



Revista Colombiana de Antropología

ISSN: 0486-6525

rca.icanh@gmail.com

Instituto Colombiano de Antropología e
Historia
Colombia

García Mera, Laura Catalina

Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo
XIX

Revista Colombiana de Antropología, vol. 50, núm. 2, julio-diciembre, 2014, pp. 65-93

Instituto Colombiano de Antropología e Historia

Bogotá, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105035710004>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX

*Recipes and Cookbooks for the National Pot:
The Construction of the Colombian
Culinary Project in the Nineteenth Century*

Laura Catalina García Mera

Universidad del Rosario

laura.garciam@urosario.edu.co

RESUMEN

Durante el siglo XIX, el proyecto de construcción de la nación colombiana, concebido por las élites letradas, consideró aspectos como la organización política y geográfica, el establecimiento de una economía estable y la formación de un gobierno republicano. Este proyecto, pensado por una dirigencia masculina, también incluyó la reflexión sobre temas culturales y propios de las costumbres diarias. Así, entre 1830 y 1882, espacios de interacción eminentemente femeninos, como la cocina, fueron influidos por las tendencias ideológicas de dicha élite mediante el desarrollo de publicaciones culinarias. El presente escrito analizará cómo la literatura culinaria y las recetas, inspiradas en el conocimiento doméstico femenino, fueron empleadas en la construcción de identidad nacional en el siglo XIX.

Palabras clave: recetarios, nación, identidad, Colombia.

ABSTRACT

During the XIX century, the nation-building project in Colombia conceived by the literate elites, considered issues such as the country's political and geographical organization, the establishment of a stable economy, and the formation of a republican government. This project, conceived by a male leadership also included a reflection on cultural topics and daily habits. As a result, between 1830 and 1882, spaces of women's domestic practices and interactions, like the kitchen, were influenced by the elite's ideological tendencies through the development of culinary publications. The present paper will discuss how culinary literature and recipes inspired by women's domestic knowledge were employed in the construction of Colombian national identity in the nineteenth century.

Keywords: cookbooks, nation, identity, Colombia.

Introducción

Entre los años 1835 y 1845, la élite letrada que habitaba en Santafé jugó un papel protagónico en el proyecto de construcción de la nueva nación colombiana. Una de las maneras como esta élite, compuesta por individuos y familias ricas de la capital y de las principales provincias del país, impuso tendencias europeas en la vida social, cultural y política fue mediante su activa participación en el ámbito editorial. Tras el desmembramiento de la Gran Colombia¹ y el fin de la guerra de Los Supremos², las élites gobernantes, representadas en la figura del presidente Tomás Cipriano de Mosquera, estaban interesadas en la reconstrucción del país y el desarrollo de los instrumentos de modernización del Estado republicano, lo que implicó “la utilización de los modelos y de los conocimientos de los países más avanzados” (Martínez 2001, 53). Con el objetivo de aplicar los preceptos políticos y sociales republicanos, la adopción de normas y de costumbres de calle y mesa fue motivo de reflexión por parte de quienes tenían la educación y los conocimientos para definir y proyectar lo que a su juicio se debía aplicar, usar y practicar en el territorio colombiano del siglo XIX.

Una vez el área del nuevo Estado fue independiente, todo estaba por determinar para la creación de una nación, en términos políticos, sociales, económicos y culturales. Según Frédéric Martínez, la nueva condición de nación independiente les señaló a los dirigentes, herederos de los regentes criollos, la magnitud de la tarea. Para entonces, los nuevos gobernantes “no tienen otra

¹ La independencia de Santafé ocurrió en 1810. Entre los años de 1819 y 1830, el sueño de Simón Bolívar de unir los territorios americanos en una sola nación inspiró la integración del territorio panameño, la Capitanía de Venezuela, la Presidencia de Quito y el Virreinato de la Nueva Granada, bajo el nombre de la Gran Colombia (Ocampo 1994, 222-231).

² Llamada así porque se enfrentaron los caudillos militares o “supremos directores de guerra”. El conflicto, que se prolongó hasta 1842, inició en 1839 en la gobernación de Pasto, con el levantamiento en armas contra el gobierno nacional del general José María Obando. Como defensores del Gobierno nacional, José Ignacio Márquez, Pedro Alcántara Herrán y Tomás Cipriano de Mosquera derrotaron los levantamientos regionales (Ocampo 1994, 237).

alternativa que la de recurrir a modelos foráneos para llenar el vacío, para construir Estados y naciones que aún están por crear” (Martínez 2001, 36).

Santafé, centro político, social, cultural y educativo del país, atraía a las principales familias de cada región del territorio nacional. Era el lugar donde los hijos varones cursaban sus estudios superiores e iniciaban su desarrollo laboral en oficinas privadas o en cargos burocráticos. Así se consolidaba la élite letrada. Era común que estos hombres realizaran viajes a Europa y, conforme aprendían las disposiciones políticas y sociales del Viejo Continente, de vuelta en el país trataran de replicarlas en las nacientes instituciones locales. Este ejercicio no se limitó únicamente a la puesta en marcha de un ideal político, también significó acoger ideas, reproducir prácticas, consumir productos y mercancías:

El consumo de bienes europeos fue uno de los caminos claves elegidos por la clase alta bogotana para consolidarse como una clase dominante, capaz no solo de asegurar su posición social, sino de construir una nación “moderna” de conformidad con los modelos propuestos por Europa. (Otero-Cleves 2009, 248)

La adopción de elementos culturales asociados con las costumbres y la vida diaria, como la comida y la cocina, también hizo parte de la consolidación de un proyecto nacional.

En este artículo analizo el papel de la comida y la cocina en la construcción de identidad nacional en el siglo XIX, y concretamente estudio cómo la literatura culinaria y las recetas, inspiradas en el conocimiento femenino de la cocina, fueron empleadas, en documentos producidos por sectores masculinos en el poder, para incidir en los gustos y las prácticas de la vida cotidiana. Me sitúo en los inicios del periodo republicano, en 1831, y me extiendo hasta casi finalizar el siglo, en 1884, con el propósito de mostrar los diferentes enfoques de las publicaciones que incluyeron recetas de cocina o que se dedicaron exclusivamente al tema culinario en forma de recetarios. Aquí pretendo demostrar que el uso de bienes materiales (tales como muebles, joyas o vestimenta) y la imitación de las costumbres europeas también llegaron a la mesa y la cocina de las principales familias de la capital. Desde su posición privilegiada en el ámbito editorial y social, esas familias quisieron instaurar un modelo culinario que privilegió la inclusión de prácticas propias de la cocina europea y que restringió casi por completo el uso de platos o recetas de origen indígena o negro (los productos autóctonos se emplearon solo bajo la condición de mezclarlos con ingredientes europeos o como acompañamientos). El análisis de este modelo culinario me permitirá evaluar

algunas de las dinámicas políticas, culturales y sociales que influyeron en la creación de la identidad nacional.

Señalo también que el ideal en la elaboración de alimentos en las cocinas del siglo XIX es un reflejo de la puesta en marcha de un proyecto masculino de construcción nacional que se caracterizó por ser dinámico, en la medida en que encarnó distintas posiciones y giros intelectuales sobre lo que identificaba y debía distinguir a la nación que se pretendía colombiana. Así, en este proceso de cambio se pueden señalar dos momentos: uno, en las primeras décadas del siglo XIX, cuando las prácticas de mesa y cocina, que se reflejaron en los recetarios locales, se concentraron en el ejemplo culinario europeo; y otro, hacia finales del siglo, en el que se destacó el uso de ingredientes autóctonos, específicamente aquellos a los que se otorgaba un carácter nativo y *original*, como el maíz, la yuca y muchas frutas tropicales.

La adopción de prácticas culinarias europeas, así como el interés de finales del siglo por los ingredientes locales, se evidencian en documentos editados entre 1830 y 1884, como *El Cultivador Cundinamarqués*, de 1832; el *Manual de cocina y repostería*, de la imprenta de Nicolás Gómez, en sus dos ediciones, de 1853 y 1874; el recetario *El estuche* (1882), y los diarios de viajeros y visitantes extranjeros. La importancia documental de estas fuentes reside en su carácter novedoso: en el caso de los recetarios o libros con recetas, por ser las primeras publicaciones de este tipo que se registran en el territorio colombiano, y en el caso de los diarios de viajeros, por su destacada labor descriptiva de la realidad culinaria de aquél entonces. Metodológicamente, y con el fin de extraer información concisa para el análisis, evalué los documentos teniendo en cuenta el momento histórico, la identidad de los autores y el ámbito en el que se publicaron: ¿quien lo escribió era un hombre o una mujer?, ¿en qué entorno social, político y económico se produjo?, ¿qué tipo de lenguaje utilizó el escritor para dirigirse a su público?, ¿para quién escribía y a quién se dirigían estas publicaciones? A partir del uso de estas fuentes, analizo cuatro aspectos esenciales del discurrir del proyecto nacional durante este periodo: las tendencias y prácticas europeas como ejemplo para las instituciones y costumbres locales, la importancia de la tierra y los recursos del territorio colombiano para el deseado progreso de la nación, la cambiante concepción de lo autóctono y, finalmente, la dicotomía entre el hombre productor editorial y la mujer portadora del conocimiento culinario.

