y el Chocó. Se identifica por ser una llanura continental particularmente plana, que se extienden entre la parte norte de la cordillera de los Andes y termina en la Sierra Nevada de Santa Marta.

---

<sup>14</sup> Villegas S.A. *El sabor de Colombia* (Bogotá: Villegas Editores, 20011) 19

<sup>15</sup> Villegas S.A., *El sabor de Colombia*, 16

Esta es una región muy fértil, por excelencia pesquera, pero también es territorio donde se cría ganado vacuno. Se cultiva plátano, arroz, azúcar y maíz. «Se consume carne de res, chivo, aves y cerdos; también animales de caza como iguanas, tortugas, patos, conejos, babillas y venados, por nombrar solo algunos.»<sup>16</sup> De su cocina se destaca mucho el uso de la leche de coco y del aceite elaborado de esta misma fruta, su uso es básico en la culinaria de San Andrés, Providencia y la Isla de Santa Catalina, claro está que este es también un ingrediente esencial para el resto de la región como por ejemplo se destaca en una de las preparaciones más clásicas del caribe, el Arroz con coco. Esta preparación mezcla los ingredientes del Asia el arroz que llegó con los españoles. Hay infinidad de granos largos, cortos, gordos, se cocinan de distintas formas pero el más famoso en Colombia es el grano largo que al cocinarse queda suelto y seco. El arroz con coco puede hacerse blanco usando solamente la leche de coco, o negro endulzando la leche con panela, otra receta muy común es el arroz con titoté.

«Arroz con leche de coco. Ingredientes. 1 Libra de arroz, 2 tazas de leche de coco, 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharada de sal, 3 dientes de ajo machacados. Preparación. 1) Se pone la leche de coco, azúcar, sal y ajo en una olla al fuego. 2) Cuando hierva, se le agrega el arroz y se cubre con una hoja de plátano, una vez que el líquido haya evaporado, y este tapado se deja cocer por unos veinte minutos hasta que el arroz esté listo.»<sup>17</sup>

En los departamentos del Cesar y del Magdalena se cultiva arroz y maíz como el principal abasto de la población, pero también se produce yuca, plátano y ñame, (es un tubérculo muy parecido por su textura fibrosa y su color a la yuca). Se dan en estas tierras una gran cantidad de frutas tropicales como bananos, cocos, papaya, cítricos, piña, mangos. La economía del departamento de Sucre se nutre de la ganadería en especial de la vacuna, la cual es la que provee a casi todo en interior de Colombia.

---

<sup>16</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez. *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 10

<sup>17</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 33-34. Más adelante en esta misma obra el autor da una aclaración sobre el uso del titoté, el cual se presenta como una técnica de cocción del arroz. La cual consiste en cocinar la leche de coco con azúcar o con la panela hasta formar una costra dulce y oscura, a la que después se le incorpora más cantidad de leche o crema de coco para crear la base del arroz. 142

Entre otros sabores se destaca el uso del pescado sin importar si es capturado en el mar o en los ríos. Se lo consume de diferentes maneras: frito, asado, guisado, en sancochos o con arroz.<sup>18</sup> Los moluscos y crustáceos hacen parte de una cocina más elaborada, ya que la mayoría de estos alimentos o son conseguidos de capturas ilegales (algunos son especies en extinción), otros son capturas peligrosas lo cual hace que el platillo sea más escaso y por ende más costoso. Pero lo que se quiere explicar es que los moluscos y crustáceos aunque hagan parte de esta gastronomía costeña, muchas veces estos banquetes no van dirigidos o preparados para toda la sociedad, por el contrario solo para las personas que pueden tener un acceso económico a estos platos tan exóticos.

Como se venía diciendo el Caribe fue la puerta de acceso de los españoles, Cartagena fue el primer puerto al mundo de Colombia, no solo de productos alimenticios, sino también de otras influencias que se ven reflejadas en la cocina. Los afrodescendientes llegaron por el caribe a la Nueva Granada aportando sus colores y sabores a una culinaria en proceso de mestizaje, pues ellos eran el último eslabón para destacar el sabor nacional. «Cartagena fue el gran puerto abierto al mundo. Sus productos y sus influencias se reflejan en su cocina, que ha sabido reunir el refinamiento de lo internacional, lo autóctono y la sazón de la mano africana de sus alegres cocineras.»<sup>19</sup> Un ejemplo de esta esencia mestiza se da en la ciudad de Cartagena en uno de los puestos más dulces del país, como los explica el profesor Sánchez; ahí encontramos el famoso Portal de los Dulces donde la cartageneras exponen sus postres elaborados a base de coco, azúcar y otras frutas tropicales, exaltando los sabores que los africanos nos aportaron, como las famosas cocadas que son vendidas por las palenqueras.

«Uno de los lugares más emblemáticos de Cartagena es el Portal de los dulces, donde es posible encontrar todas las golosinas de la costa caribe juntas. Se venden allí arequipes, conservas de leche, caballitos o cabellitos de papaya, panelitas, turrone de ajonjolí, bolas de tamarindo y panderos, por mencionar algunos. Pero entre tanta delicia, los dulces más solicitados quizás son las cocadas, de las que hay gran variedad.»<sup>20</sup>

---

<sup>18</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 10

<sup>19</sup> Carlos Ordoñez Caicedo, Carlos. *Gran libro de la cocina Colombiana* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 20012) 301

<sup>20</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 145

De estas manos africanas llega otra preparación que, como veremos a lo largo del capítulo, será la base de la gran mayoría de las preparaciones del país, el hogo, hogao, guiso, frito, refrito como se le quiera decir. Para aclarar, ésta no es una preparación del todo africana es más es una preparación mestiza que refleja en sus distintas adaptaciones la historia del pueblo colombiano. Y al ser nuestra base culinaria queremos identificar las diferencias que hay entre cada una de las distintas recetas para cada región del país, el caribe como veremos tiene su propia adaptación según el libro de la Editorial Villegas, *El sabor de Colombia*.

«Guiso: 2 cebollas cabezonas finamente picadas, 6 tallos de cebollín picados, 4 tomates maduros pelados y finamente pelados, 8 ajíes criollos picados, 2 ajos machacados, 1 cucharada de vinagre, 1 cucharada de achiote, sal y pimienta al gusto, 1/4 de taza de aceite. Mezclar la cebolla, el cebollín, los tomates, los ajíes, los ajos, el vinagre, el achiote, la sal, pimienta y sofreírlo en el aceite caliente a fuego medio por unos 15 minutos.»<sup>21</sup>

Esta es una preparación destacada por el uso de tres ingredientes principales la cebolla que aporta un toque de dulzura, traída desde tierras europeas. El tomate, producto símbolo de América, que le da a la receta un poco de acidez y color. Y por último las especias (a veces estas son sustituidas por el color, puede ser azafrán o achiote), que fueron adaptadas por los esclavos africanos para formar esta trilogía de sabor y sazón base de nuestra cultura.

En la Guajira se da la influencia más grande de cultura y culinaria sirio-libanesa, en especial sobre la ciudad de Maicao donde se encuentra la comunidad más grande de musulmanes en Colombia. Los cuales arribaron con preparaciones como los famosos Quibbes, el tabule, el hummus para acompañar el pan y otras comida. También trajeron frutas para sus dulces típicos como los dátiles, albaricoques y demás frutos secos que hoy en día se hallan hábiles para el resto del país.<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup>Villegas S.A., *El sabor de Colombia*, 50

<sup>22</sup> EL TIEMPO. *Así sabe Colombia: Caribe* (Bogotá: Casa editorial El Tiempo, 2008) 10

## 2.2.Cocina de la región Pacífica.

De la costa Caribe pasamos ahora a la costa Pacífica de Colombia. Esta región está constituida por los departamentos de Chocó, Nariño, Cauca, Valle del Cauca. Su geografía limita con la serranía del Baudó, la serranía del Darién y la cordillera occidental; es determinada como una de las zonas más húmedas no solo del país sino también del mundo, y gracias a esta riqueza en el paisaje el pacífico tiene las más ricas y variadas especias vegetales y animales del país.<sup>23</sup>

Al igual que en el Caribe y gracias a su fácil acceso a la océano pacífico la gastronomía de esta región está fuertemente influenciada por la pesca, tanto de los productos del mar como los de río. Empezando por el Chocó donde se encuentra una amplia red fluvial con exóticas variedades de peces, como el bocachico. Se producen frutas como el borojó, el coco y el almirajo (de la familia de las plantas bombáceas, muy parecido al zapote). Se cultiva mucho arroz y la caña de azúcar.

Como lo dice el profesor Enrique Sánchez, «Plátano, arroz y pescado, son la base de la comida del Pacífico.»<sup>24</sup> Y si, es verdad la mayoría de las preparaciones en el pacífico son protagonizadas por esta trilogía de ingredientes. Comencemos por el plátano, el fruto de África, es también el platillo tradicional de esta zona. No hay comida en el día que no se sirva o se piense sin un tostón o plátano pisado.

Pues bien es la base alimenticia de esta población y el sustento de muchos, en especial de los que más han trabajado con este producto: los africanos. El plátano es el protagonista de la mesa y su mayor manifestación culinaria es el famoso fufú. Pero, ¿Qué es el fufú? Esta es una masa que se elabora con el plátano verde horneado o frito, machacado o triturado, el cual es mezclado con un poco de caldo para poder aligerarlo un poco y convertirlo en una masa o pasta gruesa, casi con la textura de un puré. Se usa solo o como base de otras preparaciones como las marranitas o los Juan Valerio del Huila. «Se trata de un plato de origen africano, que se preparaba con masa de plátano o ñame y que los descendientes de esclavos popularizaron en la Hispanoamérica con distintas denominaciones: en Cali se le llama puerquita o marranita y es fundamental en cualquier picada caleña.»<sup>25</sup>

---

<sup>23</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 388-389

<sup>24</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 396

<sup>25</sup> EL TIEMPO. Así sabe Colombia: pacífico (Bogotá: Casa editorial El Tiempo, 2008) 17



Otro alimento básico de la cocina pacífica es el arroz, oriundo del Asia llegó a Colombia con los Españoles quienes siguiendo las enseñanzas orientales lo cultivaron en zonas húmedas donde encontraba mayor cantidad de nutrientes para su crecimiento. Al igual que es imposible pensar una comida típica del pacífico sin los tostones de plátano, también es inimaginable concebir una comida, almuerzo o cena sin la compañía del arroz. Y las cocineras africanas supieron llevar este alimento como un símbolo de su cocina, de su sabor.

No lo pensemos solamente como el clásico acompañante, el arroz es también un plato principal, un plato tradicional como lo es el famoso arroz atollado, o arroz caldoso. Su elaboración ha pasado de generación en generación, e incluso ha sobrepasado los límites de la región y se ha consolidado como un platillo nacional, un plato de la vida diaria de los Colombianos. Se puede hacer con cualquier proteína o carne de su elección pero el clásico se hace a partir de carne ahumada como veremos a continuación.

«Arroz atollado con carne ahumada. Ingredientes (Para 8 personas): 1 Libra de carne ahumada picada en trozos pequeños, 1 libra de carne seca picada en trozos pequeños, 8 tazas de agua, 2 cucharadas de aceite, 2 cebollas cabezonas picadas, 2 tallos de cebolla larga picados, 1 tomate pelado y picado, achiote sal y comino al gusto, 2 tazas de arroz lavado, ½ taza de queso costeño cortado en trozos pequeños. Preparación. 1) Se lavan bien las carnes y se dejan remojando en agua fría durante 15 minutos. 2) Se escurren y se ponen a cocinar en una olla grande a fuego medio, junto con 8 tazas de agua, aceite, cebollas tomate y achiote, por 30 minutos. 3) se agrega un poco de sal, de ser necesario, así como el arroz y el comino. Se deja cocinar por 20 minutos más o hasta que el arroz seque. 4) Entonces se reduce el fuego, se agrega el queso revolviendo suavemente, y se tapa la olla Se deja cocinar por 15 minutos más y se sirve caliente.»<sup>26</sup>

En el atollado como en otra gran cantidad de recetas la presencia del hogo como base del sabor es fundamental. Como se mencionó anteriormente en la cocina caribeña, a lo largo de este capítulo con la presencia de las recetas queremos hacer un análisis de los hogados de Colombia, son como ya se habló la estructura culinaria de nuestra sociedad.

---

<sup>26</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 403

«Guiso-hogo-hogao-sofrito-refrito: 2 cebollas cabezonas grandes peladas y picadas, 6 tallos de cebollín picado, 4 tomates maduros pelados y picados, 8 ajíes dulces picados, 2 ajos molidos, 1 cucharada de vinagre, 1/4 taza de aceite, sal, pimienta y comino al gusto. Esta salsa se usa generalmente como parte de los guisos preparados especialmente para condimentar carnes y pescados. En cambio, su uso es muy limitado para condimentar sopas. Todos los ingredientes se incorporan y se dejan sofreír, revolviendo a fuego lento, por 15 minutos.»<sup>27</sup>

Se elaboran de distintas maneras y con distintos ingredientes pero siempre mantiene la misma base, cebollas y tomates. Bien combina los ingredientes de los tres continentes. Por un lado la cebolla que llegó con los españoles, cambiando la sazón de los platos pues aunque consumida cruda es un poco fuerte y picante, cocinada aporta un poco de dulzura. Los tomates, por otro lado, son un producto nativo lleno de ácidos que al mezclarse con las cebollas forman un matrimonio perfecto. Y por último un ingrediente que realza la criollización del guiso, está el color o el achiote, el uso de las raíces y hierbas aromáticas que trabajan místicamente los africanos. «El hogao, elemento criollizador por excelencia, no es solamente una salsa sino una manera de sazonar, y esta mezcla de tomates y cebolla fritos, con algún condimento adicional se utiliza en la región caucana con diaria constancia.»<sup>28</sup>

Esta receta a diferencia de las del Caribe no usa ningún colorante aparte de los tomates y los pimentones, en este caso los ajíes dulces. Se combinan dos tipos de cebollas que tienen distintos aportes culinarios: la cabezona por lo general es más dulce que la larga, la otra es más aromática y en algunas preparaciones se usa al final de la cocción ya que solo bastan pocos minutos para cocinarse, no como la cabezona que necesita su tiempo para poder aflojar los sabores. Y en cuanto a las especias, el guiso del Pacífico se identifica por su aporte del comino, clásico por su sabor amargo y de textura aceitosa originario de las costas mediterráneas.

Aquí llegamos a una cuestión muy importante que realza más la sazón de estas tierras, y es la influencia de la cultura africana. Esta población llegó al Pacífico con los españoles como mano de obra para hacer los trabajos duros como la explotación de la minería y agricultura, en especial con el cultivo del azúcar.

---

<sup>27</sup> Carlos Ordoñez Caicedo, *Gran libro de la cocina Colombiana*, 319

<sup>28</sup> Villegas S.A., *El sabor de Colombia*, 93

Una cocina para los sentidos, así se puede traducir la culinaria africana. Una forma de cocinar que nos transmite la mística de su cultura en cada plato mezclado con la alquimia mágico-religiosa que está ligada al uso y consumo de las diversas hierbas y raíces, al uso de la naturaleza. «Un regreso gustativo a los orígenes de la cocina afro en Colombia nos conduce a este mundo mágico-religioso donde los alimentos, además de nutrir, exorcizan, hechizan y curan.»<sup>29</sup>

Esta cocina místico-religiosa que se nutre de este legado patrimonial, es una cocina de mamás, como las llama la señora Luz Marina Vélez en su artículo titulado *Tres herencias gastronómicas*, una herencia que ha sido transmitida entre mujeres, de generación en generación de manera oral. De madres a hijas quienes han sabido cultivar y presentar los sabores antiguos, los gustos de una cultura mestiza. Por lo tanto, las mujeres negras se convirtieron rápidamente en las señoras y dueñas de las cocinas en el pacífico a lo largo del siglo XIX. En lo que el profesor Germán Patiño muestra en su obra *Fogón de Negros*, a la cocina como el espacio que las cocineras negras adaptaron y convirtieron en sus lugares trabajo y de hábitat, donde los esclavos se desarrollaron mostrando su cultura a través de los platillos y preparaciones de la vida cotidiana en el Valle del Cauca.<sup>30</sup>

Entre las labores que realizaban las cocineras negras, se destacaba la preparación de los dulces. La mayor parte del tiempo las señoras y amas de casa no se metían dentro de las cocinas, por el calor que estas provocaban o por los olores y desechos que la leña quemada dejaba. Su función consistía en organizar, acompañadas de la cocinera principal, las comidas para cada día y algunos antojos que se tuvieran. Un ejemplo de estos antojos y labores que solamente producían las cocineras negras pueden ser las famosas cocadas o también llamadas chancadas.

«Cocadas. Ingredientes: 2 cocos, 3 tazas de miel de caña de azúcar, o dos panelas, 2 cucharadas de canela molida, 10 clavos de olor. Preparación: 1) Primero se pelan los cocos y se parten por la mitad. El agua de coco se saca en un recipiente aparte. El coco se ralla o se pica en cuadritos pequeños. 2) Se pone en una olla el agua de coco con panela o miel. Se cocina a fuego lento revolviendo constantemente, hasta tener una mezcla uniforme, y se agrega el coco. 3) Después se añade la canela y clavos de olor, y se

---

<sup>29</sup> Luz Marina Vélez. “Tres herencias gastronómicas” en, Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas colombianas (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 44

<sup>30</sup> German Patiño Ossa. *Fogón de negros. Cocina y cultura de una región latinoamericana* (Bogotá: Ministerio de cultura, 2012) 40

continúa revolviendo hasta que la mezcla quede seca. 4) Se baja del fogón y se vacía en un recipiente de madera o de cristal. Se dejan enfriar.»<sup>31</sup>

La *María* obra icono de la literatura colombiana en la cual se reflejan las costumbres y prácticas gastronómicas del Valle del Cauca y de Colombia. Escrita por Jorge Isaacs, publicada en 1867 por la imprenta de José Benito Gaitán. La primera edición de la novela fue revisada por Ricardo Carrasquilla, y la segunda publicada en 1869 estuvo a cargo de Miguel Antonio Caro. De inmediato la *María* de Isaacs obtuvo gran éxito no solo a nivel nacional sino en el resto de hispanoamérica, convirtiendo de este modo a Isaacs en uno de los hombres más admirados en la capital.<sup>32</sup>

La *María* es una obra literaria de carácter romántico, que cuenta la historia de amor que se da entre Efraín y su prima María. La novela gira entorno a la relación y los sentimientos de Efraín hacia su prima una vez que el protagonista vuelve a la hacienda familiar ubicada en la región del Valle del Cauca después de concluir sus estudios en el exterior. Aparte de su trama romántica lo que más nos interesa son sus aportes gastronómicos de los cuales el autor da algunas pistas entre línea y línea.

Según Germán Patiño, la *María* puede leerse como un documento histórico, que refleja la cotidianidad de la sociedad Latinoamérica durante la primera mitad del siglo XIX, en este caso enfocados en la relaciones de las familias de clases altas. «Su trama cuenta de una realidad social que marcó indeleblemente los procesos de formación de la familia entre la elite latinoamericana de la época.»<sup>33</sup> Pues bien la *María* fue la inspiración para que el profesor Patiño publicara su famoso libro *Fogón de negros*, centrado en la alimentación y culinaria del Valle del Cauca y de la novela.

Del mismo modo, la *María* es una obra que da mucha atención a las narraciones culturales que ayudan a construir las relaciones sociales entre los personajes y que por otro lado ayudan a explicar las uniones de pertenencia entre alguna etnia o clase social.<sup>34</sup> En este caso nos ayuda a

---

<sup>31</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 431

<sup>32</sup> Cristina, María Teresa. Jorge Isaacs. Ficha biográfica. Biografías Biblioteca Virtual del Banco de la República, (Bogotá: Biblioteca Luis Ángel Arango, [S. F]) visto en: Junio 8/2015, Obtenido de: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/biografias/isajorg.htm>,

<sup>33</sup> Germán Patiño Ossa, *Fogón de Negros*, 51

<sup>34</sup> Germán Patiño Ossa, *Fogón de Negros*, 51

reconstruir los vínculos sociales que se dan en torno a la cocina y a la alimentación en particular, y como se ha mencionado anteriormente, prestando mayor atención a la culinaria del Valle del Cauca.

Ahora bien María como sus primas eran las señoritas de la casa, es decir no se ocupaban directamente de los oficios caseros por el contrario vigilaban las labores de la servidumbre. A la hora de hacer los dulces eran ellas quienes afanaban a las cocineras para que estos terminaran bien hechos. Por lo que se comprende que el trabajo duro en las cocinas era labor de las esclavas negras.

Las matronas, descendientes de africanos, eran quienes aguantaban los calores de los fogones de leña y el peso de las grandes ollas en las cuales se cocinaban los platillos y postres típicos, como el famoso manjar blanco, el cual su elaboración revela la división del trabajo en las haciendas. «Unas afanan, otras cocinan... Batir el manjar blanco, o el biscuit, bien fuera en un valle tropical latinoamericano o en una plantación del sur estadounidense, era un oficio de negritudes. Oficio duro, que quedaba fuera del alcance de las señoras o señoritas de la casa.»<sup>35</sup>

La tradición de los dulces del Valle del Cauca presenta una amplia gama de texturas y compleja variedad de técnicas. Uno de los platos bandera es el manjar blanco, dulce elaborado a base de leche al que se le incorpora harina de arroz para aglutinarlo y volverlo compacto. En términos de historia su antecedente es español, pero su empaque, una totuma, es el más americano de cuantos pueda pensar.<sup>36</sup>

Este dulce tiene su ciencia, hay que saber cómo cocinarlo y las manos de las esclavas sabían distinguir el momento en que el caramelo quedaba hecho en un abrir y cerrar de ojos. A continuación mostraremos la receta del manjar blanco hallada en el *Cuaderno de recetas de cocina*, publicado en 1900 en la ciudad de Bogotá.

«Manjar blanco: Se pone a ablandar el arroz luego se muele i se pone a hervir con la leche cruda dejando hasta que esté bien cocida después de le hecha el azúcar i se deja tomar

---

<sup>35</sup> Germán Patiño Ossa, *Fogón de Negros*, 58-59

<sup>36</sup> Villegas editores, *El sabor de Colombia*, 98

punto meneándolo instantáneamente. Para 5 botellas de leche 12 onzas de arroz libra y media de azúcar esto dura muchos días también se le pone una tática de manteca.»<sup>37</sup>

Como bien se dice de la mano de la cocinera nace la magia de un buen plato y la cocina del Valle del Cauca se puede ver reflejada en las manos de sus cocineras, la mezcla de culturas y de mundos, así como la cocina de Salomé, la sirvienta que cautivo a Efraín con sus olores y su meneado. «La cocina de Salomé concentra al mundo. Allí está el plátano -un viajero de Asia y África- que reemplazará al trigo en los buñuelos-, la leche de res europea, el azúcar árabe, las frutas del trópico suramericano y algunas especias de variada procedencia.»<sup>38</sup>

La división no solo se ve en las labores también se ve en la cocina, con la gran diversidad de alimentos que los afrodescendientes encontraron en el nuevo mundo y que permitió mezclar las dos cocinas aunque se mantenían las creencias y las costumbres sobre los modos de preparación. Pero bien los negros tuvieron que adaptar sus técnicas y sabores para idear una nueva clase de platos una para los amos y otra para ellos esclavos. Aquí hace presencia el fufú, como plato principal de la alimentación de los esclavos, mientras que el maíz y el arroz se adueñaban de las mesas de los amos.

Para finalizar esta trayectoria por la gastronomía del Pacífico queremos mencionar los avances y desarrollos de la técnicas y métodos culinarios. Antes que llegaran al país las estufas eléctricas y los hornos. Las cocinas eran muy simples, trabajaban noche y día con el calor de la leña y el carbón. Estos aportaban una gran riqueza en la sazón de sus comidas, pero por el otro lado ocasionaban mucha mugre dentro de la cocina. El hollín que dejaba la quema de la leña era una consecuencia de estos fogones, cosa que algunos extranjeros verán como instrumento primitivo y sobretodo sucio; pues estas cocinas estaban constituidas por una plancha construida de ladrillo o de piedra que se apoyada sobre una mesa de madera, con dos huecos que servían como escapes o salidas para el fuego, donde se les incrustaba unas boquillas para poner las ollas y sartenes de trabajo. Por los lados o por la parte de baja de la mesa había también otra apertura por donde se colocaba la madera o el carbón.<sup>39</sup>

---

<sup>37</sup> [A. A.] *Cuaderno de recetas de cocina*, Vol. 1 (Bogotá: Biblioteca Luis Ángel Arango, 1900) 8

<sup>38</sup> Germán Patiño Ossa, *Fogón de Negros*, 72

<sup>39</sup> María Antonia Garcés. *Con cagiüinga y con callana* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 21

A mediados del Siglo XX, más específicamente en 1951, en la ciudad de Medellín nació la primera compañía colombiana en fabricar estufas y hornos eléctricos accesibles para todas las clases sociales. Fue fundada por el señor José M. Acevedo, en principio como un pequeño taller de reparación a electrodomésticos. La compañía se llamaba Haceb y continúa hoy en día siendo una de las marcas más novedosas en tecnologías gastronómicas para los colombianos y que está al alcance de todos.