El progreso de la nación y la riqueza local

Hacia 1820, el país apenas empezaba una nueva etapa como territorio independiente y las élites gobernantes buscaban responder a las profundas secuelas de la guerra. Los esfuerzos por alcanzar el ideal de progreso de la nación no se concentraron únicamente en la aplicación de teorías políticas y económicas, sino también en el objetivo de “civilizar al pueblo” mediante el fomento del trabajo arduo. Las reformas se enfocaron particularmente en la producción agrícola, ejecutada por una población nacional predominantemente campesina³. Los sectores en el poder se identificaban a sí mismos como los dueños del conocimiento (por el dominio del campo de las letras frente a una mayoría iletrada y pobre), pero sobre todo se destacaban por su condición de propietarios. Jaime Jaramillo explica cómo esta fue la condición más favorable para tomar las riendas del país, separarse del pueblo y ser identificado como élite:

En una sociedad sin considerable desarrollo económico, donde no existían —fuera de las comunidades religiosas— corporaciones o estamentos de vigorosa consistencia, ni nobleza o clases cerradas de antiguos y hereditarios privilegios, los únicos elementos diferenciadores, objetivos, eran la propiedad territorial y el dinero. Había, por otra parte, cierta base para juzgar que la clase propietaria o la burocracia que poseía rentas constituían el elemento político más ilustrado y capaz de asumir el papel de dirigir el Estado. Otra cosa era estar de acuerdo con los principios humanitarios y racionales —por demás aceptados integralmente en las Cartas de la época—, pero resultaba[n] inefica[ces] en la práctica. (Jaramillo 2001, 107)

En calidad de gobernante, el hombre de élite y propietario debía guiarse activamente por los valores que lo harían un excelente padre de familia y esposo, buen trabajador y un caballero virtuoso. Para entonces, se creía que las únicas personas idóneas para dirigir el país eran los “hombres moralmente adecuados, virtuosos, que saben contener pasiones, reconocen vicios y tienen la capacidad

³ En 1819, Simón Bolívar estableció un decreto que formalizaba la creación de las juntas de agricultores, con el objetivo de difundir el conocimiento de todas las ramas de la agricultura, e ilustrar al pueblo sobre los principios científicos de este arte y oficio. Desde ese momento, fueron persistentes los intentos de la élite letrada de dar a conocer la revolución agrícola en periódicos. Se buscaba la recuperación de la agricultura tras las guerras internas, mediante grandes estímulos económicos, como la supresión de impuestos y pagos de diezmos, pero, sobre todo, mediante la superación de la ignorancia de los agricultores (Bejarano 1985, 54-55, 66-67).

de desviarlo y de evitarlos [y son los escogidos para] sacar adelante la República en formación” (Hensel 2006, 88). La responsabilidad de tomar las riendas de la nación fue asumida por la mayoría de ellos no solamente en el escenario burocrático. También lo hicieron en los ámbitos propios de la literatura, la escritura y la producción editorial, donde se desempeñaron como publicistas, traductores, periodistas, libreros o fundadores de periódicos. Así, a la vez que “intentan fomentar la creación de una literatura nacional, constituyen un poderoso canal de difusión de referencias europeas” (Martínez 2001, 133).

Mientras la república se debatía en guerras internas por la constitución política del territorio nacional, surgían los primeros partidos políticos y la recesión económica era una constante. De ahí que fuese necesario agilizar el proceso de crecimiento económico para fortalecer la prosperidad y la riqueza. Según Hermes Tovar, este era el panorama económico de Colombia en el periodo que siguió a las batallas de independencia:

Después de 1819 comenzaron a hacerse esfuerzos de reconstrucción y conservación de las estructuras económicas vigentes, aunque las secuelas de la guerra impidieron que en la década del veinte hubiera una total readecuación de la economía. Fue solo en la década del treinta cuando se reordenó la economía nacional y los viejos herederos del sistema de haciendas, propio del siglo XVIII, se lanzaron a una ofensiva de reconstrucción de los antiguos órdenes. Sin embargo, era muy difícil contener los avances dejados por veinte años de lucha, que habían logrado agrietar el orden colonial en el campo, crear nuevas relaciones de trabajo, buscar nuevas perspectivas de mercado y reorientar la economía agraria hacia aquellos productos que parecían ofrecer mejores perspectivas de desarrollo. (Tovar 1997, 115)

La mayor parte de la población del país “vivía en pequeños reductos rurales. Había muchas comunidades agrícolas dispersas por el terreno quebrado de la Nueva Granada. Por lo general, los pueblos eran poco más que lugares en donde se celebraba semanalmente el mercado” (Palacios y Safford 2002, 315). Esta composición rural hizo que la mirada de los dirigentes se volcara hacia la intervención en las actividades de este sector. Para el fortalecimiento de una economía nacional, era urgente posicionar internacionalmente la riqueza del país, representada en sus tierras y en la producción agrícola, “actividad importante de Colombia en el siglo XIX, cuando ya se pensaba que la riqueza de los pueblos se encuentra en la cantidad y calidad de los recursos naturales” (Ocampo 1994, 249). La intervención en la agricultura apuntaba, entonces, tanto al ordenamiento del

territorio y el trabajo, como al aumento de la productividad de los campesinos. Vale la pena señalar que, si bien estos eran parte del país, no eran considerados ciudadanos civilizados de la república democrática, por lo que pronto se establecieron límites y diferencias entre la élite y la masa del pueblo. Los campesinos se convirtieron no solo en objeto de evaluación y análisis, sino en sujetos de injerencia, por lo cual también se quiso transformar aspectos de su diario vivir como la alimentación, la vivienda y el trabajo mismo. Allí donde el campesino buscaba sus principales alimentos, su vestido, su medicina o sus productos de higiene personal, era necesaria la intervención: “Las raíces del cambio económico y cultural debieron buscarse en las iniciativas por sobrevivir del día a día” (Larson 2004, 89, traducción propia).

En respuesta, el periódico *El Cultivador Cundinamarqués o Periódico de la Industria Agrícola y la Economía Doméstica* concentró sus labores en difundir conocimientos útiles para una agricultura más próspera a lo largo de todo el territorio nacional, aún bajo el nombre de Nueva Granada. El periódico, fundado en 1831 por el abogado, periodista, político y para entonces gobernador de la provincia de Cundinamarca Rufino Cuervo⁴, publicaba notas acerca de cómo enfrentar las plagas en los cultivos de árboles frutales, caña, café o cacao, así como sobre la fabricación de abonos naturales y químicos, además de recetas de conservación de productos alimenticios. Publicado quincenalmente, entre 1831 y 1832, el periódico podía adquirirse, por suscripción o compra, a un real el ejemplar. Aunque los tratados en los que se explican el origen y las formas de cosecha y preparación de variedad de cultivos eran relevantes, el propósito central del periódico era señalar la importancia del trabajo como vía de acceso al progreso personal y nacional. Allí se explicaban las aspiraciones de la nueva república y el rumbo que se esperaba tomaran las reflexiones en torno al futuro nacional:

Ahora que va calmando la tempestad política que despedazó a Colombia, y que la Nueva Granada está para constituirse bajo los mejores auspicios, y con esperanzas muy fundadas de que el orden, la paz y la libertad han de reinar en su territorio, es ya tiempo de pensar seriamente en aplicar todos los medios posibles, para abrir las fuentes de la prosperidad pública cegadas por la guerra, las turbulencias y otras mil causas. (“Prospecto” 1832, 1)

⁴ La influencia editorial de Cuervo (1801-1853) también alcanzó al público femenino, al escribir y publicar el *Manual de urbanidad* para las señoritas del Colegio La Merced. Información acerca de Rufino Cuervo disponible en Velásquez (s. f.).

En tanto el país se proyectaba hacia un mercado internacional, “la agricultura y las artes conexas con ella” (“Prospecto” 1832, 2) ya no serían actividades que se limitaran a la extracción y el consumo directo, sino que ocuparían el primer lugar en la fórmula económica del país.

La conservación de los alimentos en respuesta al contexto local

En la presentación de recetas en el periódico *El Cultivador Cundinamarqués*, los editores resaltaban las debilidades de la producción colombiana relacionadas con los procedimientos de intervención de los alimentos, es decir, con las técnicas, la higiene y la limpieza, mas no con el origen de los productos. Según ellos, un punto importante para el progreso del pueblo residía en el aprovechamiento de las tierras colombianas, diversas en altura y clima, perspectiva contraria a la teoría que sostén varias personalidades nacionales, que consideraban al trópico como poco propicio para el desarrollo de un pueblo debido al clima malsano que influía en el carácter y las costumbres de quienes habitaban las tierras bajas o cercanas a las costas. De otro lado, un sector de las élites dirigentes ya consideraba la diversidad geográfica del territorio nacional como una herramienta clave y diferenciadora para una apertura comercial fuerte:

Este suelo era distinto. Otros climas, otros productos naturales, otros paisajes que en nada se parecían a los de Europa, y una situación geográfica a su juicio privilegiada, situada en la zona ecuatorial, que les permitiría comunicarse con los grandes continentes de oriente y occidente y abrir las puertas del comercio a todos los pueblos de mundo. (Uribe 2005, 238)

Para los sectores de la dirigencia asociados al naciente Partido Conservador, de los que hacía parte Rufino Cuervo, la tierra era una fuente de riqueza económica y elemento principal para la identidad del territorio y del país, y “en la dinámica de lo propio y lo extraño que acompaña a todo proceso de construcción de identidades, el territorio, el suelo, aparecía como lo único que la inteligencia criolla podía imaginar como enteramente suyo” (Uribe 2005, 238). Aunque con diferentes enfoques y argumentos⁵, desde la Conquista española las tierras y el

⁵ Al respecto, ver Patiño (2012).

clima de la Nueva Granada fueron apreciados por las oportunidades que ofrecían para la producción, en contraste con los terrenos y las estaciones europeas. Privilegiado por su posición sobre el nivel del mar, del territorio se destacaba que:

poseía una topografía muy quebrada, en la cual se combinaban desde las costas caribeñas y pacíficas hasta las alturas andinas y las planicies de los llanos que confinan con Venezuela. Esta variedad de climas era notoria para los conquistadores, y también lo eran las posibilidades agrícolas, ganaderas y mercantiles que permitía. (Saldarriaga 2012, 89)

Las condiciones biofísicas, de biodiversidad y agrícolas asociadas con el territorio del Estado-nación colombiano hicieron posible que en los pequeños mercados locales hubiese gran variedad de productos cultivados en diferentes pisos térmicos. En 1836, John Steuart, viajero escocés, relataba en un aparte de su diario la típica escena del mercado local de Santafé:

Los vegetales, los granos y las frutas se ubican juntos, por lo general. Los carniceros tienen pequeños puestos, donde se expende excelente carne de res, cordero y cerdo a precios muy bajos. Luego vienen los pollos, los huevos y la mantequilla; la losa de la madera y de barro, etc. Luego las telas burdas del país, como algodones a franjas, de basta factura, ruanas, sombreros de paja, hamacas y alpargatas, etc. [...] Hay frutas y vegetales de regiones cálidas, frías y templadas, todos frescos. Naranjas, limones, piñas, granadas, mangos, las deliciosas chirimoyas, melones de varios tipos, fresas, etc. [...] coliflores, berenjenas, papas, repollo, alcachofas y toda la familia de los vegetales abundan aquí y son excelentes. (Steuart 1989, 136)

Esta abundancia y variedad de productos comestibles enriquecía la diversidad y las posibilidades culinarias de las cocinas locales. En las páginas de *El Cultivador* también hay apartes dedicados exclusivamente a la preparación y preservación de alimentos en beneficio de la economía doméstica. La inclusión de conocimientos y técnicas culinarias, recetas de curado, procedimientos de conserva e intervenciones químicas para el mantenimiento de una alacena “llena por años” establece una relación estrecha entre el cultivo de productos y la elaboración de alimentos, y considera la cocina como un oficio —o arte, como diría Cuervo—, conexo con la práctica de la agricultura. El objetivo principal de la inclusión de recetas fue el aprovechamiento de productos pecuarios tales como huevos, leche o manteca, que mezclados con otros ingredientes primarios —como sales, azúcares y harinas— dieron lugar a nuevas preparaciones para

el nuevo repertorio culinario, que incluía, por ejemplo, huevos conservados en ceniza, leche hervida y salmueras. Con las recetas allí compiladas era posible “inspirar amor al orden, el hábito del trabajo y la economía, en los conciudadanos que tienen sin duda los más ardientes deseos de concurrir al fomento de la riqueza pública” (“Prospecto” 1832, 2).

En la nación recién independizada, donde apenas se daban los primeros avances en la agricultura y la industria modernas, este tipo de conocimientos y fórmulas para el abastecimiento y la conservación de alimentos era un tema de mayor relevancia para los hogares que la producción a gran escala y la importación de productos enlatados o procesados. Según Frank Safford, al empezar la mitad del siglo XIX, un incipiente grupo de empresarios bogotanos inició su incursión en la creación de manufacturas con materiales locales:

En muchos casos, la materia prima era de fácil adquisición: carbón y mineral de hierro para los trabajos de fundición; greda y alúmina de alta calidad para la industria de la loza, abundante lana para la industria textil y trapos viejos y bosques para la industria papelera. (Safford 1975, 55)

En la industria de los alimentos, las cervecerías, chicherías y fábricas de chocolates fueron pioneras y también emplearon productos nacionales. Como complemento para el consumo del sector adinerado de la población, se importaban, de Francia e Inglaterra principalmente, “avellanas, macarrones, vino tinto, jerez, oporto, madera superior, champaña ídem, mostaza en polvo, encurtidos, toda clase de licores, quesos de Flandes, sardinas frescas” (Martínez 1985, 49).

En el caso de la conservación de productos lácteos, cárnicos o derivados de animales tales como huevos y grasas, la mirada de *El Cultivador* se enfocó en los procesos de maduración y descomposición, así como en ciertas técnicas de transformación, procesamiento y conservación que en Europa se ejecutaban desde hacía varios años, e incluso siglos, como parte de las tradiciones domésticas. Es posible rastrear una de ellas un poco más allá del siglo XV, en lo que se llamó “la revolución del salado”. Jack Goody señala que esta forma de economía se utilizó en variedad de alimentos:

La conserva de carne y vegetales, mediante secado, encurtido, salmuera y en algunas regiones por el uso del hielo, era característica de la economía doméstica de la antigua Europa. [...] Los campesinos utilizaban con frecuencia la sal para conservar alimento durante el invierno. La manteca y los vegetales también se conservaban de este modo. (Goody 1995, 201)

En *El Cultivador*, al tiempo que se promovían los instrumentos, procedimientos e ingredientes europeos, se desacreditaban las prácticas locales porque en el país la conservación de jamones, mantecas o mantequillas no consideraba aspectos “higiénicos y de limpieza del producto”. De acuerdo con el periódico, las técnicas locales eran deficientes a causa de la falta de experticia de quienes manipulaban los alimentos, pero los bienes aquí producidos debían ser preferidos por los cocineros o cocineras colombianos debido a la calidad de la tierra. Por ejemplo, al respecto de la manteca o la mantequilla preparadas según las costumbres campesinas de la época en Colombia, el periódico consideraba que aún era una preparación rústica y que merecía más atención y perfeccionamiento, pues su forma de distribución cruda y sin salar perjudicaba su correcta preservación. Antes de presentar el “Modo de salar la manteca de vaca o mantequilla”, en el libro se aclara: “En otra ocasión daremos el modo de sacarla con más propiedad, que la que hasta ahora se hace por nuestros aldeanos”. Y hacia el final subraya: “Las mantecas preparadas con el aseo y el cuidado que corresponde no podrían dejar de preferirse a las extranjeras por la mejor calidad de nuestros pastos” (“Modo de salar” 1832, 73). Inmediatamente después, se presenta el “Método nuevo de salar la manteca de vacas, según se practica en Udai en Escocia, por el doctor Anderson”.