### **2.3.Cocina de la región Amazónica.**

De una gastronomía liderada por los aportes africanos pasamos ahora a una, donde la tradición indígena no se ha perdido y sigue siendo el pilar de su sabor. La región Amazónica colombiana está formada por los departamentos del Amazonas, Caquetá, Putumayo, Vaupés, Guaviare y parte del Vichada y del Meta. Es una zona selvática en donde viven más de 900.000 personas entre agricultores e indígenas.

La influencia indígena es muy grande, es la mayor población del Amazonas. Así pues, esta región está conformada por cincuenta pueblos indígenas como lo expone Enrique Sánchez en su obra *Paseo de olla*. Entre los que se encuentran están: Andokes, Barasanas, Boras, Cocamas, Ingas, Carijonas, Cabiariés, Cofanes, Kubeos, Letuamas, Macunas, Matapíes, Mirañas, Nonuyas, Ocainas, Sionas, Tanumucas, Tarianos, Tikunas, Uitotes, Yugas, Yaunas, y Yuríes, por mencionar solo algunos.<sup>40</sup> Estas sociedades han convivido en armonía con la naturaleza, han aprendido a usar sus recursos y aprovechar los productos que se dan en las distintas estaciones.

La alimentación de esta región se basa principalmente en la cosecha de los recursos naturales. La comida que se obtiene es la que la naturaleza ofrece y como consecuencia de esto se da la explotación forestal como una forma de subsistencia y abasto alimenticio. Por otro lado en el río Amazonas se da una gran cantidad de actividades pesqueras. Este río hace parte de una red fluvial de carácter artesanal de donde se abastecen sus pobladores con especies como el Pirarucú.

El Pirarucú es un pez de gran tamaño que se consigue en el río Amazonas, como se menciona en el libro *Así sabe Colombia*, es tan grande este pescado que su carne se vende por porciones. «Los lomos del Pirarucú son tan grandes, que se venden porcionados en las pescaderías del Amazonas. Un consumidor puede llegar a ellas y pedir dos o tres libras de lomo del gran pez y prepararlo

---

<sup>40</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 481

como si se tratara de cualquier pieza de carne de res o de cerdo.»<sup>41</sup> Este pescado es una de las bases alimenticias de la región, se puede preparar de diversas maneras al igual que se preparan las carnes: frito, guisado, ahumado, a la parrilla, etc. Puede ser servido como un plato principal o un aperitivo como veremos a continuación con la siguiente receta.

«Albóndigas de pirarucú. Ingredientes (Para 8 personas): 2 libras de pirarucú cocido y molido, 2 tallos de cebolla larga finamente cortada, 4 cucharadas de harina de trigo, 1 pimentón verde finamente picado, 2 huevos batidos, sal y pimienta al gusto, aceite para freír. Preparación: Ponga todos los ingredientes, a excepción del aceite, en un recipiente grande y mézclelos con la mano o con la ayuda de una cuchara de palo hasta que se integren bien. Arme bolitas del tamaño deseado y fríalas en aceite caliente durante cinco minutos aproximadamente o hasta que doren bien. Sírvalas calientes.»<sup>42</sup>

A diferencia del plátano como se da en el Pacífico, la mayoría de las preparaciones del amazonas se acompaña de un producto ancestral elaborado a partir de la yuca brava o mandioca como se la conoce en Brasil. La preparación de este plato es muy compleja, pues si no está bien elaborado puede ser venenosa para el hombre. También está relacionada con una cosmovisión mágico-religiosa de la vida indígena. Es un acto mágico como se dice en *Así Sabe Colombia*, en el momento que la yuca deja de ser un veneno a convertirse en un alimento. De su fruto se obtiene la harina o fariña y con esta se elabora el casabe que acompaña todas sus comidas.

«Fariña. Ingredientes: ½ arroba (12,5 libras) de yuca brava o yuca hecha. Preparación: 1) Se pela la yuca y se deja en agua durante tres días. Este proceso se denomina madurar la yuca. 2) La yuca madura se mete en el sebucán o matafrío, y se exprime hasta lograr una masa. Esta se cierne en un manar o cedazo, y posteriormente se pone en el budare caliente. Se debe mezclar constantemente para que no se quemé, dejándola cocinar hasta obtener una textura granulada y seca.»<sup>43</sup>

Si las cocinas pacíficas de principio del siglo XIX eran consideradas primitivas, pues entonces las cocinas en la amazona son ancestrales. Sus cocinas trabajan con los materiales de la naturaleza,

---

<sup>41</sup> El Tiempo. *Así saben los llanos orientales, la amazonia y la Orinoquía*. (Bogotá: Casa Editorial El Tiempo, 2008) 21

<sup>42</sup> El Tiempo, *Así saben los llanos orientales, la amazonia y la Orinoquía*, 21

<sup>43</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 498. La fariña también se puede preparar usando la masa de la yuca y cocinándola como el casabe.



se usan técnicas que no generen daños contra esta, como las parrillas y los hornos bajo tierra. Estos hornos hacen cocciones donde el producto está en contacto directo con el fuego, por lo cual estas preparaciones deben tener un tiempo delimitado para su elaboración. Otro aspecto importante de este tipo de cocinas es que los alimentos estando en el horno se mezclan con los jugos que despiden los ingredientes, logrando una preparación húmeda, y en su punto de cocción exacto. Además estos platos van acompañados con productos que logren un buen resultado en el fuego, y que procuren no quemar los alimentos: como las hojas de plátano, que no solo sirven de protección contra el calor sino que también aromatizan y dan sabor, se usan también pedazos de madera o incluso los alimentos enteros como recipientes para producir menos desechos como se da en el caso del Capón de ahuyama.

«Capón de ahuyama (para 6 personas). Ingredientes: 6 ahuyamas pequeñas, 3 tazas de queso blanco curado rallado, 3 tazas de carne de res picada en trocitos, 1 taza de hogao, sal y pimienta al gusto. Preparación: Tome la ahuyama y, con un cuchillo bien afilado, corte la parte superior para formar una tapa. Paso 1) Retire todas las semillas con ayuda de una cuchara o un cuchillo y límpielas bien. Paso 2) Corte la carne en trocitos. En un recipiente aparte mezcle el queso rallado con la carne y el hogao. Paso 3) Rellene las ahuyamas con la mezcla preparada y póngales “la tapa”. Llévelas al horno precalentado durante veinte o treinta minutos. Retírelas del horno, ponga cada ahuyama sobre el plato en que va a servir.»<sup>44</sup>

La preparación más importante de la cocina amazónica es el procesamiento de la yuca brava. Su elaboración es un acontecimiento místico y ancestral que tiene complejos pasos para su preparación como se mencionó antes. Pero al ser este el sustento de miles de bocas y de familias a lo largo de la región, su elaboración cotidiana se ha simplificado un poco más al tener acceso a los utensilios que los indígenas diseñaron y crearon para su realización como:

«Cernidor: Cedazo o tamiz para cernir la masa de la yuca brava que ha sido anteriormente pasada y escurrida en el sebucán, seleccionando las partículas gruesas y fibras de la harina fina. Exprimidor: Tejido tubular alargado con una asa en cada extremo, utilizado para extraer el líquido venenoso de la yuca brava. Al jalar ambos extremos del tejido. Este se comprime y se adelgaza haciendo que la sustancia tóxica salga por la trama. Tiesto:

---

<sup>44</sup> El Tiempo, *Así saben los llanos orientales, la amazonia y la Orinoquia*, 35

Superficie plana de forma circular de 80 centímetros de diámetro, hecha con barro cocido con una estructura interna de cañas y bejucos, con acabado liso y de color negro mate, montada sobre una base de arcilla o piedra donde se introduce el fuego.»<sup>45</sup>

## **2.4.Cocina de la región de la Orinoquía**

Cerca del Amazonas está la región de la Orinoquía, esta se llama así por su límite que colinda con el río que tiene el mismo nombre, el Orinoco. Esta es la región más plana que geográficamente tiene Colombia por lo cual se la conoce también como los llanos orientales. Esta zona limita al noroccidente con los llanos venezolanos y por el sur con la selva amazónica de Brasil. Está constituida por los departamentos de Arauca, Casanare, Meta, Guainía, Vichada.

La Orinoquía colombiana es una zona rica en ganadería, tanto de res como de cerdo, traídos durante la colonia por los españoles. También se crían las gallináceas, especie de aves comestibles que habita por todo el continente americano, es un ave grande parecida al pavo. Se crían chigüiros, aves de corral como las gallinas. Se cultiva arroz, azúcar, yuca, arracacha y plátano; de frutas se dan mangos, café, marañón o merey, piña, pomarrosa, carambolos, arraz, entre otros. Del ganado se obtiene una gran cantidad de productos lácteos, quesos y dulces que acompañan las comidas.

Los habitantes de esta región son conocidos como llaneros, entre sus oficios están la ganadería, el cultivo del campo y el cuidado de los caballos. Así pues su ritmo diario de trabajo es muy arduo va desde el amanecer hasta el anochecer, tiene largas jornadas andando por los llanos, cuidando a sus animales o a sus productos. Por lo cual los llaneros solamente consumen dos grandes comidas al día: el desayuno y la comida como lo menciona el profesor Sánchez.

«Dadas las actividades relacionadas con el campo, el llanero tan solo consume al día dos comidas fuertes. Comienza el día con un café amargo y sin dulce, sale a cumplir sus primeros quehaceres y regresa hacia las nueve de la mañana a su casa para desayunar. El desayuno tradicional consiste en carne seca frita, o también caldo de costilla o de carne de res, acompañado con arepas, plátano, yucas cocidas

---

<sup>45</sup>Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 512-513

y café con leche. La segunda comida del día para los llaneros, hacia las cinco de la tarde, se compone de carne seca, plátano, arroz, yuca, queso y café. En esta comida se consume también los pisillos con carne de res o de cerdo, carne de monte, patos, gallinetas y pescado.»<sup>46</sup>

Pero entre comida y comida, el llanero siempre pica algún alimento que ha sacado de su casa. En especial se pasa el día entero comiendo carne en ceniza o carne seca. Esta preparación es típica del llanero, llegó con los españoles como medio de conservación para las carnes, y consiste en salarlas muy bien (en especial y si se puede con sal gruesa) y dejarla secar al sol por algunos días hasta que obtenga ese tono negro o marrón intenso. Esta carne se endurece pero sigue siendo apta para el consumo, además es un buen alimento para transportar.

Ahora bien los llaneros consumen mucha carne, este alimento hace parte de la llamada trilogía llanera, es decir las comidas sagradas de esta zona que son la mamona o ternera asada, el topocho cocido y el café carrero o arriero bien amargo a primeras horas de la mañana.<sup>47</sup> La mamona es todo un acontecimiento gastronómico. Este es el plato típico y popular de la zona, emblema cultural de la Orinoquía colombiana. Se elabora a partir de una ternera joven, que después de ser sacrificada y descuartizada, se la condimenta con sal, cerveza y algunas hierbas. Es cocinada en hogueras a fuego lento por un largo tiempo, por lo general hasta que el hueso del animal coja color también.

«Mamona. Ingredientes: 1 ternera de menos de un año, cerveza al gusto, sal al gusto. Preparación: Entre los cortes más usados para preparar la mamona, están las costillas, la carne de pulpa y las carnes de las paletas. Estos son los predilectos y se condimentan generalmente con sal y cerveza, y en algunas ocasiones con especias. La manera de asar la ternera es lenta, cerca de cuatro horas. Lo importante es evitar que las brasas se aviven en exceso y no chuzar las carnes, para que no pierdan sus jugos y su suavidad. Puede acompañarla de papas, plátano, yuca, guacamole u hogao y servirla sobre hojas de plátano o bijao.»<sup>48</sup>

---

<sup>46</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 442

<sup>47</sup> El Tiempo, *Así saben los Llanos orientales, la Amazonía y la Orinoquía*, 27

<sup>48</sup> El Tiempo, *Así saben los Llanos orientales, la Amazonía y la Orinoquía*, 40

Como bien se menciona este platillo viene acompañado también por el hogao, esta vez como salsa para la carne. Ahora bien, en la región amazónica no expusimos el análisis del sofrito ya que esta receta es muy similar a la de los llanos por lo cual incluimos esta receta como parte de la Orinoquía como se propone en otros recetarios estudiados.

«Guiso u hogo llanero: 4 tallos de cebolla picada, 1 pimentón verde picado fino, 2 dientes de ajo machacados, 1 cucharada de onoto (achiote), 2 hojas de cilantro cimarrón picadas, 2 cucharadas de manteca de cerdo, comino, pimienta y sal al gusto. Se muele todo con piedra y se sofríe unos 15 min en la manteca de cerdo o en aceite revolviendo, hasta lograr una salsa suave.»<sup>49</sup>

A diferencia de las demás recetas el hogo llanero no va directamente a la cocción, este por el contrario tiene una preparación anterior, como bien lo dice la receta los ingredientes se muelen o se trituran para tener una salsa más sedosa y uniforme. Por el lado de los ingredientes se da la presencia del cilantro cimarrón, esta es una especia muy usada en el Pacífico, básica de la sazón de negros por lo cual no llama la atención de su aporte en esta receta. Y finalmente aunque las otras preparaciones tenían su adición de vinagre que incentivaba la acidez de los tomates, esta carece de este ingrediente, pero se vuelve a usar el aporte del color adicional con la incorporación del achiote.

## **2.5.Cocina de la Región Andina**

Para finalizar el capítulo queremos hacer un acercamiento a la culinaria de la región andina, que está más cercana a las influencias gastronómicas de la capital. La región andina se encuentra en el centro del país. Atravesada por la cordillera central, occidental y oriental. Está formada por los departamentos de Antioquia, Boyacá, Caldas, Cauca, Cundinamarca, Huila, Nariño, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima y Valle del Cauca.

Es una zona predominantemente caliente, sigue el curso del río Magdalena, pero también tiene acceso a todas las temperaturas ya que está geográficamente situada entre las cordilleras. Es fácil trasladarse en esta región de un clima al otro, del pasar del frío de la capital a un clima cálido en Girardot o en el Tolima en menos de dos horas, lo que hace accesible gran variedad de productos

---

<sup>49</sup> Carlos Ordoñez Caicedo, *Gran libro de la cocina Colombiana*, 128

en el mercado Andino sin importar su procedencia climática, todo se puede encontrar en las plazas.

Ahora bien la zona andina está dividida, o así lo hacemos para este estudio. Primero veremos un poco de la cultura cafetera, su gastronomía y los sabores de estas zonas y nos concentraremos al final con los aromas de la capital y sus territorios cercanos.

La Gran Antioquia fue un territorio conformado por los departamentos de Antioquia, Risaralda, Caldas y Quindío, que existió a finales del siglo XIX y a comienzos del XX. Es una zona atada por su trabajo con la naturaleza, antes de la colonización de Antioquia (como la conocemos hoy en día), era una región de indios quienes trabajaban de la agricultura, el cultivo y la ganadería. Es una zona muy fértil que después de la colonización se convirtió en el territorio cafetero por excelencia de la nación, la zona donde se produce el mejor café.<sup>50</sup>

El café como bien se sabe llegó con los españoles acompañado del azúcar para producirla en América, donde sus clima montañoso y tropical dió buenos resultados. El café colombiano es uno de los mejores del mundo, de gusto suave y fragante ya que se cultiva entre otras plantas aromáticas para conseguir un buen maridaje. Así pues la recolección del café, su cultivo y producción es la labor más grande de esta zona colombiana. Sus trabajadores son conocidos como paisas no solo procedentes de Antioquia sino de esta zona en general.

No todo es café aunque su producción es una de las mayores economías del país, en Antioquia también se dio la minería. «La denominación paisa cobija una población con una historia y unas rasgos culturales en común, que se extendió desde Antioquia, debido al agotamiento y crisis de los centros mineros.»<sup>51</sup>

El paisa como nos cuenta Agustín Jaramillo Londoño en el *Testamento del paisa*, cuenta cómo son las cinco comidas que se realizan en la vida diaria de esta sociedad. El día se comienza con un trago amargo de café negro o si se prefiere de café con leche. A las siete u ocho de la mañana se da el desayuno el cual consiste en una taza hirviendo de buen chocolate, tamales, huevos revueltos con cebolla y tomate o si se prefiere un rico calentado elaborado con las sobras de la comida pasada. Este suele ser un desayuno bien trancado que sirve para potencializar el ejercicio

---

<sup>50</sup> El Tiempo. *Así saben Antioquia y el eje cafetero* (Bogotá: Casa Editorial El Tiempo, 2008) 10

<sup>51</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 245

y los trabajos de la mañana. A media mañana tipo once se da algún pasa bocas para calmar el hambre entre comidas el cual consiste en un vaso de leche acompañado con queso fresco y algunos dulces de la región o colaciones. Entre las doce y media y una de la tarde se sirve el almuerzo el cual consta de tres platos, la sopa, el seco y algún postre. Eso si todo almuerzo paisa va siempre acompañada de arepa, arroz o plátano, para no dejar sola la compañía de la carne. A las cuatro de la tarde se da el algo o la merienda, en donde se sirve un vaso de mazamorra dulce acompañado con panelitas o si se desea una taza de chocolate con arepa. En la cena la presencia de los frijoles es legendaria, como contaba mi bisabuela, en su casa todas las noches había siempre frijoles para 20 bocas por alimentar. Pero también muchas veces el paisa prefiere una comida ligera a base de chocolate caliente con arepa y queso, y algún dulce que se encuentre en la alacena.<sup>52</sup>

La cultura gastronómica paisa se refleja en sus platos, iconos de nuestra sociedad que han pasado a ser símbolos nacionales, como la bandeja paisa o también conocida como la bandeja montañera y su característica más importante son las grandes porciones que tiene. Este era un alimento dado a los trabajadores para mantener la energía y el ritmo de trabajo en las montañas y en los cultivos. Su ingrediente principal son los frijoles, un caldo espeso y sabroso muchas veces elaborado con cerdo.

Estos frijoles se acompañan con arroz blanco, carne en polvo (se presenta así porque es triturada dos veces una antes de la cocción en pedazos grandes y otra al final para convertir la carne en polvo). También se sirven chorizos, chicharrones carnudos, algunas veces morcillas, huevo frito, tostones de plátano o maduritos, arepa, hogao y un pedazo de aguacate.

Del hogo parten los frijoles, éste le aporta color y sabor al caldo. Es una salsa que además acompaña y sirve como compañía a las famosas empanadas. El hogo, refrito o sofrito como le dicen en eje cafetero es sus sustento de cada día, la preparación más elaborado y el sabor de las madres. Así pues mostramos ahora el hogo de esta región.

«Hogao: 10 tomates maduros pelados y picados, 6 tallos de cebolla larga picada, 4 cebollas cabezonas peladas y picadas, 4 dientes de ajo machacados, 2 pimentón picado, 2 ajíes dulces picados, azafrán, sal, pimienta y comino al gusto, 3 cucharadas de manteca de

---

<sup>52</sup> Carlos E. Sánchez y Enrique Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 245-246

cerdo o aceite. Se calienta el aceite y se ponen todos los ingredientes a sofreír a fuego medio, revolviendo con una cuchara de palo hasta que se obtenga una salsa suave.»<sup>53</sup>

La base del hogo paisa es la combinación de las dos cebollas, cocinadas en los sabores de la grasa de cerdo, (para los antioqueños es la carne con mayor gusto y sabor), es la predilecta de todas las recetas. Ahora bien de la dulzura de las cebollas pasamos a la combinación de los pimentones y ajíes, aquí se usan de dos clases aunque se dice que es dulce también aporta un poco de picor y calor a la preparación. Por otro lado la salsa se colorea con azafrán y no con achiote y no tiene aporte externo de acidez más que el de los tomates. Esta es más bien una salsa suave y dulce que acompaña a la perfección a cualquier otra receta.

De los paisas pasamos ahora a la cocina del altiplano Cundiboyacence, conformado por los departamentos de Cundinamarca, Boyacá y el Distrito Capital. Los sabores y esencias de este territorio se combinan con las formas de vida de sus habitantes, especialmente con los oficios de la ganadería y la agricultura.

La agricultura de esta zona se basa en la producción del maíz, la papa y frutales. Estas eran las principales actividades económicas de los muisca. Esta comunidad indígena demostró ser una gran conocedora de la tierra y por ende de los cultivos, combinando los saberes de la madre tierra con los cambios climáticos.

Además de la agricultura los muisca se dedicaron entre otras cosas a la extracción de la sal, la cual adquirían de las minas ubicadas en los pueblos de Zipaquirá y el Nemocón. La sal se convirtió en un producto muy cotizado entre la población indígena y también por los colonizadores españoles, no solo como condimento y conservante sino que además la sal se convirtió en un producto de intercambio, de trueque para el comercio entre las tribus y para los demás pueblos cercanos.

La sal fue un producto de gran valor y prestigio para las sociedades prehispánicas, del mismo modo que lo fueron el cacao y el maíz. Los muisca se dedicaron al cultivo del maíz, como su principal alimento agrícola, también se dedicaron a la pesca en los ríos y lagunas cercanas a la sabana de Bogotá. Los muisca como las demás culturas del continente americano le dieron gran importancia al consumo de lo que llamaremos “plantas para el alma”, es decir yerbas aromáticas

---

<sup>53</sup> Carlos Ordoñez Caicedo, *Gran libro de la cocina Colombiana*, 253

muchas veces alucinógenas como la coca y el tabaco, que mantenían más activo al hombre durante sus actividades diarias. El consumo de estas plantas fue esencial para las comunidades indígenas, se podría decir que estas plantas eran incluso más consumidas que la comida misma en muchas ocasiones. Eran también un medio o un vínculo entre las rutinas y la mística indígena.

Hoy en día en la región Cundiboyacense se produce el mejor ganado lechero del país, se elabora toda clase de alimentos a base de leche como quesos, yogures, kumis, mantequillas, que nutren la fabricación de las pastelerías y los dulces de esta población. Se cultivan papas, maíz, nabos y hortalizas de tierra fría, frutas de clima frío como las fresas, los duraznos, manzanas, frejijos, entre otros. También se da en la sabana el cultivo de flores.

Del maíz nacen infinidad de comidas y bebidas, que se convirtieron en alimentos populares para toda la sociedad santafereña; en primer lugar están las empanadas, alimento de gran valor cultural no solo en Colombia sino para el resto de Iberoamérica, ya que todo país y ciudad colonizada por lo españoles tiene su propia receta de empanadas. Las santafereñas se elaboran a partir de una masa de maíz amarillo y se rellenan, por lo general, con una mezcla de papa criolla o cualquier otra papa y carne molida o deshilachada; por último estos bocados se fritan en grasa o aceite vegetal. Estas empanaditas clásicas hacen parte de las meriendas o las comidas consumidas a mitad del día para deshacerse del hambre. A continuación mostraremos la preparación de las empanadas clásica encontrado en la obra *Así sabe Colombia* publicado por la editorial El Tiempo.

#### «Empanadas Clásicas:

Ingredientes para quince personas. Para el relleno: 1 cucharada de aceite vegetal o grasa de cerdo, 200 gramos de carne de res magra, molida o finamente picada,  $\frac{1}{4}$  de taza de cebolla larga picada, 2 dientes de ajo picados, pimienta y sal al gusto,  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de tomillo fresco picado, 1 hoja de laurel, 2 papas peladas y cortadas en cubos pequeños,  $\frac{1}{4}$  de taza de agua. Para la masa: 1 taza de harina de maíz precocido, 1 taza de agua hirviendo con sal al gusto, 1 cucharada de panela raspada, 1 cucharadita de jugo de limón,  $\frac{1}{2}$  litro de aceite para fritas las empanadas.

Preparación: El relleno. En una sartén mediana con el aceite o la grasa saltee la carne con el resto de los ingredientes, a excepción de las papas y el agua. Cocine a fuego medio con tapa y revuelva ocasionalmente hasta que el picadillo quede listo. Agregue las papas,



vierta el agua y termine de cocinar revolviendo para que queden medio deshechas. Retire del fuego y deje reposar a temperatura ambiente. La masa. Ponga la harina en un tazón, vierta el agua hirviendo de un golpe junto con el jugo de limón, la panela raspada y revuelva rápidamente con cuchara de madera para humedecer bien la harina y para que se desprenda la masa del tazón. Si la masa está muy dura agregue un poco más de agua. Deje reposar. Coloque la masa en un mesón y amase varias veces hasta lograr una consistencia suave y maleable. Divida la masa en bolas de cinco centímetros aproximadamente. Tape el recipiente para que no se seque la masa.