Al igual que con las recetas de la manteca, el periódico incluye varias fórmulas en las que se explican distintos métodos para la conservación de productos cárnicos. Allí también se señalan las limitaciones y los errores comunes de los procedimientos colombianos y se presentan las técnicas europeas como la voz experta que conduce a una ejecución correcta, tal como sucede con la receta del “Modo de acecinar piernas de carnero”, que fue extraída de una edición del *Se manario de Agricultura de Londres* de 1830. Conforme al estilo y método europeo, la receta indica:

Deben escogerse piernas bien gordas. Se mezclan dos onzas de azúcar morena con una de sal común, y media cucharada de salitre o nitro, y con esta composición se friega bien la carne y luego se pone en una artesa. Debe aporrearla y volverse dos veces al día, por espacio de tres consecutivos. Se saca toda la espuma que cría la carne, y todas las secreciones que en ella se advierten o lo que arroje, y se vuelve a untar y fregar con la mixtura, repitiendo ambas operaciones alternativamente por espacio de diez días, y cuidando de mover la carne de un lado al otro cada vez. Luego se deja al humo por otros diez días, y hecho se puede comer. (“Modo de acecinar” 1832, 50)

Sobre los métodos de conservación de carnes y perniles locales, los autores comentan:

Los perniles deben sacarse bien enteros y con toda su carne, porque esta es más apreciable que el tocino. Se les limpiará bien toda la sangre que tengan pegada, la que podría corromperlos, y no se les hará corte o incisión alguna, como erradamente se acostumbra en esta ciudad y en las inmediatas, donde también quitan a los perniles toda la carne, lo que hacen resulten jamones de tocino, y que por consiguiente sean poco apreciables. (“Método para componer” 1832, 49)

Con el desarrollo del comercio global en el mundo europeo y norteamericano, la preocupación por la higiene avanzaba significativamente y extendía su influencia en el resto de países:

Asegurar la legislación para la pureza de la comida representa uno de los grandes triunfos para el movimiento progresista. Los consejos municipales de salud, que tenían como responsabilidad la inspección de la comida, ya habían sido fundados a lo largo de Europa y Norteamérica durante el siglo XIX. (Pilcher 2005, 61, traducción propia)

El periódico cundinamarqués resaltaba las debilidades de la producción nacional relacionadas con los procedimientos de intervención de los alimentos, o sea con las técnicas, la higiene y la limpieza, con lo cual hacía eco del movimiento higienista, pero no desvalorizaba el origen de los productos.

El ejemplo de la mesa europea aplicado a la cocina local

Además de la variedad de alimentos disponibles, otro elemento que llamó la atención de los extranjeros en el país fue la imitación de las costumbres europeas. Es el caso de Rosa Carnegie-Williams, ciudadana inglesa que visitó y atravesó buena parte del territorio colombiano por casi dos años. En sus relatos y descripciones, la comida y las costumbres culinarias y de mesa que reproducían los ciudadanos de élite fueron protagonistas. Al considerar la influencia europea en las celebraciones y costumbres de una casa bogotana que visitaba por primera vez, Rosa apuntó: “Las habitaciones estaban llenas de *bouquets* de cumpleaños, y la gente,

en sus modales y comportamiento, se parecía más a un conjunto de parisinos que a un grupo de bogotanos” (Carnegie-Williams 1990, 70). En el ejercicio de adopción de las costumbres del Viejo Continente, el contacto con los extranjeros resultaba ser la oportunidad de mostrar el estatus social, además de desplegar una serie de conocimientos sobre las prácticas del otro lado del océano. En la ciudad capital, Santafé, se emularon las prácticas culinarias europeas con particular esmero y desde allí las élites quisieron impartirlas al resto del territorio nacional⁶. Para Rosa, sin embargo, pese al esfuerzo de las amas de casa locales por reproducir las costumbres extranjeras, los hábitos colombianos en la preparación y el consumo de alimentos, como el de acompañar las comidas con una taza de chocolate caliente o los horarios de los servicios, diferían de lo que ella acostumbraba a ver en su país y poco se asemejaban a las prácticas europeas. Sobre otro evento, al que asistió poco tiempo después, escribió:

A las doce en punto anunciaron el almuerzo y entonces pasamos al comedor. Sopa, pescado (muy desgradable), pollo (muy duro), frijoles, melones deliciosos, agua helada y, finalmente, un pocillo de chocolate o café —no el tipo de chocolate que se prepara en Inglaterra, sino una cuchara sopera completa por cada taza— y excelente leche. (Carnegie-Williams 1990, 35)

Como lo muestra este relato, no todas las preparaciones domésticas eran un reflejo del referente culinario de Europa en la Colombia del siglo XIX. También había consumo de productos y preparaciones locales y regionales. Sin embargo, los libros y publicaciones dedicados a la producción y preparación de alimentos, tales como los recetarios y tratados de cocina, recogen y compilan recetas que en su mayoría se relacionan con la cocina y técnicas culinarias foráneas. En este proceso editorial también se intentó hacer visibles las costumbres locales, pero las pocas preparaciones nacionales que se incluyeron estaban vinculadas a lo que se producía y consumía en el extranjero. En este sentido, es posible rastrear la construcción de un ideal culinario por parte de las clases dominantes, que establece distintos valores para los alimentos. Teniendo en cuenta las investigaciones de Massimo Montanari en Italia y adecuándolas al análisis del caso colombiano, podría afirmarse que los redactores de los recetarios nacionales interpretaron como “ricos” y deseables los ingredientes importados o usados en Europa —canela, azafrán, vinos, especias o licores—, mientras que los alimentos propios o nativos —como el maíz o sus derivados, la Yuca y ciertas

⁶ Para otro análisis de la influencia extranjera durante el siglo XIX en Colombia, ver Deas (1989).

frutas y tubérculos— fueron considerados como “pobres”. Los ingredientes que se empleaban en las preparaciones locales se volvían admisibles en la cocina, y adquirían un nuevo valor, cuando se adecuaban al estilo europeo. Al respecto, Montanari afirma que “aceptar un alimento humilde en la mesa de las clases altas no es posible sin estrategias adecuadas que modifiquen el estatus haciéndolo ‘socialmente correcto’ y compatible con la ideología dominante” (Montanari 2008, 47). Por ejemplo, en preparaciones como el masato, la introducción de la canela con la que se acompaña dignifica al maíz al alterar su imagen “pobre” y su naturaleza indígena o nativa. Al dejar de ser dominante el grano, toma protagonismo el sabor de la apreciada especia y se da un “enriquecimiento” del producto pobre con un ingrediente valioso (Montanari 2003, 38), compatible con el gusto europeo.

De igual forma sucede con el bocadillo veleño, tal vez el primer producto que se identifica como propio de la región colombiana de Vélez y cuya receta es reproducida por los recetarios de elaboración local en el siglo XIX. Según Víctor Manuel Patiño, quien se dio a la tarea de indagar sobre el origen de preparaciones y productos comestibles y culinarios en el país, la materia prima de este dulce, la guayaba, fue la “fruta americana que más temprano y universalmente se empleó en confituras, a pesar de la repulsa que cruda inspiraba a los españoles” (Patiño, en prensa, 458). Dentro del canon de gusto europeo, la guayaba no era un producto apetecible, por lo que pronto fue adecuada en forma de conserva, mezclándola con azúcar, ingrediente que no era empleado por los indígenas nativos dado que la caña fue una introducción ibérica.

Por otra parte, las recetas contenidas en el *Manual de artes y oficios, cocina y repostería* de 1853 incluyen una variedad de títulos que aluden al nombre de algún lugar europeo o a la forma en que se preparaba un alimento en determinado país o región de ese continente. Sus recetas se diferencian de otras instrucciones culinarias por utilizar un lenguaje más explicativo y específico que describe, por ejemplo, la división de pasos y procesos en una preparación, gracias a los adelantos en la formalización de la escritura de la cocina europea.

El objetivo del *Manual* fue “fijar la atención de sus compatriotas sobre los puntos más descuidados en el país a la vez que los más necesarios para la utilidad y recreo de las familias” (*Manual de artes y oficios* 1853, IV). Por ello, también explicaba cómo fabricar productos e insumos prácticos —tales como barnices, tintas, pegantes, pinturas, insecticidas o venenos— para crear o reparar objetos de uso cotidiano en el hogar —loza, ropa, papel, cartas, calzado y productos de ebanistería—. La obra, “sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta república”

(*Manual de artes y oficios* 1853, IV), también incluyó un último segmento sobre cocina, a manera de anexo, bajo el nombre “Tratado de cocina y repostería”.

Con una nueva paginación y un título que anuncia el inicio de la gran recopilación, este segmento de la publicación total contiene casi quinientas recetas de sopas, bebidas, dulces, postres, guisos, cocidos y arroces. Además de las preparaciones de panadería y repostería —como pastelillos, bizcochos, bizcochuelos y panes—, se destacan como grupo las recetas “europeas”. Al igual que sucedía veinticinco años antes en *El Cultivador Cundinamarqués*, la referencia a Europa se evidencia en la titulación de las recetas o en las aclaraciones de los editores, que señalan el modo de preparación de los alimentos en determinadas regiones, así: “Bizcochos de Mayorga”, “Mantecados de Astorga”, “Queso de Parma” o “Riñón de vaca a la parisienne”. Se destacan porque incluyen instrucciones sobre los tiempos de cocción, los instrumentos, las medidas de referencia y, en muchos casos, las formas de acompañamiento y presentación de los platos. Por ejemplo, en la receta “Pierna de carnero a la inglesa”, el proceso de preparación de este corte de carne se refiere así:

Después de haberla cocido en un 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 está, y se adereza con legumbres alrededor para servirla acompañada con una salsa y manteca desleída.

(*Manual de artes y oficios* 1853, 76-77)

Aunque las instrucciones incluyen el tiempo de cocción, la receta deja al conocimiento y experiencia del lector la utilización de los instrumentos, la selección de acompañamientos y la escogencia de ingredientes. El uso de un lienzo significa no solo conocer el procedimiento para envolver la carne en la tela y el tipo de lienzo y cuerda a elegir, sino también el resultado que se obtendrá al no exponerla directamente al agua de la caldera. Los editores presuponen que se dirigen a un público conocedor de la cocina, de los procedimientos culinarios y de los procesos de los alimentos en cocción. Por otra parte, se sugiere también el acompañamiento con una salsa, lo cual insinúa que quien cocina conoce tanto los ingredientes como el procedimiento para prepararla y el resultado final.

Esta nueva manera de presentar las recetas apunta a dos elementos: el primero es que su inspiración y fuente reside en un conocimiento tradicional, propio de las mujeres y de los ámbitos domésticos femeninos, que surge de la interacción directa y oral mediante la cual se enseñan y aprenden los quehaceres de la cocina; el segundo es que el público al que se dirigen estos libros es eminentemente femenino (amas de casa, cocineras, madres de familia y personal

doméstico), pues son las mujeres quienes poseen un conocimiento amplio y práctico del oficio culinario y son capaces de entender las referencias ambiguas y en extremo escuetas de las instrucciones de las recetas que se transmiten oralmente de generación en generación.

Un gran número de recetas del *Manual* no emplea sistemas estandarizados de medidas ni nombra o sugiere formas de cocción; tampoco indica el tiempo de ejecución de la preparación o el uso específico de instrumentos en la elaboración de ponquéns, galletas, bizcochos o tortas. En la sección de tortas, la receta bajo el título “De pan” escasamente menciona que “se deshace un pan francés en leche, se bate con mantequilla, azúcar y huevo, y se pone en el molde untado con mantequilla” (*Manual de artes y oficios* 1853, 2). Sin embargo, las recetas de origen europeo suelen caracterizarse por un lenguaje más explicativo que describe, paso a paso, las distintas operaciones y procedimientos culinarios de la receta: cocinar, hornear, cortar, hervir, separar, limpiar. También mencionan las cantidades de los ingredientes, la temperatura a la cual estos se deben cocinar y, en casi todas, la forma en la que se debe servir el plato.

Mientras en Colombia apenas iniciaba lo que podría denominarse “una propuesta editorial de cocina”, en Europa ya se había adelantado un proceso de sistematización y formalización escrita de las recetas, que los editores colombianos copiaron. Tal es el caso de la “Sopa a la bearnesa” que abre la sección de sopas del *Manual*. En esta preparación se dan indicaciones sobre la limpieza de los alimentos, la temperatura de cocción, la secuencia de los distintos pasos y procesos de la receta, las cantidades necesarias, y la manera de servir y adornar el plato en la mesa:

Se lava una col mediana con cuatro lechugas arrepolladas; se las deja escurrir para ponerlas después en una cazuela con pedacitos de tocino, una tajada de jamón dulce, un salchichón y dos ancas de ganso; se cocerá todo en un caldo desalado, añadiendo un manojo de perejil y dos cebollas picadas con otros tantos clavos de especia; se escurrirán separadamente la carne y las legumbres, se desengrasará y pasará el caldo, y tomando migas de pan de centeno cortado en rebanaditas delgadas, se hará una corona en un plato o fuente honda, interponiendo con ellas el tocino y las lechugas en cuartas partes, y llenando el centro de la corona con una sustancia, sea la que se quiera; se colocarán encima el jamón y las ancas de pato, y el salchichón alrededor en rodajas; se dejará tostar este compuesto a fuego lento, y se servirá cuanto más caliente. (*Manual de artes y oficios* 1853, 49)

Luego de dos décadas de haberse publicado *El Cultivador Cundinamarqués*, el manual de la imprenta de Nicolás Gómez aún comparte las mismas preocupaciones y objetivos de dicho periódico: darle a la cocina, entre las artes prácticas y materias esenciales, un lugar importante para el desarrollo del país. Según Jorge Orlando Melo, después de la década de 1840 se consolidaron las primeras industrias de alimentos y comercio exterior, con lo cual se dinamizó un sector importante de la producción y la economía nacional:

Así las cosas, los años muy dinámicos de 1850 a 1895 sirvieron en buena parte para sacar al país del estancamiento del periodo anterior; sin embargo, el crecimiento fue en alguna medida, aunque modesto, superior a lo requerido para tal recuperación. (Melo 1997, 186)

Para los editores del *Manual*, los grandes problemas económicos y de gobierno ya habían sido superados y por fin se había “asegurado el porvenir de la república”. Era tiempo de concretar el bienestar de los individuos del país “mediante el trabajo, la economía y la acumulación de valores circulantes”. La cocina hacía parte de estos elementos y, para los editores, “todo lo que tenga relación con la preparación de los manjares no puede carecer de interés” (*Manual de artes y oficios* 1853, II).

Después de que el *Manual de artes y oficios* “captó una lisonjera aceptación” (*Manual de cocina y repostería* 1874, II) entre el público nacional, el “Tratado de cocina y repostería” se transformó en una publicación independiente, separada de la sección sobre artes y oficios. En esa ocasión, y con entusiasmo por darle un espacio a la cocina en el país, en 1874 se publicó una nueva edición en la que se reconoció el arte culinario como uno de los más importantes.

El giro tímido hacia el consumo de lo local y autóctono

Veinte años después de la primera edición del *Manual*, el referente europeo seguía estando presente en gran parte de la literatura nacional. La élite local, aferrada al discurso civilizador, “se mantuvo en un esfuerzo constante de presentarse, principalmente por medio de sus producciones intelectuales, como parte de la civilización y por ende como parte de Europa” (Arias 2005, 21). La reedición del *Manual* fue parte de esos esfuerzos. El capitalismo de imprenta impulsó la producción de este tipo de textos que, al ser consumidos por un amplio público

lector, difundieron ideas que sustentaban la imaginación nacionalista del momento. A diferencia de la producción de mercancías y maquinarias para el desarrollo económico y material, los libros y publicaciones eran una forma más económica y rápida de incidir en la formación intelectual y cultural de un mayor número de personas. Al respecto, y aludiendo a un producto que se popularizó y masificó durante la Revolución Industrial, Benedict Anderson explica la importancia y el significado de los libros en procesos como el que vivía el país en el siglo XIX:

Una libra de azúcar es simplemente una cantidad, un montón conveniente, no un objeto en sí mismo. En cambio el libro es un objeto distinto, autónomo, exactamente reproducido en gran escala, y aquí prefigura a los bienes durables de nuestra época. Una libra de azúcar se funde con la siguiente; cada libro tiene su propia autosuficiencia eremítica. (Anderson 1993, 59)

En el *Manual* de 1874 se incluyeron más de treinta nuevas preparaciones, y las recetas de origen europeo seguían apareciendo como una constante: el “Bollo guisfle [sic]” y la “Masa enmaizada de Mallorca”, por ejemplo. De acuerdo con los editores del recetario, partiendo de los usos y costumbres del país y a medida que se consolidaba la relación con el Viejo Continente, la cocina local se iba construyendo e iban enriqueciéndose sus productos y recetas. La reedición del *Manual de cocina y repostería*, cuarenta años después de la publicación de *El Cultivador Cundinamarqués*, evidencia que la cocina colombiana que se pretendía consolidar aún se enfocaba en la conservación de alimentos y en la imitación de los productos y platos “ricos” o de origen europeo, y en el ennoblecimiento de los ingredientes y las recetas locales mediante asociaciones culinarias con los primeros. No obstante, la inclusión de indicaciones sobre la temperatura, las cantidades y las medidas, explicaciones sencillas referidas al uso de los ingredientes, descripciones de los distintos procedimientos de una misma receta e instrucciones sobre el manejo de instrumentos y formas de cocción marcan un cambio en el lenguaje de preparación de alimentos.