Para armar las empanadas: En la pataconera o en la mesa coloque una bola de masa entre dos láminas de plástico y se aplana hasta que quede delgada. Agregue una cucharada pequeña de relleno sobre la masa y dóblela con ayuda del plástico, cierre bien los bordes con los dedos o haga repulgues si lo desea y retire del plástico. Continúe con el resto de la masa hasta terminar de armar las empanadas. En un caldero o cacerola profunda vierta el aceite, caliente y pruebe la temperatura con una bolita de masa que suba a la superficie del aceite caliente. Fría las empanadas de a cuatro o cinco a la vez revolviendo cuidadosamente con un tenedor. Una vez termine de dorarlas, retírelas del aceite escúrralas en papel absorbente. Sírvalas calientes o al clima con ají o limón.»<sup>54</sup>

Por otro lado está la chicha bebida fermentada de maíz, la cual también es consumida por toda América como parte del legado de la alimentación indígena. Está no es una bebida que se haga solamente con maíz también se prepara con otros cereales fermentados. De la harina o fécula de maíz nace una bebida que mezclada con el cacao hacen una maravillosa combinación, como un especia de colada que tiene mucho valor nutritivo y es más barata que el chocolate puro.

Hablando del chocolate, este ha sido uno de los productos más cotizados por españoles y nativos en Colombia. Es una de las comidas más importantes para el santafereño, consumido tradicionalmente al finalizar la tarde, es un ritual al se le denomina onces o el refresco. Usualmente se servía entre las siete u ocho de la noche y antes de servirlo esta bebida requería de unos preparativos de elaboración antes de ser consumida.

---

<sup>54</sup> El Tiempo, Así sabe la región cundiboyacense, 22

El chocolate santafereño era producido en casa, cada familia tenía su receta e instrumentos para su preparación. Por lo general las casas de los más adinerados de la ciudad tenían un cuartico dedicado exclusivamente a la molienda del cacao. En este cuarto había dos piedras con las cuales se trituraban las semillas y se las mezclaba con otros alimentos o hierbas aromatizantes como canela, clavos de olor, se usaba miel, panela, azúcar o vino para endulzarla. Una vez la mezcla estuviese uniforme y lista se porcionaba en pedazos, se dejaba secar y también se ponía a añejar como los vinos por algunos años para que el chocolate se impregnase de los olores y sabores de los aromatizantes para obtener una inigualable bebida.

Una vez añejado lo suficiente (este es un proceso que lleva años), las pastillas se cocinan en agua o en leche caliente hasta infundirla. El chocolate santafereño va tradicionalmente acompañado de los pasteles, galletas y otros dulces llamados colaciones. Tampoco puede faltar al lado, una porción de queso fresco que al contacto con la bebida caliente se derrita para hacer una perfecta combinación. Por otro lado está el tamal relleno de pollo y envuelto en hojas de plátano, esta ha sido una de las viandas favoritas de los santafereños, con el paso de los años ha variado un poco y como veremos en los próximos capítulos el chocolate seguirá siendo la bebida más importante de las mesas bogotanas.

### **3. Plato principal: Suflé de pollo y Bistec a caballo.**

Bogotá, al ser la capital de Colombia, ha contado con una paleta de sabores propios que han ido cambiando con el paso del tiempo. En efecto, la metrópolis se complementó, no solo de las cocinas nacionales sino, como se quiere demostrar a lo largo de todo este capítulo, de las variedades gastronómicas que se dieron para finales del siglo XIX y que incentivaron a innovar los paladares de la sociedad Santafereña con la introducción de otras culturas y recetas extranjeras.

Esta investigación se centra en este cambio de siglo, es decir del XIX al XX, una década donde Colombia se consolidó como República. A punto de cumplir su primer centenario de Independencia, nos interesa en especial ver los cambios gastronómicos que se dieron en la capital durante la época de 1890 a 1920.

Vemos la importancia de esta segunda mitad del siglo XIX desde la óptica del desarrollo que tuvo Bogotá al consolidarse como capital de Colombia. A fin de cuentas, la nación se forjó desde la gran ciudad, «Bogotá se hizo con la república e hizo a la Republica.»<sup>55</sup> Fue un largo camino el de la formación de la nación porque, después de sacar a los españoles del territorio nacional para 1819, el resto del siglo Colombia pasó por un largo camino de organización interna a manos de la élite criolla.

Fue un período de luchas civiles, donde las provincias inconformes con los mandos y administraciones de la capital implementaron sus propios modelos organizativos y constituciones e incentivaron disputas entre las órdenes ya establecidas con la capital y hacia las otras provincias. Colombia pasó por una dura época de formación gracias a la constitución de 1886 bajo el mandato del presidente Rafael Núñez que establece oficialmente Colombia como República y nombra a Bogotá como su Distrito Capital.

Sin embargo, como lo menciona el profesor Germán Mejía en su obra *Los años del cambio*, a Bogotá no se la puede calificar como toda una ciudad moderna para la segunda mitad del siglo XIX, más bien sigue teniendo el mismo comportamiento de ciudad hispana. El auge de la

---

<sup>55</sup> Fundación Misión Colombia, *Historia de Bogotá*. (Bogotá: Salvat Editores colombiana S. A., 1989) 15

burguesía y el cambio de la ciudad no se asomaban, pues mantenía aún comportamientos y hábitos de su pasado colonial.

«Los ritmos de vida y las formas urbanas no eran las propias de una gran capital. Como París o Londres, sino todavía los de una aldea de origen hispano colonial.»<sup>56</sup>

Es necesario aclarar el significado de ciudad que se tiene de base en este capítulo y es aquel que da el Profesor Mejía: La ciudad es «un nudo de relaciones sociales que, al especializarse, da forma a un lugar humanamente construido.»<sup>57</sup> Es en estos lugares construidos por el hombre de donde se nutren las ideas de progreso científico, tecnológico, culturales y político se llevan a cabo.

Ahora bien, una vez consolidada Bogotá como capital, la ciudad entra en un período de cambio y de opulencia para finales del siglo XIX que se le conoce como la ciudad burguesa<sup>58</sup> en donde el lujo, la cultura, el saber y el capital se exponen en la ciudad a través de la apertura de teatros, hoteles, cafés, restaurantes, tiendas y demás, como imitación de las ciudades europeas. Es decir, la ciudad burguesa se muestra como la época en donde la ostentación monetaria y social se proyecta especialmente entre las élites bogotanas del siglo XIX.

Este punto es importante ya que en éste gira nuestra investigación, especialmente desde la mirada gastronómica donde la cocina criolla, recordando que es la mezcla de tres culturas diferentes: la indígena, la española y la africana, se abre a otro mundo de sabores extranjeros como la pastelería y culinaria francesa, la cocina italiana, la estadounidense y la inglesa. Nos enfocaremos en los finales del siglo XIX, entre 1890 y 1920, y exploraremos distintos recetarios y fuentes secundarias en las cuales se muestra la incorporación de preparaciones inglesas y francesas a nuestra carta de platos típicos.

Nos orientaremos en las preparaciones, ingredientes, recetarios y platillos que entraron en el menú nacional, pero también se pretende resaltar un poco en la evolución de la cocina en el servicio gastronómico, en las costumbres y modales que dieron nuevos aires a la hora de sentarse en la mesa.

---

<sup>56</sup> Germán Mejía Pavony. *Los años del cambio. Historia urbana de Bogotá 1820-1910*. (Bogotá.: Centro Editorial Javeriano, 2000) 13

<sup>57</sup> Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio. Historia urbana de Bogotá 1820-1910*, 16-17

<sup>58</sup> Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio. Historia urbana de Bogotá 1820-1910*, 24

Para empezar, mostraremos un poco sobre cambios que se han dado en las cocinas colombianas. Aida Martínez nos presenta la descripción de la composición de una cocina para 1830. «Hay una piedra ancha, colocada a la altura conveniente para apoyarse, que sirve para moler el cacao de hacer chocolate, dos o tres piedras dispuesta en el suelo entre las cuales se prende fuego y se coloca una olla de hierro o de barro para cocer el puchero y otros alimentos, una parrilla y una sartén para los fritos y asados, un cántaro y finalmente una gran paila de cobre para hacer los dulces; y a veces se podía añadir una hornilla y un horno pequeño; cacerolas suelen haber muy pocas, casi no se conocen. El agua de beber está en una tinaja de barro panzuda, que se cubre con una tapa grande de madera.»<sup>59</sup> Esta descripción hay un predominio claro de la piedra como soporte para el fuego y como utensilio de cocina.

Este ejemplo de cocina se exhibió en un principio como un formato muy primitivo, en especial a la mirada de los viajeros que llegaban a la capital, entre los cuales está el francés Augusto Le Moyne de quien se ha obtenido la anterior anécdota. La descripción de estas cocinas se centra en la óptica del refinamiento burgués y por esta razón se pintan como rudimentarias, pero, a decir verdad, para la época no se necesitaban más implementos que una cocina de carbón o en otro caso de leña.

Ahora bien, uno de los grandes costumbristas del siglo XIX de Colombia el señor José María Vergara y Vergara tiene una narración dedicada al estudio de las casas en la capital llamado *El lenguaje de las casas* indagando, muy posiblemente, entre las diferencias que había entre un espacio sobre el otro, es decir la narración muestra las distinciones que hay entre la casa de la época de Santafé, a la casa de Santafé de Bogotá y la casa bogotana. Este estudio se interesa especialmente en el relato sobre las cocinas, su equipamiento y sus cambios.

La primera casa, la de Santafé, no muestra ningún acercamiento a la cocina como tal pero, por lo general ,estos eran espacios apartados de las zonas en que los propietarios habitaban y muy seguramente eran muy parecidos a la descripción hecha por Le Moyne: sucias, rudimentarias y externas al espacio social familiar.

La segunda casa la de Santafé de Bogotá pertenecía a las hijas de don Facundo Torrenegra, un prócer de la independencia. Esta cocina se encuentra en los terrenos cercanos al patio exterior de

---

<sup>59</sup> Aida Martínez Carreño. *Colombia. Mesa y cocina del siglo XIX*. (Bogotá: Fondo Cultural Cafetero, 1985) 32-33

la casa, rodeados de zonas verdes. No hay una descripción detallada sobre este lugar, sino que más bien la menciona como un espacio encontrado cerca de la alacena y de los cuartos de servicio; en definitiva la cocina era considerada un espacio de servicio: «El interior de la casa está compuesto de la cocina, despensa, cuarto de criadas, cuarto de ropa y cuarto de planchar, que rodean un patio empedrado; más hacia el fondo queda el corral de las gallinas, bien provisto de volatería, y un hermoso huerto sembrado de papas.»<sup>60</sup>

Finalmente la casa bogotana, la más contemporánea con la época que se está estudiando, muestra una cocina más funcional situada al lado de la despensa y del comedor, llena de productos elegantes y costosos como las vajillas de porcelana. La despensa está llena de productos extranjeros como baguettes, botellas de vino, turrónes de azúcar, etc.

«En el comedor canta un canario, devorando con la vista el pequeño patio adonde da la ventana; y queda concluida la descripción del primer patio. En el segundo hay una despensita con estantes magníficos para guardar entre cajones de pino con tiraderas de cristal algunos terrones de azúcar, unas papas vergonzantes, pan francés, botellas de vino y abundante vajilla blanca de porcelana (...)Tras el cuarto de criados hay una cocina empapelada, un fogón de reverbero y maquinita para moler café.»<sup>61</sup>

Ahora bien, respecto a la cocina nos muestra la descripción que hay un fogón de reverbero, posiblemente o como suponemos debía ser de gas o, en otro sentido, de alcohol elaborada en hierro o algo parecido y puesto sobre un mesón o tabla en la cocina. De esta forma el fogón no ocupaba todo el espacio de la cocina y ayudaba a disminuir los desperdicios que dejaban las anteriores estufas. No sabemos con exactitud si estas estufas ya se forjaban en Colombia, creemos por el contrario que eran implementos que las familias adineradas mandaban a traer desde lejos y estaban, obviamente, al alcance de las clases altas que tenían los recursos monetarios para conseguirlas y adaptarlas a sus cocinas en la capital.

Los equipos de cocina, hablando en general para toda Colombia, seguirán siendo las mismas estufas de carbón o de leña que prevalecerán por mucho tiempo, incluso hacia a la llegada del siglo XX. Para 1951 se fundará en Medellín, la primera empresa de electrodomésticos

---

<sup>60</sup> José María Vergara y Vergara. *Las tres tazas y otros cuadros. El lenguaje de las casas*. (Bogotá: Editorial Minerva, S.F)145

<sup>61</sup> José María Vergara y Vergara, *Las tres tazas y otros cuadros. El lenguaje de las casas*, 160-161

colombianos Haceb creada por el Señor José M. Acevedo. Esta empresa se formó con el objetivo de poder llegar a todas las familias colombianas con sus productos y electrodomésticos a un precio razonable para todos.

Las estufas y, en especial, el uso del fuego son importantes elementos a la hora cocinar. Se puede decir que cocinar es transformar las formas, texturas y sabores de los alimentos a través del uso del fuego y con otros ingredientes.

«La cocina entendida como el arte de la manipulación y la combinación, dado que en la naturaleza, no existen alimentos perfectos.»<sup>62</sup>

Cocinar es por excelencia una necesidad humana, una actividad de la cotidianidad como lo propone Michel De Certeau en el segundo volumen de la obra *La invención de lo cotidiano*, la rutina diaria de preparar alimentos se ha convertido en una de las prácticas más elementales de la vida humana, pero al mismo tiempo es la más necesaria para su supervivencia.<sup>63</sup>

Para ser más precisos cocinar es ante todo una práctica que identificamos como las acciones humanas que configuran espacios de producción, negociación y contestación del significado de redes y relaciones de poder. Las prácticas (entre las cuales entran las alimenticias) son entendidas como “maneras de hacer” en la vida cotidiana, estudiadas desde el diario vivir, como la alimentación ya que es una práctica que está en permanente productividad ya que representa una de las necesidades básicas para su sobrevivencia del hombre.<sup>64</sup>

Todos los días se come, por lo tanto todos los días hay que cocinar. Esta es una de las actividades que más nos preocupa, estamos pensando siempre cual será nuestra próxima comida por ejemplo en el desayuno un tamal con chocolates, para el almuerzo un bistec con vegetales y para la comida un rico ajiaco. Comer, comer, comer hace parte de nuestra vida, de nuestra rutina.

Se ha dicho que los bogotanos han sido siempre muy golosos y aprecian mucho la hora de la comidas y de la merienda. A mediados del siglo XIX un santafereño en promedio consumía alrededor de 6 comidas diarias. Se levantaba con un trago de aguardiente y terminaba su día con

---

<sup>62</sup> Massimo, Montanari, *La comida como Cultura*, 50.

<sup>63</sup> Michel De Certeau; Luce Giard y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. (Mexico D.F: U. Iberoamericana, 1999) 159

<sup>64</sup> De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*,160

otro trago. Desayunaban a las seis o siete de la mañana con un tamal, unos huevos fritos con carne o un plato de changua, entendida esta como un caldo elaborado a base de leche, cebolla y huevos que se consume por lo general en las mañanas. No dudaba en tomar las medias nuevas a la media mañana y nunca se olvidaba de su refresco con chocolatico y colaciones entre las cinco y las seis de la tarde. El bogotano en promedio le gustaba comer y tenía un horario para realizar esta actividad.

«A mediados del siglo XIX, el siguiente pudiera ser un menú típico: a las 6 de la mañana un trago de aguardiente, en seguida un caldo de papa o chagua, acompañados con pan de maíz o yuca, arepa y chocolate espeso, porque se muele con harina; a las 11 'onces' o más temprano “medias nuevas”: dulces en almíbar, fruta fresca, bizcochos y galletas; a las 2 p. m. almuerzo: sopa, papa, carne o pescado, tarta dulce, fruta, almíbar, café; a las 6 p.m., comida: sopa, huevos, papa pescado o carne, frituras de maíz, pan de ídem, agua de panela; a las 10 p. m., cena: chocolate o caldo de carne, papa, arroz, torta dulce, pan de maíz, fruta fresca o en almíbar, queso y un trago de aguardiente.»<sup>65</sup>

Como legado de los españoles, se mantiene la división de las comidas. Es casi un rito que se mantiene incluso para estas épocas que la gente se alimente a punta de sopa, seco y postre, la trilogía culinaria criolla.

Haremos ahora un paréntesis en donde concentraremos en la importancia de la comida para Bogotá. Si este es el modelo de alimentación criolla para el resto del país, pero no es el único con el cual se rijan los demás paladares. La alimentación de Bogotá, no se puede discutir, es la combinación de las tradiciones españolas y las enseñanzas de los indios. Pero lo más importantes es que su cocina no es una generación que homologa todas las demás costumbres en el país, su culinaria se guía por ser una cocina regional.

Pero ¿en qué sentido explicamos lo regional? Según la propuesta de Michel De Certaeu, son las maneras de hacer en una zona en particular, que responden a unas necesidades específicas y a una ley de lugar<sup>66</sup>. Leyes en las cuales se inculca una cocina rústica, de fuegos, de cocciones lentas, de platillos que pasan de generación a generación.

---

<sup>65</sup> Villegas S.A. *El sabor de Colombia*, 63

<sup>66</sup> Michel De Certaeu, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar. Cocinar*, 182



En fin, la cocina de Bogotá es una cocina regional por sus prácticas, sus preparaciones y en especial por sus ingredientes. Bogotá está ubicada entre la cordillera central de Colombia, de clima frío. Por la sabana se cultiva maíz, trigo, papa, fresas, hortalizas y en especial se consigue mucho ganado vacuno y lechero. Los pueblos aledaños a la capital son grandes productores de lácteos y sus derivados.

Aunque a la cocina santafereña se la indica como regional, al ser el centro administrativo, económico y político del país a sus mercados, llegan alimentos y productos de otras regiones. Hay que recordar que Bogotá está en una zona en la que es fácil acceder a otros territorios con climas más cálidos. Para el siglo XIX la demanda de alimentos en la ciudad fue aumentando en la medida en que ésta crecía, en que nuevos individuos migraron hacia la capital en busca de prosperidad, de tener un buen futuro y de encontrar mejores oportunidades.

Germán Mejía explica que las migraciones al interior cambiaron la dimensión física de la ciudad, su economía y administración y que estos cambios se pueden explicar a partir de cinco razones: La primera se debe a la importancia de la ciudad como capital del país, como tal fue un espacio de atracción para los demás colombianos; la segunda, gracias a las oportunidades que la ciudad ofrecía en cuestiones socioeconómicas, políticas e ideológicas que hicieron posible que la capital fuese uno de los más grandes centros urbanos; tercero, la ciudad como espacio de poder; cuarto, Bogotá como un centro de intercambio cultural y de gente y quinto, por los cambios, transiciones e innovaciones que se produjeron dentro de la ciudad.<sup>67</sup>

Nos gustaría centrarnos en este último aspecto: en las innovaciones y los cambios que tuvo la ciudad. Como bien se sabe, la primera mitad del siglo XIX el país y la ciudad sufrieron los resultados de la lucha independentista, la reorganización del país duró casi hasta el final del siglo. Ya Para 1886 se tenía presente la primera constitución nacional en el que Colombia se establece como república y Bogotá como su centro administrativo, económico y político. Para estos tiempos, incluso antes, los santafereños intentaron desligarse de sus raíces españolas.

---

<sup>67</sup> Germán Mejía Pavony, *Los años del Cambio*, 14-15. El especifica dentro de su escrito lo siguiente. "primero, porque Bogotá fue el mayor centro de congregación humana en Colombia durante la pasada centuria; segundo, porque las relaciones políticas y socioeconómicas, así como las formas ideológicas que hicieron posible al Estado-Nación tuvieron como uno de los centros generadores principales a Bogotá; Tercero, porque la ciudad en todo esto no fue solo escenario sino instrumento de especialización y territorialización del poder; cuarto, porque la ciudad fue eje de circuitos de intercambio de gente, ideas productos y representaciones que en algunos casos abarcaron el centro del país; Quinto, porque los cambios e innovaciones que en ella se produjeron, así como las preexistencias y aun rechazos a lo nuevo, fueron indicativos para muchos otros colombianos de lo que debía ser el futuro de la Nación."

La clase alta de la ciudad quería mostrarle al mundo entero, de cualquier manera, que Colombia se había liberado del control ibérico, que estaban forjando sus propias reglas. Y fue entre esta clase social que se dio a conocer más cambios e innovaciones en sentido social y cultural.

### **3.1. Innovación gastronómica en Bogotá.**

Un especial interés nació entre los bogotanos de clases altas al querer parecer de otra nacionalidad. A finales del siglo XIX emergió un intento por desligarse de toda conexión con lo colonial adoptando posturas, hábitos y rutinas de otros países europeos como Francia, Inglaterra, Italia, Alemania; también creció un interés por la cultura y avances de los Estados Unidos en Colombia.

Este afán de los colombianos por copiar las ideologías, hábitos, costumbres y prácticas de otras culturas se presentó en diferentes aspectos entre los cuales nos enfocaremos a estudiar los de carácter alimenticio.

«[Diario de un viajero]...Yo quiero parecerme a un inglés, a un francés o a un Yankee. Quiero que mis compatriotas se les parezcan. El día que esto suceda la Nueva Granada será como una de esas naciones. Soy granadino que quiero para mi patria las instituciones y hábitos de los pueblos cultos...»<sup>68</sup>

Hacia la mitad del siglo XIX, Colombia contaba con una amplia variedad de productos extranjeros. Ya no se hablaba únicamente del comercio con España, sino que Francia era otro de los importantes proveedores con los cuales se conseguían artículos como vinos, alimentos enlatados, lozas de porcelana, especias e implementos para la mesa y la cocina.<sup>69</sup>

Por otro lado con la llegada de viajeros y con el interés de los jóvenes colombianos por conocer y estudiar en el exterior trajeron con ellos sus recetas los cuales compartieron con las madres, amas de casa y cocineras en la capital con el objetivo, muy seguramente como lo deducimos en esta investigación, de educar los paladares de las familias de otros sabores y alimentos.

---

<sup>68</sup> Aida Martínez. *Colombia. Mesa y cocina en el siglo XIX*. (Bogotá: Fondo de cultura cafetera, 1985) 48

<sup>69</sup> Aida Martínez. *Colombia. Mesa y cocina en el siglo XIX*, 47

La totalidad de los recetarios estudiados se encontraron en la sección de manuscritos y libros raros de la biblioteca Luis Ángel Arango, entre los cuales hallamos un total de 7 ejemplares escritos entre 1890 a 1920 donde la influencia de las recetas extranjera es muy avanzada, donde los platos fuertes franceses y ingleses comparten protagonismo con las preparaciones criollas y donde los *petit fours* adquirieron el mismo valor que los almibares tan adorados por la comunidad capitalina.

Antes de comenzar nuestro análisis queremos resaltar que estos manuscritos, manuales o recetarios no son descubrimientos nuevos, estos ya se venían publicando desde mediados del siglo XIX como lo menciona la historiadora Aida Martínez. Por ejemplo en 1853 la Imprenta del bogotano Nicolás Gómez, entre las cuales estaremos trabajando con una de sus publicaciones posteriores, *imprimió El Manual de artes, oficios, cocina y repostería* cuyos editores señalan como, «una avanzada obra literaria de carácter gastronómico para el interés de esposas, hijas y amas de casa.»<sup>70</sup>

Los manuales y recetarios fueron para las mujeres una guía en el oficio de la casa, en la crianza de los hijos, un arte en lo que se considera la economía doméstica<sup>71</sup>. Si bien estos manuales ayudaron mucho con las labores de la casa, a nuestro parecer son unos medios para establecer un comportamiento homogéneo entre las mujeres, por ejemplo en el *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*, elaborado por la imprenta de Nicolás Gómez en 1874 en la cual se puede leer el siguiente entrada:

«A la vez que el Manual curioso que ofrecemos es un poderoso auxiliar en la economía doméstica; un confidente para los goces inocentes a que hemos aludido al principio, puede y debe también estimársele como un fecundo instrumento de ganancia (...)Y aún para las mismas madres de familia acomodadas en cuyas miras no pueden tener cabida la de lucrar con el arte del cocinero, es utilísimo el Manual, por ser bien sabido que parte de la educación de la mujer la constituyen las nociones necesarias para confeccionar, o hacer que bajo su dirección otros confeccionen esos sabrosos manjares, que sin duda se hacen

---

<sup>70</sup> Aida Martínez. *Colombia. Mesa y cocina en el siglo XIX*, 50-51

<sup>71</sup> La economía doméstica son conocimientos de toda mujer, esposa y ama de casa. La Economía doméstica es un campo de estudio, es una labor y un oficio al que se dedican las mujeres de la casa, dueñas del hogar y empleadas domésticas con el objetivo de instruirse sobre los saberes del hogar, la cocinas, tejido, educación infantil, economía familiar: gastos y consumos para el mantenimiento de su hogar y sus familias. Estas prácticas fueron muy comunes y practicadas por las mujeres hasta la liberación femenina y la igualdad de género.

más recomendables al apetito, cuando en ellos se vea, por decirlo así, las manos expertas de la Señora, o las lindas y pulidas de las Señoritas de la casa.»<sup>72</sup>

Esto es un aspecto importante del análisis gastronómico ya que, por herencia y con la división de trabajos, las mujeres siempre han estado detrás de los fogones y de los oficios del hogar. Por ende y como lo señala Michel De Certaeu: «Estas labores femeninas son muestra del orden cultural: de una sociedad a otra, su jerarquía interna, las diferentes maneras de proceder; de una generación a otra, en una misma sociedad, y de una clase social a otra.»<sup>73</sup> Y se ve manifestado en sus labores, mientras las mujeres arreglan y cocinan, los hombres, por otro lado, son los encargados de brindarles los recursos para el cuidado del hogar.