En repetidas ocasiones, el libro hace referencia a recetas presentadas con anterioridad en el mismo texto o a preparaciones similares enunciadas en páginas previas. Para la “Masa de pan de Mallorca”, por ejemplo, resulta necesario tener en cuenta la receta “Modo de hacer roscones de Zaragoza”. En esta última, por su parte, se utilizan medidas específicas para los ingredientes, bien siguiendo un patrón o indicando cantidades. También se ofrecen instrucciones referentes a la cantidad de los ingredientes, con base en elementos cotidianos como su costo en dinero o el tipo de olla o recipiente a emplear. Así, al inicio de una receta se enuncian los primeros ingredientes utilizando únicamente medidas estándar:

Se han de tomar 4 libras de levadura bien acondicionada, dejándola venir por espacio de tres horas hasta que tome hueco, y estando en punto, separadamente se baten 12 huevos. Se ponen 2 libras y $\frac{1}{2}$ de azúcar en un perol, 2 onzas de sal y un jarro de agua caliente. (*Manual de cocina y repostería* 1874, 20)

Tras el reposo de la masa, la receta prosigue introduciendo otros sistemas de medidas con referencias coloquiales para el resto de ingredientes: dos escudillas (medida basada en un sistema monetario) de caldo, tres cuarterones (cuarta parte de una libra o de una arroba) de azúcar y, finalmente, el peso de la preparación final antes de entrar al horno, que es de un cuarterón. La cocción de la masa de pan de Mallorca, primero en la estufa y después en el horno a temperatura baja, toma más de doce horas y puede ser modificada según sea necesario.

Esa nueva edición también muestra la tímida aparición de la cocina nativa entre las recetas europeas, y la nueva mirada de los editores sobre las recetas con ingredientes locales y preparaciones autóctonas. “Frutas en aguardiente” o “Masato de yuca” son algunas de las novedades en las cuales se evidencia una imitación del lenguaje escrito de la cocina de Europa en las recetas locales. Las instrucciones escuetas que presuponían la experiencia previa de *la cocinera* dieron paso a descripciones minuciosas de los procedimientos culinarios. En la receta del masato de yuca, por ejemplo, se indican los tiempos de preparación y se sugieren formas alternativas de ejecución y presentación.

También, a partir de 1874, se proyecta un modelo de escritura culinaria más cercano al país, en el cual las recetas consideran el lenguaje, las lógicas y las costumbres regionales. No se trata únicamente de transcribir las recetas de origen europeo o exponerlas como un modelo a seguir, tal como se hacía en la publicación de Rufino Cuervo y en la primera edición del *Manual*, sino de adecuarlas a las realidades y los usos locales. En la segunda edición del *Manual de cocina y repostería*, las recetas incluyeron instrumentos, utensilios y medidas de uso cotidiano, por ejemplo, hojas de papel para regular la temperatura del horno. En la receta de los merengues se señala que el horno debe estar “templado”, “que no quemé un pliego de papel” (*Manual de cocina y repostería* 1874, 12). También se mencionan enseres autóctonos como totumas, bateas, hojas, botellas y el balay (colador indígena), que son utilizados como referentes de cantidad, recipientes para la cocción y materiales de empaque. Por ejemplo, en la mezcla de agua, arroz añejo y huevos de la receta “Buñuelos de arroz”, justo antes de freír la mezcla, “se le echan diecinueve huevos y se cierne en un balay” (*Manual de cocina y repostería* 1874, 22).

Sobre las bateas, Víctor Manuel Patiño señala que los indígenas locales las emplearon para “diversos usos, como echar la masa de la yuca. Se utilizaron maderas de fácil talla y pulimento” (Patiño, en prensa, 397). Y con respecto al totumo (o totumas), indica que fue utilizado en la mayor parte de América, también bajo el nombre de “güiro, taparito, cuia, jícara o tecomate, obtenido del árbol bignoniáceo” (Patiño, en prensa, 404).

Casi finalizando el siglo, los gobernantes locales aún se enfrentaban a las dificultades económicas que impedían mejorar las vías y el transporte interno de mercancía, lo que significó una pobre participación en el comercio regional y mundial. Sin embargo, las debilidades latentes en las comunicaciones y los desplazamientos en una geografía compleja no afectaron sustancialmente ni el desarrollo de actividades en torno a los mercados regionales y locales ni el abastecimiento alimentario y la variedad de este en cocina y mesa. La diversidad y la calidad de los productos que enunciaba Cuervo en la primera mitad del siglo XIX estaban presentes en el territorio nacional y nutrían las cocinas regionales, tal como se irá evidenciado poco a poco en los textos culinarios decimonónicos. Al respecto, Melo explica:

La existencia de un alto número de productores autosuficientes, y de una multitud de áreas con posibilidades de producir una amplia gama de bienes de consumo dentro de distancias relativamente reducidas, hacía que las necesidades de intercambio de bienes por conducto de los mecanismos comerciales fueran muy reducidas. Estas limitaciones fueron expresadas una y otra vez por los comentaristas del siglo XIX, que señalaban que cualquier aumento de la producción de bienes de consumo interno se enfrentaba con la imposibilidad de vender los excedentes respectivos y con las dificultades y costos para llevarlos a mercados más lejanos. (Melo 1997, 182)

De otro lado, al final del siglo XIX, se establecieron las primeras fábricas de enseres y utensilios para la cocina, alimentos y productos medicinales que solían prepararse en las boticas domésticas. De acuerdo con Aída Martínez, se anuncia la importancia de innovaciones para la vida hogareña como máquinas de coser, lámparas mágicas, máquinas de lavar, estufas para carbón de piedra, detonando una dinámica de progreso y cambio que es perceptible en todas las formas de vida material. (Martínez 1996, 25)

En este periodo se introducen la máquina de helados, el molino casero, las primeras cafeteras y una variedad de instrumentos para cortar, batir o limpiar

con los que antes no se contaba. Gracias a estos productos industriales, las mujeres podían realizar los trabajos culinarios en cocinas con implementos que facilitaban su labor y les permitían variar y refinar los platos.

El despertar autóctono en las recetas

A pesar del evidente retraso en el desarrollo del transporte y las comunicaciones, dentro de la dirigencia letrada había una conciencia de la necesidad de alcanzar el ritmo de la industria mundial. El transporte a lo largo y ancho de los océanos había mejorado sustancialmente, lo cual permitía que las relaciones y el comercio entre América y Europa fueran más constantes, y que las noticias circularan con mayor celeridad de un lado a otro. Al respecto, Benedict Anderson indica:

Tampoco hay duda de que el mejoramiento de las comunicaciones trasatlánticas, y el hecho de que las diversas Américas compartieran lenguas y culturas con sus respectivas metrópolis imponían una transmisión relativamente rápida y fácil de las nuevas doctrinas económicas y políticas que estaban apareciendo en Europa Occidental. (Anderson 1993, 82)

Estos desarrollos permitieron que la interacción de la élite colombiana con los europeos y sus costumbres fuera más cercana y real, pues se traspasó la barrera de la lectura de libros y periódicos internacionales con los viajes al exterior. El contacto directo, sin embargo, les hizo “entender que su deseada proximidad con el antiguo continente estaba lejos de convertirse en una realidad, y que este no los reconocía como sus pares, sino como sujetos culturalmente inferiores” (Otero-Cleves 2009, 33). El rechazo y el desconocimiento de las naciones americanas por parte de los ilustrados en París y Londres produjo una verdadera crisis dentro de las élites gobernantes respecto a la viabilidad mínima de establecer en América el ordenamiento institucional y las prácticas políticas europeas (Jaramillo 2001). Esta fue una de las razones que llevaron al surgimiento de un nuevo patriotismo en el pensamiento letrado y, por lo tanto, en la perspectiva del proyecto de construcción nacional:

Mientras que la conciencia exacerbada de la jerarquía social había actuado durante mucho tiempo como un obstáculo al sentimiento nacional —porque para las élites el sentirse europeas era la mejor manera de diferenciarse de la plebe—, la experiencia europea empuja al contrario a los viajeros a definirse como colombianos y por lo tanto a sentirse más anclados a su país. (Martínez 2001, 292)

A mediados de la década de 1870, se iniciaba un tercer mandato del presidente Tomás Cipriano de Mosquera, quien radicalizó los principios federales e inició lo que se ha llamado “la edad de oro del radicalismo liberal”, en la cual el nacionalismo se volvió un asunto de Estado. En el nuevo ideario, el valor de la producción nacional, a diferencia de lo sucedido a principios de siglo, ya no radicaba en su potencial comercial, sino en su origen colombiano. Como lo señala Martínez, “otra faceta del proyecto liberal es la voluntad de crear un nacionalismo oficial. A través de la valoración de la producción nacional y de la organización del culto a los padres fundadores, los gobiernos radicales buscan fomentar el sentimiento patriótico” (Martínez 2001, 380).

Así, hacia el final del siglo XIX, los productos de las regiones de Colombia empezaron a ocupar un lugar cada vez más importante en la literatura culinaria local, y se dio un perfil regional a la comida que se pretendía definir como colombiana. La forma como se escribieron las recetas hechas con productos autóctonos fue sencilla, a diferencia de aquellas relacionadas con la tradición europea. Esto sugiere una intención clara por parte de quienes escribían y editaban estas publicaciones: crear y generar un estándar de cocina nacional por medio de sus recetarios o publicaciones sobre el tema. Al respecto, Roger Chartier señala que, en el proceso de creación y edición de libros, los autores producen los textos para que sean comprendidos, conforme a sus ideas, suponiendo una lectura autorizada de su proyecto editorial (Chartier 1993). A propósito, Arjun Appadurai, en su estudio sobre la formación y consolidación de una cocina nacional india mediante la escritura de libros de cocina, indica:

La existencia de libros de cocina no solo supone cierto grado de escritura, sino también un esfuerzo de una variedad de especialistas para estandarizar el régimen de la cocina, transmitir el conocimiento culinario y publicar ciertas tradiciones, guiando el camino de la comida del mercado a la cocina. (Appadurai 1988, 3)

A partir de la segunda década del siglo XIX, el repertorio culinario del país y su producción literaria adquirieron mayor importancia al ser analizados y tomados en cuenta como un producto económico y cultural que podía estimular el progreso de la nación. Simultáneamente, se empezaron a publicar recetas y preparaciones con nombres de diferentes regiones del país, tales como “Pan bogotano” o “Pan de yuca bugueño” (Argáez 1882), y se incluyeron ingredientes autóctonos: frutas y cereales como el maíz, junto con las harinas y bebidas derivadas. También se hicieron visibles algunos conocimientos de las cocinas tradicionales

indígenas, referidos a los métodos de fermentación del maíz, la yuca y la piña en bebidas como la chicha o el masato.

En 1882, se publicó la compilación de “recetas útiles y hechos diversos” de Jerónimo Argáez, quien, mediante el seudónimo de John Truth, reúne en cinco tomos ocho mil recetas sobre “conocimientos útiles aplicados a la vida práctica”, bajo el título de *El estuche*. Aunque el elemento europeo aún sobresale allí, las preparaciones regionales y los ingredientes nativos fueron los que llamaron la atención del autor. El libro, que trata asuntos diversos —como la ebanistería, la salud familiar, el trato con la servidumbre— y algunas soluciones sencillas a necesidades inmediatas del hogar —como manchas en los libros y telas finas, pegamentos para todo tipo de artefactos, etc.—, se concentra en el servicio de mesa y en las recetas culinarias. Con la compilación de esta variedad de temas y conocimientos útiles en una sola publicación para un público amplio, el autor pretendía que el libro, colecciónable, fuera una referencia fundamental para los habitantes del país y facilitara la búsqueda de recetas en las que “la cocina colombiana y española ocupan un lugar preferente” (Moreno 1999, 17). Es así como, al final del siglo, se comienza a hablar de una “cocina colombiana” y se va haciendo más evidente lo que las élites consideraron nacional, local y propio, a partir de las referencias y la exaltación de lo regional.

La comida no solo se empieza a reconocer por su procedencia dentro del territorio colombiano, sino que, a medida que el origen cobra mayor valor social, los alimentos y preparaciones locales adquieren visibilidad y se vuelven referentes nacionales. La reivindicación de los elementos pertenecientes al país y oriundos de la nación se evidencia en la cocina una vez que las regiones empiezan a ser protagonistas de preparaciones y platos y los productos locales se convierten en la base de las recetas.

Entre los “Bizcochitos popayanejos”, los “Bocadillos de Vélez”, la “Conserva de guayaba”, el “Helado de leche y maíz”, el “Manjar blanco”, la “Crema de guanábana” y el “Dulce de indias”, se destaca la receta “Pan de Tunja”. El pan, según el autor, “es conocido fuera del país con este nombre de una de nuestras principales ciudades” (Argáez 1882), pero aunque en su preparación se utilizan medidas estándar, los procedimientos se explican a partir de referentes comunes y de uso cotidiano. Las indicaciones también están destinadas a una persona que conoce los procedimientos de la cocina y los procesos de los alimentos. Para preparar el pan de Tunja, se necesitan tres libras de harina, doce huevos, libra y media de levadura, vino, agua de azahar y anís. La masa, que ha reposado y ha sido amasada por varios días, se hornea sobre hojas de plátano y es dividida por dobleces y conservada en un trapo hasta que tome la consistencia adecuada. Para obtener

el resultado deseado, es necesario conocer los alimentos y las cantidades justas, pues aunque en principio se enuncian medidas específicas, posteriormente todo se basa en que la masa tome determinada forma y firmeza. La receta indica, por ejemplo, que la masa no debe llegar a “estar tan dura como las demás masas”, hecho que presupone un conocimiento previo de la repostería por parte del lector.

Vale la pena, también, destacar como una novedad las recetas que llevan el nombre de lugares específicos —como Buga, Pasto, Popayán, Cauca o Bogotá— y aquellas en las que se utilizan expresiones como *tierra caliente*, *criolla* o *criollo*. Ninguna otra publicación hace referencia a tantas regiones o lugares del país relacionados directamente con preparaciones particulares. Las recetas que llevan el nombre de la capital se repiten varias veces con diferentes ingredientes: pan bogotano, pescado capitán a la bogotana y hasta cangrejos se preparan al estilo bogotano, según *El estuche*. A pesar de ello, las cocinas de Portugal, Perú, Holanda, Italia, Francia y unas pocas preparaciones que los autores llaman “orientales” también participan en esta gran compilación culinaria.

Los cinco tomos que componen el trabajo de Argáez, publicados por entregas, tardaron algo más de cinco años en completarse, y pronto se reseñó su importancia:

Es en nuestra humilde opinión, uno de los mejores libros que ha publicado nuestra prensa, porque además de la rareza de estar escrito en castellano corriente, reúne también la singularidad de servir para algo y puesto que lo merece, nos congratulamos con el “estuche” por la dichosa y larga vida que le espera. (Mallarino 1878)

Con la publicación de *El estuche*, la comida colombiana adquiría forma e importancia y se identificaba con ingredientes como la guayaba y el maíz, con sus harinas y bebidas derivadas. Frutas como la papaya, la guanábana o la chirimoya se reconocían como propias del terreno colombiano, al igual que los dulces y conservas, como las mermeladas y los espejuelos (preparación sólida a base de frutas y almíbar claro, que se caracteriza por su brillantez y trasparencia). Las preparaciones harinosas, como los amasijos y las colaciones, entre las que se destacan el pan de yuca, los buñuelos y el pan de bono, se presentaban como parte de las mesas colombianas.

Si bien la comida europea siempre se mantuvo como un referente e hizo parte de los recetarios infaltablemente, con la llegada de *El estuche* se inicia la definición de una cocina nacional, proceso que incluye no solo la búsqueda y valoración de productos y técnicas autóctonos, sino también el uso y apropiación

de ingredientes y formas europeos. Con respecto a la incorporación de bienes y prácticas extranjeros, Ana María Otero-Cleves (2009) argumenta:

La adopción de modas europeas en el vestir, en el cambio de los espacios domésticos, el consumo de alimentos extranjeros y la modificación del comportamiento en las reuniones sociales se convirtieron, por lo tanto, en mecanismos no solo para acercarse al mundo occidental, sino para romper con la herencia española. Sin embargo, en lo que respecta a las condiciones materiales de los bogotanos, este acercamiento no fue inmediato, sino más bien lento y gradual. (29)

Fruto de los esfuerzos de las élites urbanas, la cocina propuesta por los libros de recetas de aquel entonces se construyó como una mezcla de sabores con fuerte influencia de las costumbres y prácticas europeas. Pero la mezcla se concreta con el giro autóctono y regional. Después de que la interacción con Europa se hizo más directa, el proyecto de nación exigió una revisión y, con ello, la reivindicación de elementos propios del territorio nacional. Esto hizo que se empezara a reconocer a las regiones colombianas a través de sus productos, costumbres y prácticas culinarias. Hacia finales del siglo, la propuesta de cocina que se divulga en los libros reconoce un país con regiones y productos propios que son la base de su diversidad alimentaria y gastronómica.

Para el momento en que la producción de textos culinarios a gran escala introdujo la preparación de alimentos en un universo más amplio, la tradición oral femenina culinaria aún se imponía. Si se tiene en cuenta que las recetas contenidas en estos manuales se crearon y publicaron a partir de los conocimientos que se transmitían entre mujeres, generación tras generación, se puede suponer que “el intercambio oral de recetas es, desde el punto de vista técnico, el proceso básico que define la producción de este tipo de libros” (Appadurai 1988, 6). La escritura de la cultura culinaria recogió, sistematizó y formalizó estos conocimientos y permitió a las expertas cocineras de la época difundirlos y compartirlos con un público femenino más amplio. El ejercicio de compilación y formalización de los saberes y prácticas domésticos también fortaleció un concepto de nación que incluía a las mujeres, especialmente aquellas de clase alta, quienes no intervenían en los asuntos de Estado, pero jugaban un papel importante en los asuntos del día a día.