Se puede decir que los horarios y actividades de las mujeres están completamente sujetos alrededor de sus familias y por ende de sus hogares. En una cita encontrada en la obra *Historia de Bogotá* publicado por la fundación misión Colombia encontramos un apunte del manual de Doña Josefa Acevedo de Gómez en el cual ella destaca cómo debe ser la rutina de un ama de casa. Este horario establece que después de la misa mañanera, la cual se daba alrededor de las 7 a.m., se debía dedicar un tiempo para el aseo personal de cada mujer. Y el resto del día se reparte en prácticas oficios propicios para las mujeres como el dibujo, el bordado o la costura y, por supuesto, la enseñanza de los niños pequeños del hogar.<sup>74</sup>

Aquí no se expone que las señoras intervengan dentro de las cocinas, a decir verdad, esta actividad no era una práctica de ellas sino más bien de sus criadas y sirvientas y por lo general en cada cocina había una cocinera que era la encargada de esta práctica y con la ama de casa organizaban los menús de la semana para la familia. Las señoras, por lo tanto, se dedicaban a la costura, lectura, a su aseo personal y en especial a verificar que las labores de las criadas sean bien realizadas. Y es que las cocinas no eran un espacio para las “débiles” señoras sino para las cocineras quienes aguantaban por largos períodos los calores de la cocina y los desperdicios del hollín y del carbón, como los que desprendían las cocinas bogotanas.

---

<sup>72</sup> *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero.* (Bogotá, Imprenta de Nicolás Gómez, 1874) 34

<sup>73</sup> Michel De Certaeu, *La Invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar,* 150

<sup>74</sup> Fundación Misión Colombia. *Historia de Bogotá. Tomo II- Siglo XIX* (Bogotá: Salvat-Villegas Editores, 1989) 23

Al final, uno de los legados que nos dejaron las señoras santafereñas de la cocina bogotana son los recetarios y manuales, los cuales pasaremos a estudiar a continuación. De los recetarios nos enfocaremos en algunas recetas típicas tanto francesas como inglesas que se adaptaron a la cocina típica criolla en las clases altas y, por si se quiere investigar más, al final pondremos un anexo con todas las recetas encontradas.

El primer recetario hallado, como se mencionó anteriormente, en la sección de manuscritos y libros raros de la biblioteca Luis Ángel Arango fue escrito en Bogotá en 1900 por un autor anónimo es el primer volumen de dos obras tituladas *Cuaderno de recetas de cocina*.

Este primer volumen comienza por las preparaciones dulces, entre los cuales están las típicas recetas nacionales como los dulces de limón, los de yemas y el de guayabas, también tiene una sección para el arequipe, el manjar blanco y las conservas. Por ahora, y como se ha mencionado anteriormente, queremos ver entre estos recetarios las recetas inspiradas en la cultura inglesa y francesa; así pues, sale a la luz un par de preparaciones que nos interesa resaltar.

La primera es un puding de huevos y su receta es la siguiente: «Se baten los huevos i se les agrega azúcar molido y bien seca cuando el horno no esté muy caliente se pondrá en el i al tiempo de meterlos se añadirá a lo mezclado harina de trigo y se revolverá bien en seguida mantequilla de Flandes i se revolverá bien poniéndoles unas cucharadas de aguardiente de huva. Después de puesta esta composición en las respectivas latas que estarán untadas de mantequilla se colocarán unas pasas en la superficie del puding. Para 12 huevos 1 libras de azúcar mantequilla 3 cucharadas de aguardiente de huva 1 libra de harina de trigo las latas no deben rellenarse pero deben dejarse el suficiente espacio para que suba para cocinarse de los pudines están en disposición de secar se les introducirá una pajita la que debe salir perfectamente limpia i en caso que no permanecieran en el horno hasta que así suceda.»<sup>75</sup>

La palabra pudding en el inglés hace referencia a un platillo de preparación tanto dulce como, salada ejemplo de esto es el famoso black pudding (elaborado a base de sangre, viseras de animales y arroz), pero también hace referencia a cualquier clase de dulce o postre, claro está que hay distintas clases de pudding como el clásico de pan y crema o natilla, el de navidad al cual se

---

<sup>75</sup> [A. A.] *Cuaderno de recetas de cocina. Volumen I.* (Bogotá: Libros raros y manuscritos, 1900) 9-10

le añaden frutas conservadas en almíbar y alcohol, hay también puddings de arroz que hacen que la mezcla sea más almidonada y gruesa como en la siguiente receta.

«Buding de arroz: Se hace el arroz de leche i cuando este frío se desmigajan bizcochuelos i se le pone pasas un poco de vino cuando se soba i se mete al horno.»<sup>76</sup>

Como vemos, en las recetas expuestas resaltan dos distintos nombres para designar una misma preparación. Esto se da a que en el vocablo inglés esta se denomina pudding y en una traducción al español la p fue modificada por la b. Ahora bien, aunque sean escritas con diferentes letras el producto y finalidad de la palabra es la misma y si no se puede ver en las dos preparaciones anteriores, por ejemplo, la primera es más parecida a una receta de torta o ponqué, donde se mezclan huevos, manteca, azúcar y harina, a los cuales se les aromatiza con el aguardiente de huva y finalmente se les adornara con pasas, esta receta es horneada por separado en moldes engrasados. Ahora bien, suponemos que esta preparación fue denominada pudding por la combinación de las frutas y el trago para aromatizar la combinación como se logra por ejemplo con el buding de navidad.

Como señalamos anteriormente, se pueden encontrar distintos tipos de pudings o dulces, algunos son más parecidos a los ponqués que otros pero por lo general se puede decir que su característica más grande es que estos postres son más cremosos a comparación de las tortas. Hay una receta que se puede decir que está entre la intersección de estas dos preparaciones y es el plum- cake del cual encontramos dos fórmulas distintas en dos recetarios diferentes.

El primero se encuentra en el segundo volumen de *Cuaderno de receta de cocina*. Los ingredientes de este cake son harina, mantequilla, azúcar, huevos, de aromatizantes lleva la ralladura de limón, canela, nuez moscada y ron, el cual cumple dos papeles importantes en la preparación, por un lado, aromatiza y por el otro, le aporta humedad a la torta; como veremos a continuación y un otro aspecto son significativos aunque no nuevos es el uso del polvo de levadura, conocido también como levadura química, que era un producto que en Colombia todavía no se elaboraba para finales del siglo XIX, por el contrario, éste se mandaba a traer desde Francia, Inglaterra o Estados Unidos.<sup>77</sup>

---

<sup>76</sup> [A. A.] *Cuaderno de recetas de cocina. Volumen I*, 11

<sup>77</sup> [A. A.] *Cuaderno de recetas de cocina. Volumen II*. (Bogotá: Libros raros y manuscritos, 1900) 41-42

La segunda receta del plum-cake se ha encontrado en *Recetas prácticas de cocina* de Josefina Gaitán. Publicado en Bogotá por la tipografía de los hermanos Hoyos. Su receta y en general los ingredientes de estas dos preparaciones son muy parecidos, se diferencian más que nada en su proceso de elaboración, a continuación presentaremos las dos recetas completas.

«Plum-cake (Bizcocho inglés): Ciento veinticinco gramos de mantequilla, se ponen en un perol y se derriten ciento veinticinco gramos de azúcar en polvo, ciento veinticinco gramos de harina de trigo, cien gramos de frutas cristalizadas, como peras, corteza de sidra, pasas cortadas en dos, corteza de naranja, etc. Se pican todas las frutas, se ponen en una taza y se les echa un poco de ron o de brandy y se dejan tapadas un rato para que cojan sabor. Se mezclan la mantequilla con el azúcar, y se agregan, poco a poco, tres huevos enteros. Cuando esto esté batido, se le echan dos cucharadas de levadura instantánea –inglesa- y se le va poniendo, poco a poco, la harina y las frutas cristalizadas que se tenían preparadas. Cuando esté todo bien batido en un molde untado de mantequilla y que esté todo forrado en papel también untado de mantequilla. Se llena el molde hasta la mitad y por una hora se mete al horno bien caliente.»<sup>78</sup>

La presencia de frutas confitadas entre las dos preparaciones es algo en común y no solamente entre ellas sino también con otra receta que los bogotanos, con el paso del tiempo adoptaron para su culinaria. Estamos hablando del ponqué negro o también denominado ponqué de vino. Esta es una receta para ocasiones especiales, los ingleses la denominan wedding cake.

Este ponqué era y es elaborado, a partir de muchos ingredientes aromatizantes como la canela, el clavo, la nuez moscada, la ralladura de cítricos para acentuar el sabor de las frutas cristalizadas tan características de la receta que por lo general son conservadas previamente en algún alcohol como wishky, brandy o cognac. Lo curioso de este ponqué es que se puede conservar por mucho tiempo una vez cocinado y se consideraba una tradición que la feliz pareja guarde un pedazo del ponqué para compartirlo en el primer aniversario de boda.

Muy seguramente esta tradición inglesa se convirtió en un modelo a seguir entre las novias bogotanas tras la popularidad que adquirió esta costumbre en Europa durante el siglo XIX. Y es

---

<sup>78</sup> Josefina Gaitán. *Recetas prácticas de cocina*. (Bogotá: Tip. Hoyos Hermanos, 1900)[Misceláneas] 20

que además de ser la primer comida que los novios comparten después del ritual religioso, es también el ponqué de frutas un símbolo de felicidad y fertilidad para los recién casados.

Ahora bien, en Bogotá no se hallaba para finales del siglo XIX reposterías especializadas en hacer ponqués de novia, más bien lo que creemos es que algunas amas de casa expertas en el arte de la cocina se dedicaban a la producción de estas recetas y probablemente los vendían a novias y comensales interesados en un buen pastel, incluso a través de los recetarios investigados se han hallado preparaciones para adornar y decoraban la torta como el fondant. En el segundo volumen de Cuaderno de recetas hemos hallado los ingredientes y procedimientos para su elaboración.

Y es que esta masa es algo complicada de hacer, entre los ingredientes que en la actualidad se necesitan para elaborarla está la glucosa la cual le aporta brillo y textura. Elemento que en la capital todavía no se obtenía en su estado puro para 1900 por lo que las cocineras y señoras se idearon otros medios para obtener los mismos resultados. Como veremos a continuación.

«Fondant: Se toma 1 Libra de azúcar de caña refinada y muy seca y media cucharadita cafetera de crémor tártaro. El azúcar se pone en una tasa y por encima se le riega agua tibia apenas lo suficiente para humedecerlo y se deja así a lo más de una hora. Una vez que esté completamente disuelta el azúcar se pone a fuego suave separando unas cucharadas del líquido para disolver crémor el cual se agrega cuando suelte el hervor y se mezcla bien. Antes de que esté de punto y se forman granos en la paila al rededor del lomo esto perjudica al almíbar se les pasa a las paredes interiores de la paila una esponja mojada con agua fresca para quitarle los granos. Cuando el almíbar haga bola muy blanda se retira y se deja reposar para batirlo hasta que este firme y blanco. El azúcar así preparado es lo que se llama fondant con el cual se hacen confites para cubrir con el bizcochos galletas o frutas etc. Se echa en una vasija de metal de este azúcar partido en pedazos con dos o 3 cucharaditas de agua caliente y se derrite al baño de María cuando esté todo derretido se cubre lo que se quiera. Al ponerlo a derretir puede agregar una onza de chocolate cuando se pone al calor y escénica al gusto.»<sup>79</sup>

Continuando con nuestro estudio pasaremos a ver otras recetas inglesas que se han adaptado a las mesas bogotanas de finales de siglo, esta vez estamos hablando del beefsteak y del roastbeef. Con

---

<sup>79</sup> [A. A.] *Cuaderno de recetas de cocina. Volumen II*, 57-58



la llegada de los ingleses se da un perfeccionamiento con los cortes de las carnes, no solo de res como veremos sino también con el cerdo<sup>80</sup>. Si bien los españoles vendían las carnes por pedazos, los ingleses profesionalizaron este oficio dándole valor y refinando los cortes establecidos. Por lo cual entre más caro es el corte más fino es el pedazo.

Por lo tanto en las carnicerías y mercados del siglo XIX, las carnes adquirían un nuevo valor, dependiendo de la calidad y de la economía con la cual se podía obtener el producto. Ahora bien, de forma más técnica estos cortes se dividían y todavía se mantienen en tres clases. Los primeros que son los cortes más finos donde la carne es magra y contienen poca cantidad de grasa como el lomo, el solomillo, el chateaubriand y los bistecs, a estos cortes se aconseja cocinarlos en asados o fritarlos por poco tiempo ya que son cortes donde el musculo no necesita mucho tiempo de cocción.

Los de segunda clase son aquellos que tienen más cantidad de fibras grasosas por lo cual se aconseja cocerlos por tiempo más largo y algunas veces también se prefiere cocinarlos por medio de alguna sustancia líquida para suavizar el musculo cárnico. Estos cortes son las costillas, el pecho, la sobrebarriga, la falda, el asado y el osobuco. Las carnes de tercera clase son las vísceras y grasa que queda del animal.

Con esta división de carnes ocurre un factor importante entre la sociedad, en especial desde mediados del siglo XIX, aspecto que cuenta Cecilia Restrepo en su obra, donde los cortes de primer y segunda clase tenían elevados precios en el mercado por los cual no eran accesibles para todos, por lo tanto, los santafereños de altas clases se podían tomar el lujo de comprar un buen pedazo de carne mientras que los pobres y el resto de la gente se tenían que contentar muchas veces con las vísceras y desperdicios de los animales.<sup>81</sup>

Tanto el beefsteak como el roastbeef son distintos cortes de carne cada uno con su respectiva preparación. El beefsteak es como se llama al plato compuesto por una porción de carne de res o de carnero asada por poco tiempo a fuego vivo, usando esta técnica se logra que la carne mantenga su textura tierna y jugosa a la hora de comer.

---

<sup>80</sup> Alcaldía Mayor de Bogotá. *Recetario Santafereño*. (Bogotá: Instituto distrital de las artes, 2012) 10

<sup>81</sup> Cecilia Restrepo. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario*. (Bogotá: Ministerio de cultura, 2009) 27

Dentro de los manuales y recetarios que se investigaron, se encontró la receta del cocinero español Timoteo González, quien en la introducción de su obra describe su vida y las labores y oficios a los que se dedicó. Mientras vivía en España se dedicó a la cocina, llegó a ser jefe de cocina de un restaurante de España antes de llegar a Colombia, también estudió odontología, enfermería y fue un panadero-repostero, en fin, se puede decir que dedicó su vida a las necesidades del hombre, pero finalmente se dedicó al estudio de las hierbas y su uso culinario y médico. Esta obra se divide en seis tratados de cocina española, cocina colombiana, repostería, enfermería y dentistería, economía doméstica y Panadería. Lo bueno que tiene la obra es que es escrita desde la práctica de un cocinero profesional o como él se hace llamar “chef”, se interesa en que su obra sea bien entendida por las amas de casa y cocineras añadiendo tips y consejos a la hora de reproducir las recetas.

Entre su primer tratado cocina española, la preparación para el siguiente Beefsteak en la cual da información y consejos sobre cómo servirlo y acompañarlo.

«Beefsteak: Este es el plato favorito de la cocina inglesa, y el más usado en todas partes, principalmente en el almuerzo. Se prepara un pedazo de solomillo o lomo de vaca y se aplasta bien, así preparado, se empapa en manteca y se pone sobre la plancha de la cocina o parrilla a buen fuego, y no se le da vuelta sino hasta cuando empieza a tostarse. La preparación de un buen beefsteak requiere que la carne sea bien fresca y que sea asada sin sal y en el momento en que ese necesita, para servir pronto el beefsteak, porque de lo contrario pierde su mérito, que consiste también en reconcentrar en su interior todo el jugo de la carne, a fin de que se ponga más tierno y nutritivo, y en sazonarlo después de asado. Cuando se aparte del fuego se colocará en una fuente que debe estar caliente. Si se quiere se tiene una salsa compuesta por manteca, sal, pimienta, perejil muy picado y un poco de zumo de limón para empapar en ella el beefsteak, por ambos lados.»<sup>82</sup>

Esta receta se centra en la frescura de la carne, y el autor menciona el corte propicio para elaborarla. También menciona un poco de su origen y aconseja (o anuncia) una hora al día para tomar este alimento, en el almuerzo. Lo que nos interesa ahora es ver cómo el autor nombra a la

---

<sup>82</sup> Timoteo González. *El industrial del coadjutor. Tesoros de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorera, medicina, higiene y economía doméstica.* (Bogotá: Librería colombiana Camacho Roldán y Tamayo, Imprenta la Luz 1893) 33

receta como una de las favoritas de los ingleses, es importante porque la próxima preparación, también de un beefsteak, nos hace pensar que se basa en una preparación original pero que sigue su propio patrón.

«Beefsteak de carnero a la inglesa: se toma una buena presa de carnero, y se pone al fuego en el asador y se le suministra la misma sustancia o jugo que suelta, estando cocida se empaña y se le hace tomar color en el horno, sirviéndolo con la salsa que se quiera.»<sup>83</sup>

A primera vista esta receta pierde la frescura, que a la otra preparación tanto le importa, como se puede observar, el autor explica dos tipos de cocción por un lado el asado a fuego vivo y por la otra cuando la lleva al horno a tomar color. Es aquí en donde decimos que esta receta se diferencia de la frescura de la original pues la importancia de este platillo es que la carne quede bien cocida y al mismo tiempo no pierda sus jugos de cocción. Por lo que a través de esta preparación este principio se pierde por completo.

Claro está, y es un hecho que dentro de la cocina, que cada cocinero es dueño de un estilo propio al cocinar por lo tanto esta receta, aunque se diferencia en algunas cosas de la original, el modelo culinario es el mismo. Esta receta tuvo tantas variaciones entre las cocinas santafereñas, pero al mismo tiempo también se quiso adaptar a sus sabores criollos. Por lo que esta investigación cree que un buen ejemplo de este mestizaje es el bistec a caballo. La receta original se hacía con carne de caballo con el tiempo se cambió el caballo por la res, pero la combinación de esa carne asada con el sofrito y el huevo la hacen una receta cotidiana entre las cocinas bogotanas.

Del beefsteak pasamos al roastbeef, su traducción es carne asada, este es un plato típico para compartir pues no se hace de una pequeña porción de carne como la anterior receta sino por el contrario de una pedazo completo.

Durante la era victoriana en Inglaterra, el roastbeef adquirió fama como plato nacional. La carne se cocinaba a fuego lento y directo por algunas horas dejándola tierna y jugosa. Esta se acompañaba tradicionalmente del famosos yorkshier pudding, un pastel salado que hace una increíble combinación con la salsa y los jugos que suelta la carne. Este pudding se elabora a partir de la mezcla de harina, leche, huevos y sal pero para que el plato quede bien hecho lo importante

---

<sup>83</sup> [A. A] *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*. (Bogotá, Imprenta de Nicolás Gómez, 1874) 61

debe ser su cocción, es decir el pastel se cocina en un horno a fuego alto por unos veinte minutos en una sartén o cacerola con aceite vegetal o manteca previamente calentada. Tener la grasa bien caliente es el secreto de este plato, como lo menciona el chef inglés Heston Blumental en su programa *Heston's Great British foods*, ya que la grasa logra que la masa crezca y al mismo tiempo adquiera una costra dorada y crocante; la otra importante guarnición del roastbeef son las papas asadas y aromatizadas. El roastbeef es una comida para compartir, en la cual durante las eras victorianas las familias se reunían los domingos para compartir este platillo después de haber asistido a la misa dominical. Se podría decir que es la comida más icónica que se adoptó de los ingleses en Colombia.

Los ingleses lo suelen consumir los domingos como almuerzo o cena familiar, es parte de su cultura gastronómica acompañado de papas asadas y alguna ensalada al lado. Una variación de esta receta son los sandwiches de carne asada, herencia que también tenemos de la cocina Inglesa, veremos a continuación una receta encontrada en el manual de Timoteo González.

«Roastbeef: Se toma un trozo de buena carne (lomillo), del tamaño que se quiera, y se aplasta bien, se le echa sal fina, el zumo de un limón y un poco de laurel, y si es posible se tiene así por veinticuatro horas, luego se pone en una sartén con un poquito de manteca y a fuego fuerte se le dan una vueltas, se tapa y a los seis u ocho minutos se sirve caliente, con ramitos de perejil o patatas adornadas.»<sup>84</sup>

El bistec y el roastbeef a primera vista parecen ser recetas muy parecidas pero su preparación es completamente diferente. Como bien se ha mencionado anteriormente, el bistec se caracteriza por tener una cocción rápida a fuego alto con el objetivo de mantener la carne tierna y jugosa, esta receta es más de carácter individual por el corte de la carne la cual se entiende que es una porción por persona. Mientras que el roastbeef es un gran pedazo del cual se pueden obtener pequeñas porciones para toda la familia, su método de cocción ya no es por un fuego directo, por el contrario, se elabora en un horno donde los tiempos son más demorados y más lentos. Se puede decir que en cuanto a carnes los ingleses dejaron una gran enseñanza para las señoras y cocineras

---

<sup>84</sup> Timoteo González. *El industrial del coadjutor. Tesoros de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorera, medicina, higiene y economía doméstica.* (Bogotá: Librería colombiana Camacho Roldán y Tamayo, Imprenta la Luz 1893) 33

pues, a primera vista, en todos los recetarios estudiados estas dos recetas son las que más aparecen a la vista.

De Inglaterra pasamos ahora a Francia. Los panes, postres y salsas son las recetas más importantes que nos dejaron. Primero que todo el pan; el trigo es considerado el cereal principal de su cultura europea, el pan no solo es comida también es cultura y así lo establece Massimo Montanarri. Cada país europeo, incluso cada ciudad y pueblo, tiene sus preparaciones favoritas y, como todo panadero y cocinero sabe, la levadura es el corazón de la receta.

Los franceses mostraron un nuevo horizonte para las panaderías y reposterías, dieron entrada al glamour de los dulces. Al igual que pasó con la carne, cuyas vísceras y desperdicios de los animales eran dados a los pobres mientras que los cortes magros los obtenían las clases altas, con el trigo (con el pan) se da el mismo ejemplo. Y es que el acceso a los nuevos alimentos, no era igual para todos, la harina de trigo por ejemplo, era un ingrediente caro y escaso como menciona la profesora Restrepo en su libro *La alimentación en la vida cotidiana*, según el nivel social, se podía consumir el pan dependiendo de los cuatro tipos de harina: la flor de harina que era la más fina y producía el pan llamado torta; la harina de pan de a dos que servía para preparar el pan de a dos, este tipo de pan se elaboraba a partir de una harina menos fina sin ser una integral completa, era de una miga muy saludable y liviana al estar bien cocida y se la conocía por su poco peso; la harina morena que servía para preparar mogollas y la menos refinada que servía para preparar el pan de salvado.<sup>85</sup>

Por lo cual los mejores panes estaban siempre al acceso de los ricos. Entre los recetarios hay una preparación en común entre todas, el pan francés. No solo de cómo son los pasos de su elaboración sino, como veremos a continuación, el modo correcto para hacer su levadura, no solo la clásica de masa base, sino también levadura de papa y de chicha la misma que se usa para la bebida.