El conocimiento de la práctica culinaria y de las preparaciones que habían pasado por varias generaciones, y que se habían difundido dentro de las cocinas rurales y urbanas del territorio colombiano, hizo parte activa de un proyecto que buscaba reconocer los elementos que fundamentaran la construcción de la

identidad nacional. La letra impresa y la constante circulación de los libros, las publicaciones seriadas o colecciónables y algunos periódicos no solo abren un espacio único a la mujer en este proyecto nacional, sino que también se lo otorgan implícitamente a la cocina.

Las colecciones impresas de recetas, compiladas y editadas por hombres, fueron un mecanismo para generar un sentido de comunidad. La creación de un texto de este tipo promovía el conocimiento del otro mediante la experiencia de la lectura y preparación de una receta. Los libros traspasaron rápidamente las fronteras íntimas del hogar e hicieron posible ampliar el conocimiento culinario familiar a todo aquel que tuviera acceso a un recetario de cocina. En la lógica de difusión y creación de un sentido de comunidad, fundamental para el proyecto nacional, el público, y en especial las mujeres, pudo conocer nuevas formas culinarias, trucos de cocina, tradiciones de mesa y repertorios nacionales y extranjeros.

Así, la comida colombiana del siglo XIX se definió por su variedad. Según indican los manuales de cocina y las recetas producidas en la capital, la comida que desde la primera mitad del siglo XIX se preparaba en las cocinas de las mujeres de las élites era una mezcla de ingredientes y productos nacionales y extranjeros. Los manuales y periódicos evidencian el uso de gran cantidad de mercancías, recetas y alimentos procesados importados (aceites, vinagres, licores, vinos e ingredientes cuyo nombre hacía referencia a España, Francia o Inglaterra); frutas, verduras y productos de pan coger de las regiones, y una pequeña fracción de preparaciones locales (chicha, masatos, panes y dulces).

Como lo enumera Pilcher (2001) para el caso mexicano, la variedad es la principal característica en la creación de una identidad culinaria nacional:

Las encontradas motivaciones para escribir libros de cocina, así como la selección arbitraria de recetas, garantiza que las cocinas nacionales sean repertorios variados y en constante evolución, más que inmutables colecciones de recetas preservadas desde el pasado distante, por mucho que sus autores presuman de su autenticidad. Estas visiones múltiples de la cocina nacional están unidas por el objetivo común de volver significativa la ideología abstracta del nacionalismo a través de la familiar cultura doméstica de la cocina. (15)

La cocina colombiana del siglo XIX responde a un desarrollo cultural que se funda poco a poco y gracias al contacto e intercambio con otras tradiciones culinarias. Pero si bien pensar la cocina colombiana del siglo XIX como un producto de la mezcla cultural es una primera y acertada conclusión, también es

necesario profundizar un poco más y describirla como un proceso de construcción social que tuvo gran influencia del imaginario masculino. Igualmente, vale la pena destacar que, a pesar de la presencia de los hombres en el surgimiento de una literatura culinaria en el país, la configuración y consolidación de los repertorios alimentarios y culinarios regionales se llevó a cabo fundamentalmente en el ámbito doméstico del hogar, en espacios privados eminentemente femeninos.

Referencias

Fuentes primarias

Argáez, Jerónimo. 1882. *El estuche.*

Conocimientos útiles aplicados a la vida práctica o sean 8.000 recetas y hechos diversos. Bogotá: s. e.

Carnegie-Williams, Rosa. 1990. *Un año en los Andes o aventuras de una lady en Bogotá.* Bogotá: Tercer Mundo.

El Cultivador Cundinamarqués o Periódico de la Industria Agrícola y la Economía Doméstica. 1-12 (1.º de enero, 1.º y 15 de febrero, 1.º de marzo, 15 de abril, 1.º y 15 de mayo, 1.º y 15 de junio, 1.º y 15 de julio de 1832).

Mallarino, José María. 1878. “Un libro útil”. *El Deber* 1 (15), 22 de noviembre.

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

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

“**Método para componer jamones y otras carnes**”. 1832. *El Cultivador Cundinamarqués o Periódico de la*

Industria Agrícola y la Economía Doméstica 1 (5), 1.º de marzo.

“**Modo de acecinar piernas de carnero**”.

1832. *El Cultivador Cundinamarqués o Periódico de la Industria Agrícola y la Economía Doméstica* 1 (5), 1.º de marzo.

“**Modo de salar la manteca de vaca o mantequilla**”. 1832. *El Cultivador*

Cundinamarqués o Periódico de la Industria Agrícola y la Economía Doméstica 1 (5), 1.º de marzo.

“**Prospecto**”. 1832. *El Cultivador*

Cundinamarqués o Periódico de la Industria Agrícola y la Economía Doméstica 1 (1), 1.º de enero.

Steuart, John. 1989. *Narración de una expedición a la capital de la Nueva Granada y residencia allí de once meses.* Bogotá: Tercer Mundo.

Fuentes secundarias

Anderson, Benedict. 1993. *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo.* México D. F.: Fondo de Cultura Económica.

Appadurai, Arjun. 1988. “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”. *Comparative Studies in Society and History* 30: 3-24.

Arias Vanegas, Julio. 2005. *Nación y diferencia en el siglo XIX colombiano.*

- Orden nacional, racialismo y taxonomías poblacionales.** Bogotá: Uniandes.
- Bejarano, Jesús.** 1985. *Economía y poder. La SAC y el desarrollo agropecuario colombiano 1871-1984.* Bogotá: Cerec.
- Chartier, Roger.** 1993. "De la historia del libro a la historia de la lectura". En *Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna*, 13-40. Madrid: Alianza.
- Deas, Malcolm.** 1989. "La influencia inglesa —y otras influencias— en Colombia (1880-1930)". En *Nueva historia de Colombia*, vol. III, editado por Jaime Jaramillo, Álvaro Tirado, Jorge Melo y Jesús Bejarano, 161-182. Bogotá: Planeta.
- Goody, Jack.** 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada.* Barcelona: Gedisa.
- Hensel Riveros, Franz.** 2006. *Vicios, virtudes y educación moral en la construcción de la república.* Bogotá: Uniandes.
- Jaramillo Uribe, Jaime.** 2001. *El pensamiento colombiano en el siglo XIX. Obras completas.* México D. F.: Alfaomega.
- Larson, Brooke.** 2004. *Trial of Nation Making: Liberalism, Race and Ethnicity in the Andes, 1810-1910.* Cambridge: Cambridge University Press.
- Martínez Carreño, Aída.** 1985. *Mesa y cocina en el siglo XIX.* Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- . 1996. "La vida material en los espacios domésticos". En *Historia de la vida cotidiana en Colombia*, editado por Beatriz Castro, 337-362. Bogotá: Norma.
- Martínez, Frédéric.** 2001. *El nacionalismo cosmopolita. La referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900.* Bogotá: Banco de la República; Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA).
- Melo, Jorge Orlando.** 1997. "Las vicisitudes del modelo liberal". En *Historia económica de Colombia*, editado por José Ocampo, 87-117. Bogotá: Imprenta Nacional de Colombia.
- Montanari, Massimo.** 2003. *La comida como cultura.* Gijón: Trea.
- . 2008. *El queso con las peras. La historia en un refrán.* Gijón: Trea.
- Moreno Blanco, Lacydes.** 1999. *Sabores del pasado. Recetas de El estuche.* Bogotá: Panamericana.
- Ocampo, Javier.** 1994. *Historia básica de Colombia.* Bogotá: Plaza & Janés.
- Otero-Cleves, Ana María.** 2009. "Jeneros de gusto y sobretodos ingleses": el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX". *Historia Crítica* 38: 20-45.
- Palacios, Marco y Frank Safford.** 2002. *Colombia. País fragmentado, sociedad dividida.* Bogotá: Norma.
- Patiño, Víctor Manuel.** 2014. *Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos.* Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Pilcher, Jeffrey.** 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana.* México D. F.: Ediciones de la Reina Toja.
- . 2005. *Food in World History.* Nueva York: Taylor & Francis e-Library.
- Safford, Frank.** 1975. *Aspectos del siglo XIX en Colombia.* Medellín: Hombre Nuevo.
- Saldarriaga, Gregorio.** 2012. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII.* Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Tovar, Hermes.** 1997. "La lenta ruptura con el pasado colonial (1819-1850)". En *Historia económica de Colombia*, editado por José Ocampo, 119-172. Bogotá: Imprenta Nacional.

Uribe, María Teresa. 2005. “Identidad nacional en la Gran Colombia”. En *Relatos de nación. La construcción de las identidades nacionales en el mundo hispánico*. Vol I, editado por Francisco Colom, 225-250. Madrid: Iberoamericana.

Velásquez, Magdala. S. f. “Cuervo y Barreto, Rufino”. En: Biblioteca Virtual Luis Ángel Arango. Consultado el 20 de agosto del 2014. <http://www.banrepultural.org/blaavirtual/biografias/cuerbarr.htm>.