Ahora recordemos que la levadura es un hongo vivo que se encuentra en algunos alimentos y que hace posible el crecimiento del pan gracias a una reacción química en la cual ésta se fermenta y se expande el doble de su volumen. Por lo cual la receta que a continuación se presenta sirve para aumentar o alimentar este hongo ya que amasado, al ser un organismo vivo, tiene un tiempo de

---

<sup>85</sup> Cecilia Restrepo M, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1776-1900*, 23

caducidad mínimo. Por lo cual creemos que esta receta servía para ilustrar a las amas de casa sobre el método propicio para producir más materia prima.

«Modo de hacer la levadura para el pan francés: Para veinticuatro litros de agua una libra de levadura y se refresca por la noche con un litro y medio de agua templada según el tiempo: en tiempo de calor con agua fría, y por la mañana se hace con tres litros de agua caliente; y si es tiempo de calor se echa templada, en tiempo de frío se puede dejar para 24 litros dos libras de levadura, y por la noche se refresca con litro y medio de agua templada, y por la mañana cuatro litros de agua caliente, y quien dice para 24 dice para cuarenta y ocho, se deja más madre y se echa más agua, según la cantidad q se quiera hacer. Por lo general se echa la quinta o sexta parte de levadura, según la masa que se haya de hacer; por ejemplo, si se han de hacer 60 litros de masa, ha de haber 10 de levadura; si es mucha la cantidad de masa que hay que hacer, se puede echar la séptima parte; si es poca la quinta, porque cuando es mucha la cantidad, uno con otro, coge más calor, y levanta más fácilmente. Cuando se deja de cocer, x ejemplo el domingo, se deja el sábado con media libra de levadura, y en tiempo de calor basta con cuarterón.»<sup>86</sup>

Muy probablemente la levadura de la receta anterior pudo ser la de cerveza, pero a partir del almidón de la papa se puede obtener otra clase de leudante. Es curioso encontrar estos detalles en los recetarios sobre todo para resaltar la importancia de preparación a la hora de obtener el pan de cada día, en especial por que las señoras bogotanas con estas recetas supieron mantener sus anaqueles llenos de delicias preparadas en casa. Como se presenta en el texto de Vergara y Vergara, el pan francés es uno de los productos más apetecibles de las despensas de las casas bogotanas.

Otra de las preparaciones clásicas de los franceses que se acoplaron a los paladares santafereños fueron los suffles. Esta es una receta que sirve para ser usada en mezclas dulces y saladas en donde las dos son considerados platillos principales. La característica más importante de los suffles es su esponjosidad, son preparaciones muy aireadas, y esto se debe al huevo. Muchas veces la preparación con huevo llevan mucho tiempo y práctica realizarlas, ya que para algunas recetas se necesitan distintas combinaciones de un mismo elemento, por ejemplo dividiendo las

---

<sup>86</sup> Timoteo González, *El industrial del coadjutor. Tesoros de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorera, medicina, higiene y economía doméstica*, 232-233

claras y formándola en merengue que da estructura y aire a las preparaciones, o se comienza elaborando un sabayón con las yemas para dar más consistencia a la mezcla.

En la receta que tenemos el huevo se bate como para bizcochuelo, es decir que la clara y la yema se mezclan hasta que la ligazón que divide cada parte se combina en una sola mezcla. Por otro lado su método de cocción al baño de María, el cual se hace a partir de un medio húmedo para que la cocción sea más uniforme. En este caso se hace dentro del horno dejando la preparación bien esponjosa. Las recetas que mostramos a continuación hacen parte del recetario de Josefa Gaitán.

«Suflé de carne: A media libra de carne bien cocida y molida, se le ponen cuatro cucharadas de crema de mantequilla dos huevos batidos como para bizcochuelos, alcaparras y sal. Se mezcla y pone en moldes pequeños y se ponen a cocinas a baño de María, se sacan de los moldes y se cubren con salsa de tomates. Suflé de pollo: Se suda el pollo y se desmenuza en pedazos pequeños, se ponen ocho cucharadas de crema de mantequilla, cuatro huevos y se siguen las mismas indicaciones que el anterior.»<sup>87</sup>

La fabulosa presentación y elegancia que tiene este plato, fue una ilusión para las mesas santafereñas. Y muy probablemente fue de los platillos más cotizados por su elegancia y sofisticación entre los primeros restaurantes que nacieron en la ciudad.

Y hablando de sofisticación francesa y otro aporte culinarios que colorea la paleta de sabores en la capital, son las salsas. Estas son todo un arte en la gastronomía, son las que dan vida y resaltan cada plato, cada alimento y aportan elegancia a cada preparación.

Ahora bien la cocina criolla tiene desde la colonia algunos ejemplos de salsas. Una preparación muy representativa de esta culinaria es el hogao que, como vimos en el capítulo anterior, es de textura ligera, tiene muchos fines entre los cuales, y valga la redundancia, hace el papel de salsa, de condimento y de adobo para acompañar otros platillos criollos.

Las salsas francesas tienen diferentes tipos de preparaciones, hay algunas que se elaboran a partir de los jugos de cocción que dejan las proteínas. Estas salsas se usan con el propósito de humedecer el plato y dar brillo a las carnes, son mezclas ligeras y llenas de sabor. También están

---

<sup>87</sup> Josefina Gaitán. *Recetas prácticas de cocina*. (Bogotá: Tip. Hoyos Hermanos, 1900)[Misceláneas]3

las elaboradas a partir de cítricos o vinagres a los cuales se les emulsiona con el uso de grasas y mantecas bien frías. Un ejemplo de esta preparación es la salsa holandesa de textura suave y sedosa, brillante gracias a la manteca y de sabor fuerte.

La próxima receta la hemos adquirido del *Manual de cocina y repostería* publicado por la Imprenta de Nicolás Gómez en 1874. Antes de seguir con la receta queremos explicar un poco el contexto cultural que tuvo este manual. Esta obra es una reedición de un trabajo muy popular llamado *Manual de Artes y oficios, cocina y repostería* publicado por primera vez en 1853, por la imprenta de Nicolás Gómez. Esta reedición fue muy importante ya que en 1874 se comenzaba a proyectar en Bogotá un modelo de escritura dedicado a las artes culinarias, en donde cada recetario estaba elaborado a partir de ciertas normativas de lenguaje y lógica, copiando los modelos de los manuales extranjeros donde las recetas se dividían de acuerdo a los ingredientes y a los platillos. Es decir el manual de artes y oficios se dividía en secciones dedicadas a las carnes, las sopas y caldos, los vegetales y postres.

La primera edición de este manual se concentró en publicar recetas en su mayoría de origen extranjero, y alguna que otra de la cocina criolla: Ya la segunda edición mostraba más la introducción de las recetas nacionales de igual forma que las recetas extranjeras, por otro lado el manual proponía para el mejor manejo de las recetas las medidas y los instrumentos que mejor le quedaban a cada receta. Esta segunda edición es la que usamos la de 1874<sup>88</sup>. Ahora sí y después de este pequeño recuento histórico queremos seguir con las recetas de la salsa esta encontrada en el *Manual de cocina y repostería*, sobre salsas.

«Salsa holandesa: Se mezcla un trocú de manteca con un poco de harina y unas gotas de vinagre, medio vaso de agua sal y nuez moscada raspada, con un batido de yemas de huevo; se pone al fuego meneándolo continuamente y cuidando de q no hierva porque se cuajaría.»<sup>89</sup>

Aunque su nombre hace referencia a la nación Holandesa esta preparación es cien por ciento de origen francés, madre de otras emulsiones como la salsa noisette. La holandesa sirve para

---

<sup>88</sup>Laura Catalina García Mera. *Recetas y recetarios para la olla nacional: La construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX*. Revista Colombiana de Antropología, Vol. 50, N° 2 (Bogotá: Universidad del Rosario, 2014) Encontrado en: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252014000200004&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252014000200004&script=sci_arttext) , encontrado el: 20/04/2015

<sup>89</sup> [A. A] *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*, 77



acompañar platos de carnes rojas y blancas, y hace un magnifico maridaje con los pescados y crustáceos gracias a la acidez que nace de esta preparación. Hay otra preparación clásica que se acompaña con esta salsa y son los huevos benedictinos, aquí el simple huevo pochado adquiere una nueva imagen de elegancia y placer.

¡Y es que hace una buena combinación!, una carne asada a término medio acompañada de una rica salsa holandesa. De las salsas se puede decir que esta es una de las más complicadas para elaborar, lleva sus pasos y se deben seguir a la letra para poder obtener una gran salsa. Se cocina al baño de María con el objetivo de cocer las yemas aromatizadas de algún vinagre y cítrico, cuidando de que el calor del baño no la sobre cocine.

Otra preparación clásica francesa que llegó hasta las mesas bogotanas es la salsa blanca o conocida también como Bechamel. Es una receta muy fina y base de otras obras culinarias como las croquetas, se hace a partir de la combinación de la leche caliente con un ligue espeso denominado roux, el cual se forma cocinando mantequilla con harina.

### **3.2. Nuevos espacios gastronómicos en la capital.**

Estos sabores y recetas extranjeras eran muy difíciles de encontrar en Bogotá para el siglo XIX, por lo tanto los primeros conocimientos que tenemos de estas elaboraciones se dan al interior de las casas familiares, mientras que los sabores criollos y la cocina tradicional colombiana se podían encontrar en las chicherías, las fondas y los mercados donde se producían comidas para el consumo inmediato.

Los restaurantes y cafés fueron establecimientos que aparecieron hacia finales del siglo XIX en Bogotá. Exaltando las características de la ciudad burguesa donde el pudor, la elegancia y la modernidad comenzaban a mostrar su cara, esta vez, desde una mirada gastronómica.

Los restaurantes y cafés se convirtieron en los nuevos centros de encuentro social para los capitalinos. Aunque su presencia en Bogotá se dio para finales del siglo XIX estos establecimientos fueron otros espacios para que los bogotanos de alta clase conocieran nuevas recetas y educaran sus paladares con otras preparaciones.

Los cafés llegaron primero que los restaurantes. Gina Zanella nos cuenta que estos cafés se dividían en dos categorías, los primeros los lugares de encuentro que en un principio eran

frecuentados por el público masculino, donde se hacían reuniones, se jugaba y sobretodo se disfrutaba de una buena taza de café negro. Los segundos denominados cafés restaurantes se enfocaban más en la familia y en el servicio de alimentos<sup>90</sup>. Para 1893 los establecimientos más frecuentados por la sociedad santafereña eran: el café de teatro, el Florián, Café Madrid, Café Restaurante Roma y los restaurantes Chantilly y Pettit Fornos.<sup>91</sup>

Los cafés se interesaban en dar a sus comensales un servicio clásico y elegante al estilo francés, donde los buenos modales y las reglas de urbanidad regían los comportamientos tanto de hombres como de las mujeres a la hora de sentarse a la mesa. Dentro de su repertorio culinario se ofrecían bebidas calientes y frías, algunos aperitivos como wiski, brandy, coñac entre otros, algunos manjares y pasabocas franceses e ingleses que servían de maridaje para las bebidas.

Los cafés-restaurante, o simplemente restaurantes, se concentraban en ser espacios familiares, algunos como el café Florián ofrecían banquetes y comidas dentro del establecimiento y a servicio a domicilio. Otros, como el Café Sevilla, entre su menú exhibían elaboraciones culinarias de Francia, Inglaterra, Alemania, Italia y Bogotá al servicio de los comensales<sup>92</sup>. Por lo tanto, el repertorio de recetas y cocina francesa e inglesa se posicionó en un espacio propio donde a los bogotanos se les agasajaba con platillos muy elegantes y sofisticados.

Los cafés y restaurantes cambiaron no solo la alimentación de las personas, sino que también innovaron los comportamientos en la mesa, los modales y la etiqueta se convirtieron en los conocimientos más importantes alrededor de este ritual. Y se puede decir que los modales y el protocolo fueron los saberes más apreciados por los santafereños.

A mediados de siglo XIX comenzaron a llegar desde Europa manuales de comportamiento, en 1854 se edita en Nueva York el *Manual de urbanidad y buenas maneras* de Manuel Antonio Carreño, el cual se convirtió en un modelo de etiqueta y de enseñanza para la sociedad capitalina. Fueron los manuales un modo de replicar los comportamientos de los extranjeros dentro y fuera de sus hogares. En definitiva la innovación y el cambio de gastronomía bogotana se ven reflejados, más que nada, en el saber reproducir los modales y alimentos de los extranjeros.

---

<sup>90</sup> Gina M. Zanella Adarme. *Bogotá bajo una nueva sociabilidad. La burguesía vista a través de los establecimientos públicos 1894-1930*. (Tesis de Pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2003) 31

<sup>91</sup> Aida Martínez Carreño, *Colombia. Mesa y cocina del siglo XIX*, 77

<sup>92</sup> Marcela Cuéllar Sánchez y Germán Mejía Pavony. *Atlas histórico de Bogotá. Cartografía 1791-2007*. (Bogotá: Editorial Planeta, 2007) 48-49

En cuanto a las recetas, recetarios y los manuales eran un ejemplo del cambio de ideología que al principio intentaron recrear los manuales foráneos, en especial por que estas costumbre llegadas desde Francia en particular, e Inglaterra se convirtieron en los referentes para mostrar el status de la sociedad bogotana, revelando sus conocimiento en cocina extranjera y dejando a un lado los sabores y saberes de la cocina criolla. Ya con la segunda edición del *Manual de artes y oficios* para 1874 la cocina colombiana en la escritura comienza a tener otra aceptación y un nuevo orden entre los manuales, no solo mostrando su composición sino también delineando los sabores de todo un país al alcance de la alta sociedad capitalina. Este quiebre en la escritura de los recetario demuestra la búsqueda y valoración por los sabores propios y la aceptación de los modelos nativos dentro de la cocina.

Por último, nos gustaría concluir este capítulo explicando que las cocinas bogotanas de final de siglo se las puede leer en especial por su gran variedad de sabores, conocimientos, técnicas y por su innovación ante un nuevo siglo.

#### 4. Los postres de Don Ángel.

No todos los santafereños de finales del siglo XIX se sintieron a gusto con los cambios culinarios que llegaron a la capital por parte de Francia e Inglaterra. Es más podemos decir que algunos bogotanos sentían una gran melancolía a causa de la pérdida o desapego que mostraban los bogotanos de alta clase ante su propia gastronomía y cultura.

¡Y es que la verdad! No todos estos patillos nuevos y sofisticados fueron del agrado de todos. Algunas personas apreciaban más los sabores criollos y los saberes nacionales se oponían a incentivar a las personas que se mostraban en descontento con la cultura nacional.

En este caso nos referimos a grandes escritores y literatos del siglo XIX, en especial hablaremos de novelas, obras costumbristas, crónicas y poemas que resaltan en sus escritos la importancia de la culinaria colombiana.

La mayoría de los escritos que se han estudiado hablan sobre las vivencias en la capital, la única fuentes que se distancia de este centro de análisis es la María pero en ese obra nos importa ver las labores de la mujeres, las practicas culinarias y los sabores que rigen la mesa familiar, ya que bien estamos trabajando el tema de la gastronomía.

*Las tres tazas* de José María Vergara y Vergara y *La Dulzada* escrita por Ángel Cuervo son dos clásicas obras literarias costumbristas que resaltan entre sus escritos las imágenes de los hábitos y rutinas de los santafereños a mediados del siglo XIX. Estas obras se determinan como costumbristas ya que entre sus narraciones se describen los espacios geográficos nacionales, costumbres de la gente y se interesa por narrar las formaciones sociales y económicas en las que los protagonistas de las obras habitaban.<sup>93</sup>

A principios del siglo XIX las tertulias fueron espacios de intercambio de ideas, de opiniones de intelectuales y de la vida cotidiana, entre los caballeros ilustres de la capital. Aquí la literatura fue la herramienta para construir estos espacios de interacción donde el género costumbrista abrió la oportunidad para exhibir los saberes y las prácticas cotidianas de los santafereños.

---

<sup>93</sup> Erna Von der Walden. *El cuadro de costumbres y el proyecto hispano-católico de unificación nacional en Colombia*. ARBOR ciencia, Pensamiento y cultura, Vol. CLXXXIII: No. 724 ( marzo-abril 2007) 243

El costumbrismo da acceso a una reinterpretación del pasado para evaluar los conocimientos en común que unen un proyecto social, político y cultural, es decir por medio del costumbrismo se ilustran saberes que hacen parte de una identidad criolla, en este caso a través de los sabores, olores y la comida. «La comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.»<sup>94</sup>

#### **4.1. Té, chocolate y café.**

*Las tres tazas* de José María Vergara y Vergara, así como *La Dulzada* de Ángel Cuervo entre otros, son obras que muestran las modas y hábitos de la época y que hacen ver la transición gastronómica que se da a principios del siglo con la expulsión de los españoles. Retratan las grandes celebraciones, las fiestas y los banquetes, los dulces típicos y las relaciones socio-culturales que se dan alrededor de la comida.

Empezaremos entonces con *Las tres tazas*, publicadas en 1863 por primera vez en *El Mosaico*, un periódico de carácter literario y cultural en el cual Vergara y Vergara hace parte como uno de sus fundadores. Cuenta la historia de la taza de Chocolate y como las nuevas modas de las tazas de café y té no solo innovaron los paladares de los habitantes santafereños sino que también cambiaron sus ideas y sus formas de pensar.

La primera taza es la de chocolate, según cuenta el señor Ricardo E. Visval Sierra, en esta se da una representación de la vida y los gustos de la sociedad criolla. Situada en una época antes de la Independencia de Colombia, en el que el autor (Vergara y Vergara) es invitado por parte de una familia acomodada a compartir el refresco en el cual también han sido invitados grandes señores y futuros padres de la nación como Antonio Nariño.

La velada gira entorno del famoso refresco santafereño servido alrededor de las nueve de la noche, donde el chocolate es el protagonista más grande de la velada. La importancia que el autor le da a su preparación nos da a entender el agrado que tiene por esta bebida.

«El refresco tuvo lugar a las ocho de la noche, en el vasto comedor... Sobre las servilletas dobladas reposaban grandes platos: entre éstos había platos pequeños; y entre los pequeños había pozuelos en que hacía visos azules y dorados la espuma

---

<sup>94</sup> Massimo Montanari, *La comida como cultura*, 13

de un chocolate que estaba guardado en pastillas hacía ocho años, en grandes arcones de cedro. 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, exhala un perfume... ¡un perfume...! ¡Musa de Grecia, la de las ingeniosas ficciones, hazme el favor de decirme cómo diablos se pudiera hacer llegar a las narices de mis actuales conciudadanos el perfume de aquel chocolate colonial! Esto en cuanto al olfato; ¡pero en cuanto al sabor...! Es de advertir que la regla usada entonces por aquellas venerables cocineras, era la de echar dos pastillas por jícara, y ninguna de aquellas sabias cocineras, se equivocaba. Si los convidados eran diez, se echaban veinte pastillas. Hoy... ¡llanto cuesta el decirlo! ¡quis talia fando temperet a lacrymis! Hoy... hay cocineras que echan a pastilla por barba. ¿Qué digo? ¡Hay casas en que con una pastilla despachan tres víctimas!»<sup>95</sup>

Como estrella de la noche la preparación de la bebida es un acontecimiento muy grande tal como lo demuestra Vergara y Vergara, otro indicio importante que sale a la vista con la descripción del autor son las sensaciones y emociones que se dan a través de la comida. Massimo Montanari en su obra *La comida como cultura*, dice que los alimentos y la alimentación sirven como instrumentos de comunicación entre los hombres entre sus sentimientos y su relación con el mundo físico.

---

<sup>95</sup> Selección Samper Ortega de Literatura Colombiana. *Cuadro de costumbres*. (Bogotá: Editorial Ancora, 2007) 72-73

Por lo tal la primera taza es un gran referente, y en si el resto de la obra, de los sentimientos que evoca la comida ante sus comensales. Para Vergara y Vergara el chocolate es su bebida predilecta entre las tres que él trabaja, que además en la bebida se resaltan los sentimientos y recuerdos de una antigua época.

«La taza de chocolate es un recordatorio de aquellas ilustres veladas que tanto estuvieron presentes en la sociedad colonial, y que el escritor echará en falta durante el periodo Republicano.»<sup>96</sup>

La segunda taza la de café es un acontecimiento agridulce para el autor por una parte su desagrado ante esta bebida lo demuestra comparándola a un brebaje médico, pues para el autor el café no era más que un pocillo de elixir amargo que no tenía ningún agrado para su paladar.

«El café me era conocido como un remedio excelente, feo como todo remedio; mas no lo conocía bajo la faz de bebida tan deliciosa que mereciese un convite.»<sup>97</sup>

Paralelamente con la descripción de las bebidas y las fiestas, la obra informa los cambios y transiciones culturales que los bogotanos demostraban al mismo tiempo que cambiaban sus gustos alimenticios. Por ejemplo el café hace referencia a los gustos que los bogotanos adoptaron de la cultura y gastronomía Francesa y el té respectivamente de los ingleses.

«La segunda taza describe el cambio en las costumbres capitalinas, de las familias tradicionales, en la medida en la que estas adoptan nuevas normas y etiquetas sociales como la francesa y la inglesa.»<sup>98</sup>

Pero la que realmente representa un cambio cultural para nuestro opinión es la narración de la tercera taza, donde las costumbres criollas quedaron en el olvido, donde el té pasa a tener el protagonismo de la mesa y donde la gente ya no se distingue por su apellido español sino por el contrario se pierde toda la identidad hispana de la cual el país nació.

---

<sup>96</sup> Ricardo E. Visval Sierra. *La transformación del mundo colonial al republicano de la nueva Granada en el cuadro de costumbres "Las tres tazas", de José María Vergara y Vergara*. Actas del XXXVIII Congreso Internacional del Instituto Internacional de Literatura Iberoamericana: Universidad de Georgetown (2012) 8

<sup>97</sup> Selección Samper Ortega de Literatura Colombiana, Cuadro de costumbres, 75

<sup>98</sup> Ricardo E. Visval Sierra, *La transformación del mundo colonial al republicano de la nueva Granada en el cuadro de costumbres "Las tres tazas", de José María Vergara y Vergara*, 8

«La taza tercera se centra en la republicana Bogotá, y en este apartado el autor hacer una feroz crítica a la ausencia de identidad nacional cuando va a la familia que lo invita a tomar el té en familia.»<sup>99</sup>

Es interesante ver como a medida que la taza o bebida cambiaba, la mesa y las prácticas gastronómicas que se da alrededor de esta también varían. En la primera taza lo que más resalta es la característica de la abundancia en especial con la preparación de la bebida. La segunda taza también hace resaltar la importancia de la abundancia en la comida criolla presentando en la mesa platos típicos de la cocina bogotana como el ajiaco, y se da el factor del cambio con la aparición del café.

«El refresco empezó por ajiaco, el modesto, el irremplazable ajiaco, que si figurara en algún lenguaje debería tener por significado: mérito sólido. Tras del ajiaco siguieron unos hermosos pollos asados, dignos de un príncipe convaleciente. Tras de los pollos hubo vinos: vino tinto, vino dulce y vino de consagrar. Tomamos más de lo justo, aunque no tomamos con injusticia: nos alegramos y nos enternecimos. En esta delicada situación de ánimo se oyó en la cercana cocina un ruido de molinillos, y acto continuo entraron tres criadas bien vestidas, trayendo en tres grandes azafates pastosos, muchos pozuelos blancos llenos de café.»<sup>100</sup>

En el tercer y última taza la de té se muestra un servicio más recatado. Se deja a un lado la exuberancia de la cultura criolla y se toman por otro lado la ostentación de la cultura inglesa. Ya las mesas no están invadidas por las ricas colaciones, la mesa del comedor no se usa sino por el contrario el servicio del té se hace directamente en la sala donde un criado bien vestido es el encargado de servir la infusión. Esta bebida va acompañada de un chorro de leche caliente y unos terrones de azúcar para endulzarla. Lo único que se sirvió en el té de los Marqueses de Guacharná fueron unos pequeños bizcochos que para el gusto del escritor sabían a enfermedad.

«Tenía un hambre tiránica, y dirigí la vista buscando a quién comerme. Los dueños de la casa estaban muy flacos, y me lancé sobre una bandeja que contenía

---

<sup>99</sup> Ricardo E. Visval Sierra, *La transformación del mundo colonial al republicano de la nueva Granada en el cuadro de costumbres "Las tres tazas"*, de José María Vergara y Vergara, 9

<sup>100</sup> Selección Samper Ortega de Literatura Colombiana, *Cuadro de costumbres*, 80



bizcochuelos extranjeros marcados con el sello de la fábrica. Aunque sabían a enfermedad, me comí con disimulo catorce docenas, que vienen a ser tanto como un cuartillo de nuestros bizcochuelos bogotanos.»<sup>101</sup>

Y no solo lo alaba la literatura de Vergara y Vergara en el Archivo Histórico Javeriano, se encuentra un pequeño tesoro poético titulado *Cacao con quesito* escrito en 1911 por Jesús E. Restrepo. Es una pequeña obra de ocho hojas escritas a mano por el autor. Aunque no se encontró ninguna información de su autor y su publicación, creemos que es un relato asombroso que muestra los placeres de la mesa y en especial del chocolate santafereño a principios del siglo XX. Ahora bien este poema es un hermoso piropo hacia el cacao, a los sentimientos que éste produce ante los comensales y a la tertulia que es compartir el chocolate con quesito.

El autor hace con este poema una adulación romántica tanto al cacao como a las mujeres quienes preparan la bebida y a quienes el ofrece su amor, «Contigo no me he casado, por no falta de apetito, sino porque me has dado chocolate con quesito.»<sup>102</sup> Por lo tanto el chocolate o cacao para Vergara y Vergara como para Restrepo es el sabor de la patria. Entre la literatura santafereña se pueden encontrar algunas citas y referentes sobre la cocina, la verdad es muy poco lo que se tiene de libros de cocina, manuales y costumbres alimenticias para la segunda mitad del siglo XIX. Las referencias obtenidas se han encontrado hacia finales de siglo.

#### **4.2. La Dulzada.**

Otro autor que destaca con esta clase de relatos gastronómicos fue el señor Ángel Cuervo hermano del famoso escritor Rufino José Cuervo. *La Dulzada*, poema en ocho cantos y un epílogo, fue publicado por el taller tipográfico de Nicolás Gómez por primera vez en 1867. Esta obra de estilo romántico es todo un documento histórico que presenta al público los dulces y dulcerías que reinaban en Bogotá épocas antes de la Independencia. Esta es una linda epopeya de los recuerdos del autor, de la infinidad de dulces y galerías que disfruto a lo largo de su infancia.

«Recordad cuando niño recibía cuartillo los domingos y contento llevándolo a dos manos me salía a gastarlo en la tienda como ciento al entrar con la vista recorría los platos y bandejas y tormento me daba el no tener en ese instante con qué poder

---

<sup>101</sup> Selección Samper Ortega de Literatura Colombiana, *Cuadro de costumbres*, 97

<sup>102</sup> Jesús E. Restrepo, *Cacao con quesito*. (Bogotá: Archivo Histórico Javeriano, 1911) 4

comprar hasta el estante. Las panuchas, merengues y cocadas, las orejas de fraile y las obleas, las yemas, caramelos y cuajadas, alfeñiques, tomates y grajeas, recorría con rápidas miradas, sin que fijar pudiera mis ideas sobre el cual de esos dulces me sería más sabroso y más tiempo duraría.»<sup>103</sup>

El libro nos transporta a la Bogotá de 1860 donde la mayoría de los dulces bogotanos se elaboraban aún bajo la influencia de la culinaria hispana, a la cual el autor da mayor interés. Por otra parte en la obra se muestra un poco las nuevas tendencias reposteras llegadas desde Inglaterra y de Francia a la cuales el ve como una tendencia negativa hacia las delicias de su ciudad, y bajo el temor de que estos nuevos productos lleguen a opacar a los dulces capitalinos.<sup>104</sup>

Tan importantes son los dulces y el amor que el autor les tiene, como las manos de quienes los preparan y la verdad la encargada de hacer estas delicias estuvieron a cargo de las mujeres, la cocina ha sido una práctica femenina desde la antigüedad pero con el paso del tiempo y con la profesionalización de los oficios los hombres empezaron a abordar estas prácticas, en especial para el ejemplo europeo. Por lo tanto las primeras dulcerías y reposterías que se hallaban en Bogotá, para la época en la cual el señor Cuervo era un infante, eran propiedad de las señoras y damas capitalinas.

«Siempre fueron la repostería y la dulcería cultivados por damas de nuestra sociedad, a veces por el amor al arte, hobby, que decimos para mayor claridad, a veces para equilibrar el flaco presunto doméstico. Y siempre en el mundo femenino bogotano, y puede decirse colombiano, hubo interés y esmero por la coquinaria, en sus variadas especialidades, no digamos en lo repostil que es el tema de estas líneas. Cosa de notarse. Esa afición no ha caído, se mantiene hoy, quizá con mayor interés que antes, cuando en la casa había dos despensas, la de sal y la de dulce.»<sup>105</sup>

Los poemas de Cuervo hacen que el lector se regrese en el tiempo a las dulcerías típicas bogotanas de mediados del siglo XIX a compartir postres clásicos como las cocadas, los

---

<sup>103</sup> Ángel Cuervo, *La Dulzada* (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973) 2-3

<sup>104</sup> Cecilia Restrepo y Helena Saavedra. *De la sala al comedor. Anécdotas y recetas bogotanas*. (Bogotá: Binah ediciones Ltda, 2004) 61

<sup>105</sup> Ángel Cuervo, *La Dulzada*, XXVI

diabolines, las caspiroletas, las obleas rellenas de arequipe y dulce de moras. Aunque no se dan directamente recetas de dulces en la obra se vivencian los sabores y los olores de cada postre descrito en las palabras del autor.

Obra escrita en coplas con las que se hace esta epopeya a los dulces como los protagonistas de la historia. Nos traslada a la Santafé donde se reconocía todavía en materia gastronómica y repostera los almibares y confites españoles, sin embargo también habla de la influencia de las nuevas modas extranjeras (francesa e inglesa) que incursionaron dentro de la culinaria tradicional santafereña.

Entre los postres que se hablan en *La Dulzada* están los merengues, que los hace parecer pequeñas bolas de azúcar, livianos y de un blanco tan puro que casi parecen copos de nieve; a continuación queremos exponer una receta que se ha hallado en el *Recetario Santaferense*.

«Merengues: 10 claras de huevo, ½ taza de azúcar, una pizca de crémor tártaro, unas gotas de vinagre, 1/2 cucharaditas de vainilla (o esencia de anís), ½ cucharadita de brandy o cualquier licor (opcional). Se baten las claras a punto de nieve, se les agregan las gotas de vinagre, el crémor y poco a poco el azúcar, cuando las claras estén firmes, se les añade la vainilla (o el anís). Se sacan cucharaditas y se ponen sobre una lata engrasada. Se llevan a horno precalentado a 150° F por 2 horas. Se apaga el horno y se dejan dentro hasta que el horno se enfíe completamente. Los merengues, más que cocerse, se secan en el horno. Cualquier cambio brusco de temperatura (por ejemplo, al abrir la puerta antes de tiempo) hace que se cuarteen.»<sup>106</sup>

Otro aspecto importante es la llegada de las reposterías extranjeras las cuales las mira con desdén, recalcando que las nuevas modas son las que terminan destruyendo y perdiendo las costumbres y cultura de Colombia. La siguiente estrofa se menciona la apertura de una tienda francesa.

«La moda de quien sabe que gabacho

De poner en su tienda mil papeles,

En la puerta letrero y hasta un cacho

---

<sup>106</sup> Instituto distrital de las Artes, *Recetario Santaferense*, 124-125

Repleto de confites y pasteles,  
Hizo que allí acudiera hasta el muchacho  
Enemigo mayor de esos infieles,  
Y gastase el cuartillo en porquerías  
Solo por frecuentar confiterías.»<sup>107</sup>

Nos intriga ver como en esta estrofa el protagonista, en este caso el mismo autor, por una parte siente curiosidad al principio por conocer y degustar los nuevos dulces pero a medida que la estrofa va concluyendo estas nuevas reposterías y confites terminan siendo grotescas para el niño. Y también como se menciona la moda francesa entra a mostrar su culinaria, pero al final lo que realmente le desagrade al protagonista es ver cómo la gente se entusiasma más por lo nuevo y deja de lado o pierde el gusto por lo propio. De ahí su desagrado a lo que el autor se termina denominando como un infiel después de haber frecuentado aquella tienda.

Esta obra al igual que la de Vergara y Vergara reflejan en cierto modo una pérdida de las costumbres y legados coloniales, que poco a poco se van ocultando con la llegada de nuevas culturas, nuevos platos y nuevos sabores.

Finalmente con la obra de José María Vergara y Vergara con *La Dulzada* del señor Cuervo y las crónicas de José María Cordovez Moure podemos decir que la nostalgia mantenida sus obras, no es más que un recordatorio de la transición política, social y económica que por la que pasó la capital después de la independencia con España. Si bien se vio la presencia de nuevas culturas influenciado el orden nacional, la ideología criolla se mantiene.

---

<sup>107</sup> Ángel Cuervo, *La Dulzada*, 104

## **5. El Poscafé. Conclusiones.**

Al igual que toda cena formal, esta investigación quiso seguir el análisis a través de los platillos que se dan en una cena. Por lo tanto, al concluir la comida, se les da a los comensales el puscafé, esta es una tradición colombiana en la cual se sirven unas copas de licor al acabar el banquete, aguardiente o ron en los casos más simples, o whisky y coñac en las mesas más elaboradas.

El poscafé o puscafé, por ende, es el que indica el final de la velada. Por lo tanto decidimos escoger el puscafé como el final de esta cena, de esta investigación que desde el principio se ha escrito en paralelo a la cultura gastronómica de Colombia.

En cada uno de los capítulos se puede distinguir una conclusión que al final uniremos para mostrar nuestra reflexión sobre el tema. El primer capítulo es un recuento de la comida colombiana, aunque nuestra cocina criolla nace bajo la mezcla de las culturas indígena, española y la sazón africana, cada región tiene sus preferencias, es decir Colombia tiene distintos platillos regionales más no uno que se distinga como nacional.

Esto se debe a dos características, la primera de carácter geográfico y climatológico. Colombia es un país tropical por lo tanto entre región y región hay distintos microclimas que no solo van cambiando la temperatura y el suelo del lugar sino también varían la fauna y la flora. Por lo tanto, algunos alimentos se encuentran en mayor cantidad en algunas zonas del país más que en otras, lo que ocasiona que los platillos varíen de región a región, un ejemplo de esto es el sancocho, que dependiendo de su zona en la que sea preparada las proteínas y guarniciones no son las mismas.

La segunda característica se da en el ámbito cultural. La cocina criolla nace de la unión de los ingredientes indígenas con los productos que los españoles trajeron del viejo continente, y con la sazón y folclor que finalmente aportaron los esclavos africanos. Pero no en todas las regiones se dieron las mismas características, en algunas regiones por ejemplo en los Llanos Orientales y la Amazonia se daba mayor importancia a la cocina e ingredientes indígenas. En la costa Pacífica y en la Caribe, brilló la sazón de las matronas africanas y con ingredientes como el plátano, y en el centro del país en la región andina la cocina estuvo fuertemente influenciada por el aporte indígena y español.

Bogotá, es la excepción, al ser esta el centro administrativo y social del país para el siglo XIX. Muchas personas inmigraron a la capital en busca de un mejor porvenir, de obtener mejores condiciones de vida. Por lo tanto los mercados y la variedad de los productos cambió, no solo se lograba tener acceso a los alimentos dados en la región sino que se conseguían provenientes de todo el país.

Por último, para la segunda década del siglo XIX se abren nuevas tiendas con productos traídos de otras naciones europeas como Inglaterra, Francia, Italia y los Estados Unidos. Y crece entre la clase alta santafereña un deseo de reproducir los saberes y las costumbres de los europeos en este caso a través de la cocina (capítulo segundo).

Se abre un nuevo repertorio a la gastronomía bogotana esta vez expuesta en la literatura. Los recetarios y manuales de cocina fueron el trabajo de la elite capitalina impulsada por los ejemplos de los extranjeros. En un principio las recetas son la interpretación y la traducción de los sabores y prácticas europeas. Con la publicación del *Manual de artes y oficios* de Nicolás Gómez publicado en 1853 y su reedición en 1874, se da un quiebre en este tipo de literatura pues esta obra de más de ciento noventa y siete páginas comienza a recopilar, como lo menciona la profesora Aida Martínez, algunas recetas de la cocina criolla. Y hacia finales del siglo XIX y principios del siglo XX se puede ver entre las obras el reconocimiento a la cocina colombiana, pero lo importante aquí es que se las reconoce por su diversidad regional.

Otro gran aporte de este tipo de literatura culinaria se la muestra como un medio para difundir conocimientos y saberes, en este caso entre las mujeres quienes practicaban las artes culinarias. Los manuales fueron instrumentos de enseñanza para las damas no solo a los aspectos gastronómicos sino a los oficios del hogar; muchas de las obras estudiadas hablaban de la economía doméstica, en el caso de Timoteo González y su *Industrial del coadjutor*, como un saber que las mujeres debían aprender para el buen manejo del hogar. Los manuales con el tiempo se convirtieron en herramientas de enseñanza no solo para las mujeres sino también para el resto de la familia, educando los paladares y el comportamiento de las personas dentro y fuera de la mesa.

Por otro lado y con una apertura más tardía que la de los recetarios, los cafés y restaurantes cambiaron no solo la alimentación de las personas, sino que también innovaron los

comportamientos en la mesa, los modales y la etiqueta se convirtieron en los conocimientos más importantes alrededor de este ritual.

A través de las obras de Vergara y Vergara, Ángel Cuervo y las crónicas de José María Cordovez Moure se resalta el amor a la patria, esta vez desde la comida. Volviendo a los sabores criollos en Vergara y Vergara la taza de chocolate siempre será el rey en la mesa bogotana, la nostalgia es el hilo conductor en su obra a medida que nuevas bebidas aparecen a la hora de la cena. Los dulces en especial las golosinas españolas fueron las preferidas del señor Cuervo. La nostalgia mantenida en sus obras, no es más que un recordatorio de la transición política, social y económica por la que pasó la capital después de la independencia. Si bien se vio la presencia de nuevas culturas influenciado el orden nacional, la ideología criolla se mantiene presente y latente en la olla.

Realmente la imitación de las costumbres europeas en cuanto a lo gastronómico fue una influencia que impulsó al final a resaltar los saberes de la cocina criolla. En el artículo, *Recetas y recetas para la olla nacional* la autora Laura Catalina García Mera explica como los santafereños (los de las clases altas) en su afán por copiar las costumbres europeas no opacaron los saberes criollos, sino por el contrario mantuvieron, por medio de los recetarios y la literatura culinaria, latentes las preparaciones colombianas en los platillos que las mamás y cocineras practicaban a diario.

Este trabajo fue un intento por unir la cocina y la historia, de mostrar el legado gastronómico de Bogotá para finales del siglo XIX y principios del XX. La investigación nos deja concluir que la cocina bogotana se identificó como híbrido, una culinaria que se nutrió de distintas culturas para crear la suya, que comparte saberes y sabores con Francia e Inglaterra, pero que su influencia no alcanzó a cambiar la imagen de la cocina criolla sino que la incentivo a crecer de la mano de la literatura.

Los recetarios y los manuales para los cocineros y chef son la huella que dejan de su conocimiento, por lo tanto son su legado para el mundo. Analizado desde el punto de vista de un cocinero, la cocina es una expresión de la cultura que su oficio se manifiesta en distintas áreas el arte, la ciencia y la historia, y que se encuentra en constante cambio a través del tiempo pues ante

todo la cocina y la alimentación son los pilares que mueven al hombre día tras día. Sin alimento no hay vida, sin alimento no hay cambio y sin alimento no hay historia.



## 5. Bibliografía.

### Fuentes Primarias.

[A.A] *Cuaderno de recetas de cocina*. Tomo I. Bogotá: [S. E], 1900.

[A.A] *Cuaderno de recetas de cocina*. Tomo II. Bogotá: [S. E], 1900.

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

Briceño, María Magdalena. *Oficios Domésticos*. Bogotá: [S. E], 1929.

Gaitán, Josefina. *Recetas prácticas de cocina*. Bogotá: [S. E], 1900.

González, Timoteo. *El industrial del coadjutor: tesoros de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía doméstica*. Bogotá: Librería colombiana de Camacho Roldán y Tamayo, 1893.

Hernández, Elisa. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*. Medellín: Editorial De Bedout, 1923.

Restrepo, Jesús E. *Cacao con quesito*. [S. L]: [S. E], 1911.

### Fuentes Secundarias.

Cabrera Barney, Eugenio, y Garcés, María Antonia. *Con cangüinga y con callana. Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Carreño, Manuel Antonio. *Manual de urbanidad y buenas maneras*. [S. I]: [s. n], 1980.

Cordovez Moure, José María. *Reminiscencias de Santafé y Bogotá*. Madrid: Aguilar S. A. de editores, 1962.

Cuéllar Sánchez, Marcela, y Germán Mejía Pavony. *Atlas histórico de Bogotá*. Cartografía 1791-2007. Bogotá: Editorial planeta colombiana S. A, 2007.

Cuervo, Ángel. *La Dulzada*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973.

De Certau, Michel, Luce Girard, y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Gallimard: Universidad Iberoamericana, Instituto tecnológico y de estudios superiores de occidente, 1994.

Delgado Salazar, Ramiro, Daniel Gómez Roldán, y Germán (Comp) Negret-Andrade. *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Díaz Piedrahita, Santiago. *Las hojas de las plantas como envoltorios de los alimentos*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

El Tiempo. *Así sabe Colombia. Así sabe el Caribe*. Bogotá: Casa Editorial El Tiempo, 2008.

—. *Así sabe Colombia. Así sabe la región del Pacífico*. Bogotá: Casa Editorial El Tiempo, 2008.

—. *Así sabe Colombia. Así saben Huila y Tolima*. Bogotá: Casa editorial El Tiempo, 2008.

—. *Así sabe Colombia. Así saben los Llanos orientales, la Amazonia y la Orinoquia*. Bogotá: Casa editorial El Tiempo, 2008.

—. *Así sabe Colombia. Así saben los Santanderes*. Bogotá: Casa editorial El Tiempo, 2008.

Fundación Misión Colombia. *Historia de Bogotá*. Tomo II - Siglo XIX. Bogotá: Salvat-Villegas Editores, 1989.

Fundación misión Colombia. *Historia de Bogotá*. Tomo III - Siglo XIX. Bogotá: Salvat-Villegas Editores, 1989.

García Mera, Laura Catalina. *Recetas y recetarios para la olla nacional: La construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX*. «SciELO.» Editado por Revista Colombiana de Antropología. Vol. 50. Julio/Diciembre de 2014. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252014000200004&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252014000200004&script=sci_arttext) (último acceso: 15 de mayo de 2015).

Ibañez, Pedro. *Crónicas de Bogotá*. Bogotá: Imprenta Nacional, 1913.

Isaacs, Jorge. *María*. Madrid: Editorial Cátedra, 2004.

Lleras, Carlos Humberto (Comp). *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Martínez Carreño, Aida. *Colombia. Mesa y cocina del siglo XIX*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Ministerio de cultura. *Políticas para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia*. Bogotá: Ministerio de cultura, 2012.

Moreno Blanco, Lácydes. *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Ordoñez Caicedo, Carlos (comp). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Patiño, Victor Manuel. *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Plano Danais, Ricardo. *Historia de la cerveza en Colombia*. «Grupo Gastronautas, Historia de la alimentación.» Mayo de 2012. <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> (último acceso: 1 de mayo de 2014).

Restrepo Manrique, Cecilia. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. 1776-1900*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Rojas de Perdomo, Lucía. *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá: Ministerios de Cultura, 2012.

Sánchez, Enrique Sánchez y Carlos E. *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de cultura, 2012.

Vergara y Vergara, José María. «*Las tres tazas*.» En Cuadro de costumbres, de Selección Samper Ortega de literatura colombiana. Bogotá: Editorial Ancora, 2007.

—. *Las tres tazas y otros cuadros*. Bogotá: Editorial Minerva, [S. F].

Visval Sierra, Ricardo E. *La transformación del mundo colonial al republicano de la Nueva Granada en el cuadro de costumbres, "las tres tazas", de José María Vergara y Vergara.* «Congreso Internacional del instituto internacional de literatura Iberoamericana.» Editado por Congreso Internacional del Instituto Internacional de Literatura Iberoamericana. Universidad de Georgetown. 2012. <http://www.iiligeorgetown2010.com/2/pdf/Visbal.pdf> (último acceso: 10 de Junio de 2015).

Walden, Erna Von. *El cuadro de costumbres y el proyecto hispano-católico de la unificación nacional en Colombia.* «ARBOR, ciencia, pensamiento y cultura.» Marzo - abril de 2007. <http://arbor.revistas.csic.es/index.php/arbor/article/viewFile/95/96> (último acceso: 23 de Marzo de 2014).

Zanella Adarme, Gina María. *Bogotá Bajo una nueva sociabilidad. La burguesía vista a través de los establecimientos públicos 1894-1930.* «Tesis de pregrado en Historia.» Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2003.

## 1. Anexos.

Recetarios	Recetas y tips				
<p>Cuaderno de recetas de cocina. Tomo I</p>	<p><u>Dulce de limones:</u> En un bongo se restregarán con una piedra hechandoles agua enseguida se las hará al largo una incisión i se pondrán en agua de (lejía) bn simple hasta ablandarse se limpiarán con una paleta muy delgada i se dejan en agua caliente de lejía la que se les mudara cada que se enfríen; esta operación durará hasta que estén desumados; entonces se pone a hervir en agua hasta ponerse tiernas i se hacharan en el almíbar. para 100 limones 6 libras azúcar. p.p 3; <u>Dulce de yemas:</u> Después de separadas las yemas de las claras se baten mucho en seguidase cuestan y después se hechas en almíbar. Cada 8 yemas necesitan 1 libra de azúcar. p.p 3; <u>Dulce de brevas:</u> Se hechas a sancochar i estando blanditas se dejan escurrir i se hechas en almíbar baja</p>	<p><u>Merengues:</u> A 6 claras de huevo se les pondrá una libras de azúcar hecha almíbar e ir viendo estando a punto alto se mezclara con las claras que deberán estar bien batidas incorporando estas si se encuentra en disposición de azarlo. El horno no debe estar caliente se le puede hechar corteza de limón al batido. P.P. 8; <u>Manjar blanco:</u> se pone a hablandar el arroz luego se muele i se pone a hervir con la leche cruda dejando hasta que esté bien cocida después de le hecha el azúcar i se deja tomar punto meneandolo instantáneamente. Para 5 botellas de leche 12 onzas de arroz libra y media de azúcar esto dura muchos días también se le pone una tácita de manteca. p.p. 8 <u>Flan:</u> Se baten bien los huevos se les hecha el azúcar y la harina la leche</p>	<p><u>Puding de huevos:</u> se baten los huevos i se les agrega azúcar molido y bien seca cuando el horno no esté muy caliente se pondrá en el i al tiempo de meterlos se añadirá a lo mezclado harina de trigo y se revolverá bien en seguida mantequilla de Flandes i se revolverá bien poniéndoles unas cucharadas de aguardiente de huva. Después de puesta esta composición en las respectivas latas que estarán untadas de mantequilla se colocarán unas pasas en la superficie del puding. Para 12 huevos 1 Lb de azúcar mantequilla 3 cucharadas de aguardiente de huva 1 Lb de harina de trigo las latas no deben rellenarse pero deben dejarse el suficiente</p>	<p><u>Carne de vaca a estofado:</u> Se toma un pedazo de carne tierno se mezcla con tocino mui fresco, se pone en una cacerola se echa en ella un baño pequeño de vino blanco tocino cortado en pequeñas porciones años, cebollas picadas muy menudas, cebolla enteras, zanahorias cortadas a lo largo muy delgadas pimienta y sal se hecha la presa en la cacerola sobre estos ingredientes y se pone en fuego lento cuidando de que la cacerola este bien cubierta y se deje por espacio de 6 horas. p.p. 34 ; <u>Pechuga de pisco sudada:</u> se suda en agua y un poquito de vino y de color de azafrán de Castillas y cuando ballan estando se le hecharan unas alcaparras. Pisco rellenó: Para matar al pisco se hechara un bracito de aguardiente o de vinagre de Castilla se correrá y muerto y pelado sin</p>	<p><u>Bebidas, viente:</u> Al caldo de caña bien despumado se le mezcla agua y un poco de base cocida dejándola fermentar y en este estado se pone en botellas. Aurora, para una botija de agua 5 Lb de azúcar y 5 limones clave de olor con clavo y canela. Se tapan bien para el fermento. p.p. 38 ; <u>Masato de yuca:</u> se cocinan limpias, bien cocinadas se envuelven bien por 8 días en hojas de plátano después de los ocho días se muele y se cierce y para tomarlo se le pone la panela raspada. De sé hace chucha con más agua. p.p. 39</p>

	<p>de punto. se pasan antes de sancocharlas para 1 libras de brevas 2 libras de azúcar. Deben lavarse antes de cocerlas haciéndoles una incisión en cruz. p.p 4</p>	<p>se mezcla bien un coco hecho rayado i todo junto se cuele sin agua i se le hecha al bate i después se le hecha el azúcar. Al fuego de vera estar una paila con agua hirviendo i dentro se pondrá la (bacija) con el flan antes de hechar el dulce en la bacija se quema un poquito el azúcar i se hecha al molde. Para un coco se necesita 7 huevos 2 táctas de leche 4 onzas de harina 1 libra de azúcar un poquito de clavos canela pasas almendras. p.p. 6</p> <p><u>Buding de arroz:</u> Se hace el arroz de leche i cuando este frío se desmigajan biscochuelos i se le pone pasas un poco de vino cuando se soba i se mete al horno. p.p 11;</p>	<p>espacio para que suba para cocinarse de los pudines están en disposición de secar se les introducirá una pajita la que debe salir perfectamente limpia i en caso que no permanecieran en el horno hasta que así suceda. p.p. 9-10</p>	<p>cocinarse pero sin que se halla desangrado bien y aseado en una (arteza) se entra a salpresarlo con vinagre y un poquito de sal vino y especies se dejará como de un día para el otro en esta composición y para su relleno se pondrá carne de marrano en trocitos presas de pollo chorizo tocino ajos cebolla en cabezas, huevos enteros cocidos y rayados, todo se empapa en manteca con azafrán de Castilla comino y pimion. La pechuga se rellenara con rebanadas de pan de trigo mojadadas en aceite de comer rodeadas con pimienta se costé el pisco muy bien i se mueve al horno. p.p. 36</p>	
<p>Cuaderno de recetas de cocina. Tomo II</p>	<p><u>Levadura de chicha:</u> En una olla de barro se pone una botella de chicha sobre media botella de agua tibia 1 onza de panela raspada se le agrega harina hasta que metiendo la mano salga como enguantada. Esto se debe hacer por la noche para trabajar temprano si la chicha no coje no se</p>	<p><u>Bizcocho Inglés:</u> Una libra de mantequilla 1 de azúcar 10 huevos 1 libra de harina de trigo dos cucharaditas de polvo de levadura pasas higos (curda) confitada polvo de canela y clavo y una copa de ron. Se baten la mantequilla con el azúcar hasta que este como crema se le agregan los</p>	<p><u>Fondant:</u> Se toma 1 Lb de azúcar de caña refinada y muy seca y media cucharadita cafetera de cremor tártaro. El azúcar se pone en una tasa y por encima se le riega agua tibia apenas lo suficiente para humedecerlo y se deja así a lo más de una</p>	<p><u>Salsa de curaba a la bogotana:</u> Se toman 120 Lb de curaba bien maduras medio litro de leche 4 huevos azúcar al gusto y canela en astillas. Se hierva bien la leche con la canela luego se vierte poco a poco sobre los huevos batidos con el azúcar se cuele y se pone al fuego suave cuando</p>	<p><u>Pan para te:</u> Una libra de harina de trigo, cuatro cucharaditas de leche, media libra de mantequilla, cuatro huevos, diez cucharaditas de royal, dos cucharaditas de azúcar y una de sal. Se revuelve todo sin amasarlo, los huevos se baten como para</p>

	<p>debe poner agua. p.p. 2-3  <u>Levadura de papa:</u> Se cuecen 5 papas de año en agua suficiente y muy limpia y cuando estén blandos se trituran con una cuchara de madera fuerte con una totuma ya curada y cuando este casi fría se le mezcla el pan disolviéndolo bien y la panela, se tapa y por la tarde se continúa lo mismo indicado arriba. p.p. 4  <u>Pan inglés:</u> Se toman 2 libras de harina de flor, 1 libras de papas criollas cocidas y calientes que se trituran bien, 1 libra de levadura poca sal y leche tibia si es preciso para acabar de mojar. Se amasa muy bien y se deja levantar, entonces se vuelve amasar se hacen los panes y se dejan levantar de nuevo para meterlos al horno como pan francés. p.p. 4;  <u>Pan:</u> por la mañana se mezcla en una totuma un posillo de agua fría y medio pocillo de (panela) también fría se agrega harina de trigo hasta formar una bola muy espesa y se bate luego se</p>	<p>huevos uno tras otro batida bien la mezcla después de cada uno antes de añadir el ron luego la harina las frutas picadas empolvadas con harina y los demás ingredientes se vierte en un molde liso untado de mantequilla y se mete al horno suave. Después de asado se cubre con la cubierta q se quiera o simplemente espolvoreado con azúcar se adorna con pasas entreabiertas formando corona en el borde superior del bizcocho sostenido con espinas largas de Naranja. p.p. 39  <u>Plum -cake:</u> 250 gr de azúcar, 250 de mantequilla, 300 gr de harina, 8 huevos, 125 gramos de pasas picadas, 60 gramos de corteza de naranja confitada y cortados en tiritas, 1 copa de ron 2 cucharaditas de polvo de levadura la corteza rallada de 1 limón, canela y nuez moscada. Se pone en un platon la mantequilla con el azúcar y se vate hasta que este cremosa, entonces se le agrega de dos en dos los</p>	<p>hora. Una ves q esté completamente disuelta el azúcar se pone a fuego suave separando unas cucharadas del líquido para disolver cremor el cual se agrega cuando suelte el hervor y se mezcla bien. Antes de que esté de punto y se forman granos en la paila al rededor del lomo esto perjudica al almíbar se les pasa a las paredes interiores de la paila una esponja mojada con agua fresca para quitarle los granos. Cuando el almíbar haga bola muy blanda se retira y se deja reposar para batirlo hasta q este firme y blanco. El azúcar así preparado es lo que se llama fondant con el cual se hacen confites para cubrir con el bizcochos galletas o frutas etc. Se echa en una vasija de metal este azúcar partido en pedazos con dos o 3 cucharaditas de agua caliente y se derrite al baño de</p>	<p>espesé sin dejarlo hervir se retira y se deja enfriar u poco entonces se le agrega el jugo de las curabas pasado por un paño y se sirve alrededor de algunos pudines. p.p. 77  <u>Helado de leche:</u> Se toma un litro de leche, 6 onzas de azúcar, canela o corteza de limón o de naranja. Se calienta la leche con la canela o la corteza de limón o de naranja, se le agrega el azúcar y se bajá se cuela y se menea hasta que este completamente fría para verterlo en la sorbetera. p.p. 116  <u>Galletas para te:</u> Se toman 12 onzas de almidón de papa, 12 onzas de harina de trigo 4 onzas de azúcar 4 de mantequilla 4 huevos un pocillo de leche. Se mezcla todo esto hasta formar una pasta suave la cual se extiende delgada y se cortan las galletas se les hace unas 4 cortes y se meten al horno algo caliente. p.p. 110</p>	<p>ponche, se sigue revolviendo todo, se deja una masa suave pero no pegajosa, luego se deja por diez minutos envuelta en una servilleta, luego se adelgaza con el bolillo que quede como de 1/2 centímetro. Se corta en cuadraditos con la tapa de una caja de te, se doblan se le pone por encima yema de huevo semeten la horno caliente. p.p 123;  <u>Rollos para te:</u> Una libra de harina de trigo, doce gr de queso de bien calidad, media taza de agua caliente, media de leche, el jugo de medio limón, una cucharadita de royal, una de sal y una de azúcar, media libra de mantequilla. El queso se ralla y se mezcla con la harina. En una taza se pone agua, leche y el jugo del limón, después de haberle echado la mantequilla se le pin el taza de la mezcla tratando de revolverlo pero sin amasarlo, luego se agrega el azúcar el royal y se deja levantar por un</p>
--	--	--	---	--	---

	<p>pone al sol la bacija tapada con una servilleta tres o más horas en segunda se guarda bien tapada pues a la noche se le agrega 1tasita de agua fría y harina hasta q queda otra vez como bola espesa. Al día siguiente si no está esponjosa de modo de hacer pan se le agrega más harina o agua y panela se pone otra vez al sol. Cuando hay pan.... ilegible. p.p. 1-2;</p>	<p>huevos y sin dejar de batir y teniendo cuidado de no agregar otros hasta que los precedentes estén completamente incorporados. Cuando el contenido en el platón se haya absorbido los 8 huevos, se le agrega la harina poco a poco, luego las pasas el ron y la ralladura del limón y por último las cortezas y los polvos de levadura. En un molde untado de mantequilla se echa la pasta sin llenar el molde y se mete al horno a un calor moderado. Cuando parezca que esta asado se le introduce la hoja de un cuchillo hasta el fondo y por dentro del bizcocho y si sale limpio se saca del horno y se deja reposar un poco para sacarlo del molde. p.p. 41-42</p>	<p>María cuando esté todo derretido se cubre lo que se quiera. Al ponerlo a derretir puede agregar una onza de chocolate cuando se pone al calor y escénica al gusto. p.p. 57-58</p>		<p>cuarto de hora. Se tienen listos unos palitos con el rodillo se adelgaza la masa se cortan en tiritas, se envuelven en los palos se les espolvorea azúcar por encima y en una lata se meten al horno. p.p 127</p>
<p>Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero.</p>	<p><u>Carne cocida de vaca:</u> Se toma una pierna de vaca, o solamente una parte, se quitan los huevos y se hecha en una olla con los despojos restantes de la carne y demás aves que hayan preparado para otros platos, se ponen en esta olla (ojalá de cobre) a un fuego moderado, q no</p>	<p><u>Lengua de vaca a la moderna:</u> Se toma una lengua de vaca, se le despoja todo lo que haga parte de las fauces y se pone en agua muy caliente para ponerla rosada, y hacerla soltar todo lo sucio que pueda tener, después se pone al fuego y se deja cocer hasta qué pueda</p>	<p><u>Budín de arroz:</u> Se hace el arroz de leche, se baja y cuando es te frío se desmigajan bizcochuelos, se le ponen pasas un poco de vino y canela, se soba y se pone en el molde y se mete al horno. p.p. 43; <u>Torta de budín:</u> Se</p>	<p><u>Helado de naranja:</u> naranjas 20, raspadura de cuatro naranjas, azúcar 8 onzas. Se eligen las mejores que se puedan, se les quita la cascada y se hacen cuartos para sacar las pepitas, y se majan con la raspadura en un mortero de mármol, luego se envuelven en un lienzo,</p>	<p><u>Salsa general:</u> En un cuartillo de caldo común se mezcla medio de vino blanco, sazonandolo con sal, pimienta, corteza de limón, dos hojas de laurel, y un poco de vinagre. Este conjunto se deja en infusión a un fuego lento continuo por espacio de diez a doce</p>



	<p>esté enteramente llena de agua y se despuma poco a poco, después que este algo cocida se hecha la sal correspondiente, dos nabos, seis zanahorias, seis cebollas, guarnecida una de ellas con tres o cuatro clavos de comer y un mazo de puerro, se vuelve a dejar al fuego hasta que se halle perfectamente cocida: para servirla a la mesa se corona con perejil muy verde o con salsa de legumbres. p.p. 40; <u>Jamón de dulce</u>: Se hecha el jamón en agua de un día para el otro, se saca y se lava bien, se pone a cocer en agua hasta q se ablande, se saca y se le quita el cuero, y se hierve en leche hasta que se sequé, con unas ramitas de apio, después se le unta almibarara de punto por el lado del tocino, se le ponen frutas en la figura que se quiera, y con almíbar en punto de caramelo se le hace un enrejado encima de las frutas. p.p 42; <u>Pierna de carnero a la inglesa</u>: Después de haberla cocido en un</p>	<p>soltar el pellejo y habiéndole quitado se deja enfriar Enseguida se corta en rebanadas muy delgadas a lo largo, se cubre cada pedazo en relleno de ternero, setas y alcachofas, u otro cualquier relleno de carne, pero no mucho, que no debe cubrirse más que como el grueso de un peso, se baña un poco con huevo y se le da la figura de rollos ensartando los en el asador, y después de haber puesto a cada uno una rebanada de tocino muy delgado para cubrirlos Enseguida se pone así al fuego, y cuando se vean que ya casi cocidos se les hecha una cucharada ligera de pan rallado, dejando que den así vueltas al fuego en el asador hasta que tome un color dorado retirándolos entonces y sirviéndolos con una salsa picante. p.p 65 <u>Bistek</u>: Para este aderezo inglés se corta la hebra en rebanadas un poco gruesas y a través, o cubo mejor la hebra interior de la segunda presa de una pierna, se machaca y se</p>	<p>cocina el arroz en leche se muele hasta que quede muy fina la masa se bate con los huevos suficientes hasta que quede a punto de mantecada, se mezcla Ugalde bizcochuelos azúcar, vino, canela, un poco de mantequilla después de bien batido todo esto se le agrega un poquito de raspadura de corteza de limón verde, se pone en latas y se mete al horno. p.p. 36 <u>Pan de yuca</u>: Se amasa almidón de yuca con queso fresco y cuajada, sal y los huevos necesarios para para que se pueda coger la masa, el horno caliente. Las Almojabanas se hacen lo mismo, con la diferencia que la harina es de maíz, llevan cuajada precisamente. p.p. 48</p>	<p>y se ponen en una prensa. Cuando se ha extraído todo el jugo, se mezcla con el azúcar, que deberá haberse fundido en un cuartillo de agua, y se coloca todo en una cantimplora para hacer helados en el molde de que o de naranja. Para dar al helado el color de este fruto se toma un poco de amarillo líquido, des leído con un poco de carmín, se moja ligeramente un pincel, y se da sobre el helado al sacarlo del molde. Del mismo modo se hace el helado de limón. p.p. 126-127 <u>Helado de crema</u>: Leche.....cuartillo y medio; Crema o nata... 8 onzas; Raspadura de limón; Azúcar..... 12. Todo esto se pondrá en una vasija al fuego, hasta hervir y meneandolo hasta q empiece a engruesarse, inmediatamente se saca del fuego y se pasa por un lienzo sobre un vaso que se deja enfriar así, y se hecha luego en una cantimplora para helarlo. Debe observarse que cuando se quiera hacer helado en q intervenga la</p>	<p>horas, pasándolo por un tamiz para que sirva toda especie de aves, legumbres, y peces, y tiene la ventaja de poder conservarse sin alteración alguna después de muchos días. p.p. 76; <u>Salsa española</u>: Se hará hervir y se quitará la espuma en una cazuela a cierta cantidad de sustancia, a la que se añadirá la esencia de caza menor y de aves y si se quiere caldo, desengrasandolo y pasándolo por un cedazo. Se prepara también con partes iguales de sustancia y de caldo, un vaso de vino blanco, un manojo de perejil, una cebolleta, una hoja de laurel, una cabeza de ajo, dos clavos de especia, dos o tres cucharadas de aceite, un manojo de cilantro, una cebolla hecha cuartos, todo lo cual deberá hervir por dos horas y luego se desengrasa y añade sal y pimienta. Con criadillas, setas y suficiente cantidad de sustancia o caldo desengrasado, se hace la</p>
--	---	---	---	--	--

	<p>lienzo muy tupido, se la mete en una caldera llena de agua con zanahorias, nabos y sal, y a las dos horas de hervor se saca del lienzo en que esta, y se adereza con legumbres alrededor para servirla acompañada con una salsa y manteca desleida. p.p. 88</p>	<p>pone en adobo con aceite o vinagre, con un poco de sal molida, se asa en parrillas a un fuego activo, se mezcla aparte manteca fresca, sal perejil muy picado y zumo de limón, colocando el trozo asado en esta salsa, advirtiendole que el plato debe calentarse antes. Se adorna también el Bisteck con patatas fritas, pepinillos cortados y berros. pP. 84</p>		<p>leche y la crema, es necesario q la leche sea siempre del día, o nata formada de la noche a la mañana, pues sin esta precaución se pasaría la leche. p.p 124</p>	<p>misma salsa anterior. La salsa de vigilia se hace untando todo el fondo de una cazuela con manteca y poniendo en ella zanahoria, cebollas cortadas en ruedas, y tajadas de pescados de toda especie, se humedece enseguida con caldo de vigilia, y se pone a hervir. Se añade ajo, setas y vino blanco hasta que se reducen a una consistencia regular, se pasa todo por un tamiz y se conservará cuando se necesite. p.p. 76</p>
<p>Timoteo González. El industrial del coadjutor. Tesoros de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorera, medicina, higiene y</p>	<p><u>Arroz en paella:</u> Nunca estará mejor ni será más exquisito plato, como preparándolo en la estación de las frescas verduras. Para una libra de arroz se cocerá aparte un libra de guisantes, de judías verdes y tiernas, y una docena de alcachofas pequeñas, y si fueran grandes, los corazones o la parte comestible, y se agrega también media libra de merluza, trozos de pechuga y piernas de pollo o gallina. Reunido todo, se deja consumir el agua y se puede meter al horno para</p>	<p><u>Budín de curaba:</u> Se baten un poco cinco huevos y se le mezclan cinco vasos de crema de natas y media libra de azúcar, los rallados y media taza de caldo de curaba, una copa de vino de jerez y canela en polvo, se unta de mantequilla un molde, se rocía de bizcochuelos, canela y vino, y así se mete al horno a fuego regular. Se sirve con salsa de curuba, que se hace poniéndole, a unas yemas de huevo batidas caldo de curuba, azúcar y vino, y sujetando este al</p>	<p><u>Budín blanco ingles:</u> A poco menos de un litro de leche fresca y cocida con anticipación se le añaden siete u ocho onzas de azúcar blanca bien disuelta en un poco de agua y puesta a punto fuerte, y una onza de cola de pescado, desatado en un poquito de agua, se mezcla con el almíbar y todo se echa a la leche, pero que este fría porque sino se corta, se agita todo para q se incorpore bien, se coloca en el molde y se</p>	<p><u>Gaseosa:</u> En medio vaso de agua fresca endulzada con jarabe de limón échese una cucharadita de ácido cítrico, y cuando este disuelto agregue otra de bicarbonato de soda, para que la efervescencia sea mas compacta pueden echarse unas gotas de ron o de coñac. Esta bebida es refrescante y se usa contra los flatos. P.p. 153-154; <u>Vino aromático:</u> Plantas aromáticas 30 gr, vino tinto 1/2 litro, macere por espacio de ocho días, y filtrase. Este vino se emplea al exterior para</p>	<p><u>Modo de hacer la levadura para el pan francés:</u> Para veinticuatro litros de agua una Lb de levadura y se refresca por la noche con un litro y medio de agua templada según el tiempo: en tiempo de calor con agua fría, y por la mañana se hace con tres litros de agua caliente; y si es tiempo de calor se echa templada, en tiempo de frío se puede dejar para 24 litros dos Lb de levadura, y x la noche se refresca con</p>

<p>economía doméstica.</p>	<p>que se tueste un poco. P.p. 10-11  <u>Sopa de cangrejos:</u> Se prepara la olla como para toda la sopa, y se tuestan los cangrejos y se muelen; después se le pone caldo a a esta harina, se cuele el líquido y se echa a la olla; al tiempo de servirla se le ponen unas rebanadas de pan frito. Esta sopa es de mucho alimento. P.p. 65  <u>Sopa de ajíaco:</u> Después de preparar la olla se echa yuca y a otro rato arracacha y papas, todo cortado. También se hace otra con papa y menudo, pero este hay que cocerlo aparte, y después de cortarlo en pedazos bien pequeños, se pone a cocinar temprano, esta sopa se llama de menudo. P.p. 63  <u>Ensalada bogotana:</u> Se mondan unos rábanos y unas remolachas, se parten en pedazos redondos o de la forma q se quiera, y se cuecen en agua pura con un poquito de sal, ya que estén fríos se ponen en una bandeja o fuente, y se les hecha vinagre, sal , pimienta molida y cebolla</p>	<p>fuego hasta que suelte el hervor. P.p. 70; <u>Pínonono:</u> Se baten cinco yemas de huevo con cinco cucharadas de azúcar, y siete claras bien batidas y cinco gotas de esencia de limón; a esto bien batido se le agregaran dos cucharadas de harina, se pone en una lata larga untada de mantequilla (que sea larga la lata porque ha de quedar delgado), y se mete al horno. Cuando este se cubre con crema y se enrolla, luego se parte en trozos, si se deja largo se le adorna, y se llama brazo de gitana. P.p. 71  <u>Caspitoleta:</u> con una Lb de azúcar se hace un poco de almíbar, y después de purificarlo se vuelve al fuego hasta que quede de punto de caramelo; mientras se espesa se baten 24 yemas de huevo. Ya q este un poco frío se le ponen las yemas batiendo las mucho. Cuando este todo bien mezclado se vuelve al fuego y se les pone una copa de vino y un poco de canela sin moler. Se</p>	<p>pone a enfriar o se mete en el hielo hasta que vaya a la mesa, y entonces se saca del molde. También puede hacerse con agua en ves de leche, y hacer la mitad con cola blanca y la otra con cola de color, después se echa en el molde un poco de la blanca, se deja que se enfríe, y se echa un poco de la de color, y cuando se enfríe se echa la otra y así hasta que se llene el molde. P.p. 10  <u>Santillana (o chantillí):</u> Para ocho claras de huevo seis onzas de azúcar molida y una copa de nata. Se baten las claras casi hasta punto de nieve se va echando el azúcar poco a poco y después la nata, sin dejar de batir, y así que este bien mezclado se echa en una fuente en que habrá unos bizcochos empapados en almíbar. También puede hacerse en una taza de o moler liso poniendo alrededor bizcocho seco y la</p>	<p>curar las úlceras. P.p. 152 ; <u>Jarabe para constipados:</u> Se cuece un poco de flor de malva, flores cordiales, aleta, malvavisco y goma, después de bien cocido esto, se cuele, se clarifica el azúcar en aquella agua y se pone en punto. P.p. 162; <u>Asma:</u> Lo siguiente se aconseja como remedio muy calmante. Se mezclan dos onzas de miel de abejas con una onza de aceite de palmacristi, y se toma una cucharada por la mañana y otra por la tarde. P.p. 171</p>	<p>litros medio e agua templada, y por la mañana cuatro litro de agua caliente, y quien dice para 24 dice para cuarenta y ocho, se deja mas madre y se echa mas agua, según la cantidad que se quiera hacer. Por lo general se echa la quinta o sexta parte de levadura, según la masa que se haya se hacer; por ejemplo, si se han de hacer 60 litros de masa, ha de haber 10 de levadura; si es mucha la cantidad de masa que hay que hacer, se puede echar la séptima parte; si es poca la quinta, porque cuando es mucha la cantidad, uno con otro, coge mas calor, y levanta más fácilmente. Cuando se deja de cocer, por ejemplo el domingo, se deja el sábado con media Lb de levadura, y en tiempo de calor basta con cuarterón. " p.p 232-233</p>
----------------------------	---	--	--	--	--

	cortada en trozos redondos. P.p. 98	deja tan espeso como se quiera, se le pone canela cuando esta frío. P.p 73	mitad de las claras y volviendo la taza boca abajo al tiempo de servirlo. P.p. 112		
Oficios domésticos. María Magdalena Briceño.	<u>Asado piado</u> : 1/2 libra de carne molida mitad de res y mitad de cerdo, un huevo, un panecillo, una cebolla, un poquito de pimienta y sal, manteca para fritar, unas cucharadas de maicena. Preparación; la carne picada se mezcla con el pan, la cebolla picada, sal, pimienta y un huevo, y se le pone la miga de pan, se le meten trozos de tocino, mientras tanto se calienta la manteca y se pone a fritar al horno con un poquito de agua hirviendo. Cada 5 minutos hay que echarle la salsa encima del asado y después de 20 min, se le da la vuelta. Se prepara en 46 min. P.p 2	<u>Ponque</u> : 1/2 libra de harina de trigo, 5 cucharadas de azúcar, 3 huevos, 8 cucharadas de mantequilla, 1/2 cucharada de sal, 2 cucharaditas de soda, 1 cascara de limón, 1/2 litro de leche y almendras peladas. Preparación; se revuelve la mantequilla con el azúcar y la yema de los huevos, se bate con fuerza hasta que haga espuma y se le hecha harina poco a poco, luego zumo de limón, pasas y se le ponen las almendras y la clara de huevo batida, también la sal y la soda y cuando ya esta todo bien mezclado se hecha en un molde untado de mantequilla y se mete al horno. P.p 6-7 <u>Ponque de praline</u> : 3 huevos, 150 gramos de azúcar, 150 gramos de harina de trigo, 3 cucharadas de agua, 1 limón (esto es pra las capas superior e inferior), relleno: 200 gramos de azúcar, 125 gr de	<u>Pudín de chocolate</u> : 1 litro de leche, 300 gr de azúcar, 90 gr de maicena, 60 gr de chocolate, la clara de dos huevos batidos, vainilla. Preparación; se cocina la leche con azúcar y gotas de vainilla, se revuelve la maicena con unas cucharadas de agua fría, echar el polvo de chocolate y luego batirlo, después se le añade la maicena y por ultimo las claras de dos huevos. P.p 9 <u>Pudín de semula</u> : 1 litro de leche, 8 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de sal, 2 o 3 huevos, 400 gr de semula, cascara de limón, almendras, vainilla al gusto, 1 cucharada de mantequilla. Preparación, se cocina la leche con azúcar y sal. Cuando hierva se echa la semola (producto de un cereal) y se rebulle		

		<p>mantequilla, 60 gramos de cacao, almendras. Preparación; se forja lo de las capas superior e inferior, luego se parte por la mitad y se rellena con la otra masa. Después se cubre todo con el batido blanco y se le hechan por encima algunos adornos con el mismo relleno, se pone cocer. P.p 11</p>	<p>rápidamente dejándola cocinar 1/4 de hora, sin dejar de rebullir para que no se pegue y luego echamos las almendras y la mantequilla. Poner la masa en una lata y echar poco a poco las yemas batidas con agua, y se rebulle toda la masa, dejar hervir esto otro poquito. se baja, se le ponen las claras batidas con azúcar, se rebulle y se deja enfriar y luego se sirve con dulce de moras. P.p 13</p>		
<p>Recetas prácticas de cocina de Josefina Gaitán.</p>	<p><u>Sufle de carne:</u> A media libra de carne bien cocida y molida, se le ponen cuatro cucharadas de crema de mantequilla dos huevos batidos como para biscochuelos, alcaparras y sal. Se mezcla y pone en moldes pequeños y se ponen a cocinar a baño de María, se sacan de los moldes y se cubren con salsa de tomates. P.p 3; <u>Sufre de pollo:</u> Se suda el pollo y se desmenuza en pedazos pequeños, se ponen ocho cucharadas de crema de mantequilla, cuatro huevos y se siguen</p>	<p><u>Bolovan de hongos:</u> Se hace hojaldre de media libra, se cortan los hongos, se desmenuza un pedazo de pollo cocinado o guisado, salsa de tomate, crema de mantequilla alcaparras, un guiso, todo esto se mezcla y coloca en un molde, cuyo aliento ha de tapizarse antes con una parte del hojaldre y la otra de coloca de tapa sobre los hongos, se mezcla y se pone al horno. P.p 4; <u>Patos en vino tinto:</u> Los patos previamente compuestos, se rodean con vino tinto, con un poco de harina de</p>	<p><u>Pudín:</u> Se baten aparte seis huevos como para biscochuelos, a esto se les agrega seis cucharadas de harina de maíz, seis de azúcar en polvo y unas frutas en su jugo o dulce de duraznos sin almíbar, de moras o cualquier otro dulce. Se prepara un molde acaramelado y se echa esto, luego se pone a baño de María. P.p 11 <u>Budines:</u> 1 Migajón de pan, biscochuelos, leche, gordana fresca, almendras, pasas,</p>	<p><u>Plun cake (Bizcocho ingles):</u> Ciento veinticinco gramos de mantequilla, se ponen en un perol y se derriten ciento veinticinco de azúcar en polvo, ciento veinticinco gramos de harina de trigo, cien gramos de frutas cristalizadas, como peras, corteza de sidra, pasas cortadas en dos, corteza de naranja, etc. Se pican todas las frutas, se ponen en una taza y se les echa un poco de ron o de brandy y se dejan tapadas un rato para que cojan sabor. Se mezclan la</p>	<p><u>Salsas. Portuguesa:</u> Se baten mucho yemas cocinadas, con crudas como para mayonesa; cuando hayan sido muy batidas se calienta la mantequilla, que esta tibia, se le va echando por poquitos, como el aceite. Luego se le pone una cucharada de mostaza francesa. P.p 13; <u>Inglesa de tomate:</u> Se toman dos partes iguales de vinagre extranjero. De Castilla o del país; se pone al fuego y se les agrega pimienta de dulce, de sal, clavo,</p>

	<p>las mismas indicaciones que el anterior. P.p 3;  <u>Albondigas de arroz:</u> Se lava el arroz y se pone a cocer hasta que se consuma el líquido, se aparta y revuelve con huevo batido, se forman las albondigas y se rellenan de hogo se rocen de harina, se fríen y se ponen a cocer en caldo. P.p 3  <u>Pavo con pâté de foia gras:</u> Se prepara como el pavo trufado, de las pechugas se sacan telas muy delgadas y se ponen alrededor de la bandeja , el pâté se coloca en el centro, y se sirve con el pato. P.p 5</p>	<p>trigo que se dora antes, mantequilla, cebolla blanca, vinagre y se pone a cocer. P.p 4-5  <u>Paste!</u> de pichón: Se Sudán y desmenuzan los pichones, se les ponen alcaparras, pedacitos de salchichón y mantequilla, se pone entre hojaldre y se meten al horno p.p 5;  <u>Pavo trufado:</u> Se mata y se deja un día sin abrirlo, colocado,entre hielo y hojas de papayo y al día siguiente se le sacan las menudencias y se lava por dentro con mantequilla y vinagre, con una navaja fina se le van haciendo pequeñas incisiones y metiéndole pedazos de trufa, por encima del pavo se ponen bastantes trozos de mantequilla un poco de vino blanco, unos trozos de cebolla por dentro y se mete al horno. P.p 5</p>	<p>brandy y azúcar; todo esto se mezcla bien y se pone en una lata y se pone al horno. P.p 11  <u>Bizcochos para té (Souvaroff):</u> Ciento veinticinco gramos de harina de trigo, noventa gramos de mantequilla, cincuenta gramos de azúcar, un poquito de sal y unas gotas de vainilla. Se revuelve bien todo esto sin echarle huevo. Se hace una bola y se extiende con el rodillo. Se cortan las galletas con una copa o con un molde y se meten al horno cinco o seis minutos. Una vez cocinadas se sacan del horno y se les hecha por un lado azúcar y se pegan de a dos con mermelada de fresa o de mora. P.p 20;</p>	<p>mantequilla con el azúcar, y se agregan, poco a poco, tres huevos enteros. Cuando esto este batido, se le hechan dos cucharadas de levadura instantánea –inglesa- y se le va poniendo, poco a poco, la harina y las frutas cristalizadas que se tenían preparadas. Cuando estetodo bien batido en un molde untado de mantequilla y que este todo forrado en papel tambien untado de mantequilla. Se llena el molde hasta la mitad y por una hora se mete al horno bien caliente. P.p 20</p>	<p>canela, sal y una hoja de laurel. Se hierve por diez minutos, luego se saca la mitad de estas especias, se muelen bien y se mezclan en el vinagre. En una bandeja se tienen cernidos tomates y se pone el vinagre, se deja enfriar. También se hace con los tomates enteros. Se echa en frasco y se corcha bien; esta salsa dura sin dañarse años enteros. Está misma preparación de vinagre se hacen los encurtidos extranjeros. P.p 13;  <u>Inglesa:</u> Se derrite media Lb de mantequilla, se dora un cuarto de harina de trigo, a la mantequilla se le ponen cuatro cucharadas de caldo y se incorporan y luego se le exprimen cuatro limones y se pone al fuego. P.p. 13;  <u>De vino tinto:</u> Se derrite media Lb de mantequilla, en cuatro de harina de trigo tostada, se baten cuatro yemas y un cuarto de botella de vino, se le pone sal y se coloca al fuego, al primer hervor se retira. Debe ponerse pimienta y nuez</p>
--	---	--	--	--	---

<p>Elisa Hernández s. Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo.</p>	<p><u>Modo de preparar el té:</u> Es mejor el té verde que el negro, pero queda muy bien al prepararlo, mezclar de uno y otro. Para una taza de té basta una cucharadita de esté y se pone en la tetera tantas cucharaditas cuantas sean las tazas de que se quiere preparar una más para la tetera. Está debe enjuagarse en agua caliente antes de poner el té. El agua para prepararlo ha de ser muy pura y buena y la vasija para hervirlo no debe tener otro uso. Se hierve la mitad de ella nada más y se vierte sobre el té, tapando la tetera inmediatamente; sin demora se hierve la otra parte del agua y se vierte sobre la primera de la misma manera. También puede echarse toda el agua de una vez y dejarla reposar por cinco minutos nada más. Entre poner el té en la tetera húmeda y echarle el agua hirviendo, no debe haber demora; el agua debe hervirse a fuego vivo. En la misma tetera se presenta en la</p>	<p><u>Procedimiento para preparar buen café:</u> Lo más esencial para obtenerlo, es la manera de tostarlo, lo cual se debe hacer a fuego lento e igual, revolviéndolo sin cesar para que tueste parejo. Aunque esta operación se hace en tostadores de hierro puede emplearse la callana u otra vasija de barro, los cuales por su propiedad, absorben el agua de vegetación y facilitan la disección previa del grano. El verdadero punto del café es cuando el grano está brillante, despide humo y al moler tiene un color castaño subido. En este punto se le agrega la panela (cuatro onzas para cada libra de café), el cual se debe tener hirviendo en una pailita o cacerola con poca agua hasta quemarla, al mismo tiempo que se tuesta el café; se retira inmediatamente del fuego, pasándolo a otro trasto o sobre la piedra de moler, pues el contacto de un cuerpo frio y el aire atmosférico que afecta</p>	<p><u>Lomo a la flamenca:</u> Se mecha el lomo de buey con tiras de tocino, se le pone sal, pimienta y se pone en la manteca caliente, moviéndola a menudo para que tome color por ambos lados. Entonces se mete al horno y entre dos fuegos con la misma grasa con la cual se doró. Por otra parte se cuece en caldo un poco de extracto de Leibig, sal, pimienta y vinagre, un repollo desprovisto de las hojas verdes exteriores y unas zanahorias. Cuando la carne esté asada se pone en una fuente y se rodea de las zanahorias y del repollo partido en pedazos. El caldo en que estas legumbres se cocieron, se hace reducir al fuego si es demasiado y se vacía enseguida sobre la carne y las legumbres, agregándole antes una copa de vino. P.p 53 <u>Foie-gras:</u> (el foie gras no es de cerdo, primer</p>	<p><u>Enyucado:</u> Se toma un coco rallado y otro tanto de yuca cruda rallada, un cuarto de mantequilla, media libra de azúcar en polvo, un cuarto de queso rallado y la corteza rallada de un limón. Se mezcla todo, se echa en un molde preparado y se mete al molde como para molletes. P.p 215; <u>Torta de mantecada:</u> Se mezclan bien cuatro onzas de mantequilla, tres onzas de azúcar; luego se les agrega cuatro huevos bien batidos, seis onzas de harina fina de maíz, la corteza rallada de un limón; se vierte en un molde preparado y se mete al horno a calor medio. Para sacarlo del molde se deja enfriar; y después se espolvorea con azúcar por encima. P.p 21 <u>Almojóbanas:</u> Se toma una libra de quesito fresco, cuatro libras de maicena o harina fina de maíz, dos onzas de tocino molido y un huevo. Se mezcla todo, se muele, se amasa, se forman las almojóbanas y se meten al horno un poco caliente. P.p 23</p>	<p>moscada. P.p 13-14 <u>Salsa holandesa:</u> Se toman dos cucharadas de vinagre de vino u otro muy bueno, y se le agregan tres cucharadas de agua, pimienta y sal, y se pone al fuego para hacerlas hervir hasta que se reduzca el liquido de las dos cucharadas y entonces se retira del fuego la cacerola. Cuando se haya casí enfriado, se le añade una yema de huevo batida y se pone al de cenizas calientes aun mas, pues el fuego la cortaría, luego se le añade mantequilla en pedacitos, para derretirla mejor, poniéndole tanta cuanto sea la cantidad de salsa, siempre que no se pase de una tacita, porque entonces habría que aumentar los demás ingredientes. P.p 41; <u>Salsa bechamel:</u> se pone una cacerola a rehogar jamón picado, zanahorias, cuatro hongos, cebolla, perejil, tomillo, laurel y pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo;</p>
--	---	---	---	--	--

	<p>mesa, para servirlo allí, deben preferirse tazas de porcelana fina a las losas ordinarias, pues parece que no se sabe bien el té, tomado en éstas; debe servirse muy caliente. Cada persona puede servirse una o dos cucharadas de leche a su taza de té y el azúcar correspondiente. El té bien hecho es una bebida excelente, por lo cual debe ser preparado por la señora; pues si se le deja a la sirvienta, resulta ser mal preparado, muy fuerte o débil de gusto, o hecho con agua que haya hervido una hora que es peor que todo." P.p XVIII</p>	<p>bruscamente el grano. Es perjudicial cubrir el café con una servilleta luego que concluya la tostada, porque de esta manera el café pierde todo su aceite esencial o aroma, el cual que impregnado en el lienzo. Después de molido debe guardarse en un pote de vidrio, evitando usarlo en hojalata y se tapa herméticamente." P.p XVIII XIX</p>	<p>punto es de pato, segundo esta preparación es mas parecido a una terrina aunque son huevos.) es muy amargo para mi gusto; Se toman dos Lb de hígado de cerdo, ocho onzas de tocino, dos hígados de pato, un pedazo grande de entresijo (también llaman esté mantilla de cerdo; es la tela que cubre los hígados o riñones). Todo se pica y se muele todo muy bien menos el entresijo con el cual se cubre el molde liso untado de manteca y que sobre tela. Todo molido se le agrega sal, pimienta, clavo de especia y nuez moscada. Esto se vierte sobre el molde preparado y se cubre con el entresijo sobrante. Por encima se le pone toda clase de yerbas aromáticas y se cuece a baño de maría y también conviene ponerle al horno un rato en el mismo baño. Cuando metiéndole un cuchillo esté sale limpio ya</p>	<p><u>Pionono:</u> Se toman cinco huevos, cinco cucharadas grandes colmadas (dos onzas) de harina de trigo, cinco de azúcar en polvo bien seco, sin colmas, crema inglesa, o arequipe u otro dulce a elección, cinco gotas de zumo de limón la corteza verde rallada. Se baten las yemas se les agrega el azúcar y se continua batiendo un poco más, se agrega la harina y se continua batiendo, por último se agregan las claras batidas a nieve, el zumo y la corteza del limón, se echa en una lata no muy grande, untada de manteca o mantequilla y espolvoreada de harina se mete inmediatamente al horno como para bizcocho. Apenas esté asado, sin dejarlo tostar, se saca, se voltea en una servilleta y se enrolla con ella Pasado tres minutos se desenvuelve para ponerle la crema, o lo que se prefiera. En toda la superficie y prontamente se enrolla de nuevo antes de que se enfríe, pero sin la servilleta, y se pone en una fuente. Por encima se le riega azúcar rosada o</p>	<p>luego se le adiciona un puñado de harina de trigo y una vez mezclado esté ingrediente con los demás, se remoja todo con u cuartillo de caldo de ave hirviendo y se le agrega mas. Se hace hervir todo moviéndolo con frecuencia hasta reducirlo a la mitad, se cuele y se le añade un poco de crema. P.p 41</p> <p><u>Salsa de aguacates:</u> Se toman un o dos aguacates maduros y de buena calidad, se pelan y se pasa la carne por un cedazo de crin; luego se añade sal, pimienta, aceite y vinagre y se pasa por el prensador de papas a una fuente, por encima se le riegan unas gotas de salsa negra. P.p 4</p>
--	---	---	--	--	---



			está; entonces se le quitan las yerbas que se habían puesto encima y se deja enfriar para sacarlo del molde. Se sirve o acompaña con una ensalada de legumbres o de remolacha. P.p 100	blanca dejándolo caer a través de un cedazo; los extremos se adornan con un lazo de cinta. P.p 65	
--	--	--	--	---	--

**ANEXO 2**

**CARTA DE AUTORIZACIÓN DE LOS AUTORES  
(Licencia de uso)**

Bogotá, D.C., Septiembre 3/2015

Señores  
Biblioteca Alfonso Borrero Cabal S.J.  
Pontificia Universidad Javeriana  
Ciudad

Los suscritos:

Daniela Romero Mora, con C.C. No 1020732500  
\_\_\_\_\_, con C.C. No \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, con C.C. No \_\_\_\_\_

En mi (nuestra) calidad de autor (es) exclusivo (s) de la obra titulada:

Una Cena en Bogotá: Análisis de la cocina y cultura  
gastronómica bogotana entre 1890 - 1920  
(por favor señale con una "x" las opciones que apliquen)

Tesis doctoral  Trabajo de grado  Premio o distinción: Si  No

cual: \_\_\_\_\_  
presentado y aprobado en el año 2015, por medio del presente escrito autorizo (autorizamos) a la Pontificia Universidad Javeriana para que, en desarrollo de la presente licencia de uso parcial, pueda ejercer sobre mi (nuestra) obra las atribuciones que se indican a continuación, teniendo en cuenta que en cualquier caso, la finalidad perseguida será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, la enseñanza y la investigación.

En consecuencia, las atribuciones de usos temporales y parciales que por virtud de la presente licencia se autorizan a la Pontificia Universidad Javeriana, a los usuarios de la Biblioteca Alfonso Borrero Cabal S.J., así como a los usuarios de las redes, bases de datos y demás sitios web con los que la Universidad tenga perfeccionado un convenio, son:

AUTORIZO (AUTORIZAMOS)	SI	NO
1. La conservación de los ejemplares necesarios en la sala de tesis y trabajos de grado de la Biblioteca.	X	
2. La consulta física o electrónica según corresponda	X	
3. La reproducción por cualquier formato conocido o por conocer	X	
4. La comunicación pública por cualquier procedimiento o medio físico o electrónico, así como su puesta a disposición en Internet	X	
5. La inclusión en bases de datos y en sitios web sean éstos onerosos o gratuitos, existiendo con ellos previo convenio perfeccionado con la Pontificia Universidad Javeriana para efectos de satisfacer los fines previstos. En este evento, tales sitios y sus usuarios tendrán las mismas facultades que las aquí concedidas con las mismas limitaciones y condiciones	X	
6. La inclusión en la Biblioteca Digital PUJ (Sólo para la totalidad de las Tesis Doctorales y de Maestría y para aquellos trabajos de grado que hayan sido laureados o tengan mención de honor.)		

De acuerdo con la naturaleza del uso concedido, la presente licencia parcial se otorga a título gratuito por el máximo tiempo legal colombiano, con el propósito de que en dicho lapso mi (nuestra) obra sea explotada en las condiciones aquí estipuladas y para los fines indicados, respetando siempre la titularidad de los derechos patrimoniales y morales correspondientes, de acuerdo con los usos honrados, de manera proporcional y justificada a la finalidad perseguida, sin ánimo de lucro ni de comercialización.

De manera complementaria, garantizo (garantizamos) en mi (nuestra) calidad de estudiante (s) y por ende autor (es) exclusivo (s), que la Tesis o Trabajo de Grado en cuestión, es producto de mi (nuestra) plena autoría, de mi (nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi (nuestra) creación original particular y, por tanto, soy (somos) el (los) único (s) titular (es) de la misma. Además, aseguro (aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos de la Tesis o Trabajo de Grado es de mí (nuestro) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Pontificia Universidad Javeriana por tales aspectos.


Sin perjuicio de los usos y atribuciones otorgadas en virtud de este documento, continuaré (continuaremos) conservando los correspondientes derechos patrimoniales sin modificación o restricción alguna, puesto que de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación de los derechos patrimoniales derivados del régimen del Derecho de Autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, "Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores", los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables. En consecuencia, la Pontificia Universidad Javeriana está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

**NOTA: Información Confidencial:**

Esta Tesis o Trabajo de Grado contiene información privilegiada, estratégica, secreta, confidencial y demás similar, o hace parte de una investigación que se adelanta y cuyos resultados finales no se han publicado. Si  No

En caso afirmativo expresamente indicaré (indicaremos), en carta adjunta, tal situación con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

NOMBRE COMPLETO	No. del documento de identidad	FIRMA
Daniela Romero Mora	1020732500	

FACULTAD: Ciencias Sociales  
 PROGRAMA ACADÉMICO: Historia

**ANEXO 3**  
**BIBLIOTECA ALFONSO BORRERO CABAL, S.J.**  
**DESCRIPCIÓN DE LA TESIS DOCTORAL O DEL TRABAJO DE GRADO**  
**FORMULARIO**

<b>TÍTULO COMPLETO DE LA TESIS DOCTORAL O TRABAJO DE GRADO</b>						
UNA CENA EN BOGOTÁ:						
<b>SUBTÍTULO, SI LO TIENE</b>						
Análisis de la cocina y cultura gastronómica bogotana entre 1890-1920						
<b>AUTOR O AUTORES</b>						
<b>Apellidos Completos</b>			<b>Nombres Completos</b>			
Romero Mora			Daniela			
<b>DIRECTOR (ES) TESIS DOCTORAL O DEL TRABAJO DE GRADO</b>						
<b>Apellidos Completos</b>			<b>Nombres Completos</b>			
Díaz Díaz			Rafael Antonio			
<b>FACULTAD</b>						
Facultad de Ciencias Sociales						
<b>PROGRAMA ACADÉMICO</b>						
<b>Tipo de programa ( seleccione con "x" )</b>						
Pregrado	Especialización	Maestría	Doctorado			
X						
<b>Nombre del programa académico</b>						
Historia						
<b>Nombres y apellidos del director del programa académico</b>						
Silvia Cogollos Amaya						
<b>TRABAJO PARA OPTAR AL TÍTULO DE:</b>						
Historiadora						
<b>PREMIO O DISTINCIÓN (En caso de ser LAUREADAS o tener una mención especial):</b>						
<b>CIUDAD</b>		<b>AÑO DE PRESENTACIÓN DE LA TESIS O DEL TRABAJO DE GRADO</b>			<b>NÚMERO DE PÁGINAS</b>	
Bogotá D.C		2015			69	
<b>TIPO DE ILUSTRACIONES ( seleccione con "x" )</b>						
Dibujos	Pinturas	Tablas, gráficos y diagramas	Planos	Mapas	Fotografías	Partituras
		X				
<b>SOFTWARE REQUERIDO O ESPECIALIZADO PARA LA LECTURA DEL DOCUMENTO</b>						
<p><b>Nota:</b> En caso de que el software (programa especializado requerido) no se encuentre licenciado por la Universidad a través de la Biblioteca (previa consulta al estudiante), el texto de la Tesis o Trabajo de Grado quedará solamente en formato PDF.</p>						
Microsoft word 2010.						

MATERIAL ACOMPAÑANTE					
TIPO	DURACIÓN (minutos)	CANTIDAD	FORMATO		
			CD	DVD	Otro ¿Cuál?
Vídeo					
Audio					
Multimedia					
Producción electrónica					
Otro Cuál?					
<b>DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVE EN ESPAÑOL E INGLÉS</b>					
Son los términos que definen los temas que identifican el contenido. <i>(En caso de duda para designar estos descriptores, se recomienda consultar con la Sección de Desarrollo de Colecciones de la Biblioteca Alfonso Borrero Cabal S.J en el correo biblioteca@javeriana.edu.co, donde se les orientará).</i>					
<b>ESPAÑOL</b>			<b>INGLÉS</b>		
Criollización			Criollización		
Práctica			Practice		
cultura			Culture		
<b>RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS</b>					
(Máximo 250 palabras - 1530 caracteres)					
<b>Resumen:</b>  Una Cena en Bogotá, narra el desarrollo de la cocina en Bogotá a finales del siglo XIX. Es un estudio que combina los sabores, recetas y anécdotas de los recetarios y de la vida de los bogotanos entre 1890 y 1920. La investigación esta propuesta a forma de una cena formal donde cada capítulo hace alusión a un momento del banquete: aperitivo, entrada, plato fuerte, postre y puscafé. El primer capítulo hace un recorrido de los sabores de las distintas regiones colombianas, mostrando las recetas más apreciadas. El segundo capítulo ya es la transformación de la cocina bogotana con la introducción nuevas tendencias como la inglesa y la francesa. Finalmente el postre se centra en mostrar a la gastronomía bogotana desde la mano de los más celebres literatos y pensadores de mitad del siglo XIX, como Ángel Cuervo, José María Vergara y Vergara entre otros. La obra no solo quiere mostrar la transformación social de los santafereños a finales de siglo sino también la transformación en la cocina diaria.			<b>Summary:</b>  A dinner in Bogota, narrates the development of cooking in Bogota in the late nineteenth century. It is a study that combines recipes, flavors, recipes and anecdotes from the life of the citizens between 1890 and 1920. The research proposal to form a formal dinner where each chapter refers to a different course: appetizer, entrée, main course, dessert and final drinks. The first chapter makes a tour on the flavors of the different Colombian regiones, showing the most prized recipes on each territory. The second chapter is related to the transformation of the gastronomy at Bogotá after the introduction of new cooking trends from France and England. Finally dessert section show focuses on the Bogotá cuisine seen in the work and books of the most famous writers and thinkers of the mid-nineteenth century, such as Angel Cuervo, Jose Maria Vergara y Vergara among others. The work not only wants to show the social transformation of santafereños but also the transformation in everyday cooking.		