



# QUIRÓN

Revista de estudiantes  
de Historia

**Edición especial**  
Memorias

XIX Encuentro de Estudiantes de Historia  
E-ISSN: 2422-0795

## Se es como se come y se come como se es. Diferencias alimentarias en los sectores sociales de Bogotá, 1845-1885

Karla Vanessa Téllez Garavito  
Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín

Recibido: 16/09/2021  
Aprobado: 23/11/2021  
Modificado: 09/12/2021

# Se es como se come y se come como se es. Diferencias alimentarias en los sectores sociales de Bogotá, 1845-1885

Karla Vanessa Téllez Garavito\*

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

## Resumen

En el escrito se analizan los alimentos y bebidas consumidos en las mesas de las distintas clases de la Bogotá del siglo XIX, partiendo de la premisa de que la alimentación y los alimentos permitieron desarrollar dinámicas sociales, esto para defender la hipótesis construida que enuncia que a partir de las imágenes creadas frente a dichos consumibles radicaron diversos aspectos diferenciadores entre individuos y comunidades; además de comprender el porqué de la utilización de ingredientes, métodos y utensilios (que en ocasiones fueron los mismos para ambas clases), los cuales constituyeron elementos que marcaron disparidad en los modos de consumo y visiones frente a los platillos y bebidas.

**Palabras clave:** alimentación, diferencias sociales, alimentos, bebidas, utensilios, jerarquización.

---

\* Estudiante de Historia en la Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín. Correo: ktellez@unal.edu.co

# You are what you eat and eat what you are. Dietary differences in the social sectors of Bogota, 1845-1885

## Abstract

The paper analyzes the food and drinks consumed at the tables of the different classes of Bogotá in the nineteenth century, starting out from the premise that feeding and food allowed developing social dynamics, the hypothesis constructed is that based on the images created in front of said consumables there were diverse aspects differentiating between individuals and communities, to understand the reason why the use of ingredients, methods and utensils (which were sometimes the same for both classes) constituted the elements that marked disparity in the modes of consumption and visions in front of the dishes and drinks.

**Keywords:** feeding, social differences, food, drinks, kitchenware, hierarchy.

## Introducción

El alimento es reconocido como base primordial en el desarrollo de las sociedades, no constituye solamente la dependencia que se tiene de su consumo para la subsistencia, sino que también es creador y diferenciador de culturas y costumbres impregnadas en la diversidad de las dinámicas sociales. Lo anterior puede caracterizarse por aspectos como los ingredientes, las formas de preparación y presentación de los alimentos, y también, los utensilios utilizados para cocinar y comer, que, paulatinamente, desencadenan diferenciaciones entre los individuos y comunidades de un territorio. De esta forma se desarrollan identidades y costumbres de la vida material, social y cultural en función de la comida, sus características y hábitos.

Esta investigación analiza el desarrollo y la utilización de los alimentos y las características que lo complementan como forma de diferenciación social en Bogotá. Para ello, el escrito se dividirá en componentes que fueron fundamentales para la construcción de dicha disparidad, contrastando los tipos y preparaciones alimenticias entre cocinas; analizando por qué los individuos optaban por alimentos y bebidas específicas; y, reconociendo cómo se diferenciaban los utensilios y formas de comer entre dichas comunidades. La razón de este trabajo se debe a que los estudios que se han realizado en relación al tema de los alimentos han cubierto aspectos independientes de manera descriptiva como lo son los sectores sociales, la producción culinaria, las costumbres y la identidad de la sociedad bogotana, además de establecer una mirada hacia un sector poblacional específico que, en la mayoría de los casos, es la clase alta, dejando de lado o haciendo menciones superficiales de las comunidades más vulnerables de la ciudad, las cuales, por supuesto, también se desarrollaron y tuvieron una participación activa dentro de estas dinámicas.

Aquí se desean integrar dichas características para su complementación, mejor entendimiento y ampliación del problema. Para realizar este trabajo se analizaron y organizaron críticamente fuentes primarias publicadas como manuales, libros descriptivos, relatos de viajeros, tratados y ensayos que denotan formas de comportamiento y selección frente a los alimentos y sus derivados por parte de los habitantes. De este modo, se busca relacionar y comprender la alimentación como aspecto influyente y determinante que ayudó a marcar las distinciones sociales de la población de estudio. El período de estudio establecido se debe a que a partir de la segunda mitad del siglo XIX las relaciones con Europa se modificaron, generando un cambio en la visión frente a las formas en las que se tomaba el alimento para la construcción de una identidad nacional y la utilización de implementos y técnicas para cocinar, además de ocurrir una integración paulatina de ingredientes locales a la producción de elementos culinarios, como se verá más adelante.

## 1. Una sociedad jerarquizada

Si bien este escrito se centra en las diferenciaciones de las formas de consumo entre las distintas clases sociales de Bogotá, es imprescindible conocer quiénes hacían parte de ellas para así lograr comprender con mayor claridad su cotidianidad y su papel como individuos dentro de la población. Se pueden entrever entonces tres clases sociales denominadas alta, media y baja, cuyos nombres reflejan diferencias en componentes como el poder adquisitivo, los oficios que ejercían, su capacidad de influencia, sus costumbres y sus tendencias.

Las dos últimas clases sociales se tomarán como si fueran una sola, debido a que sus diferencias con respecto a los alimentos fueron mínimas y radicaron principalmente en los utensilios que se usaban para la realización de platillos. En suma, no se tuvo una distinción explícita de las personas pertenecientes a la clase media; la clase alta era blanca, y la baja tenía fuerte ascendencia indígena: “[...] quedando formada la clase media por una mezcla, más o menos por partes iguales entre las dos”<sup>1</sup>. También debe considerarse que a finales de siglo se podían encontrar: “[...] indios de sangre pura en la clase alta lo mismo que castellanos de pura cepa en la hez del pueblo”<sup>2</sup>, por lo que las distinciones raciales no deben ser la principal forma de diferenciación entre las clases.

Como se expresó anteriormente, la llamada “élite” bogotana es el sector que más se ha tenido en cuenta a la hora de describir sus formas de comportamiento en relación con la alimentación. La clase alta estuvo compuesta por grupos minoritarios de personas que gozaron de privilegios y que tuvieron la capacidad de regir y organizar a los demás miembros de la sociedad, incluyendo sus instituciones y sus productos. Según Martha Lucía Barriga: “Hasta 1880, pertenecer a la clase alta en Bogotá, significaba ser blanco y poseer un reducido capital”, además de pertenecer a cargos

1. Alfred Hettner, *Viajes por los Andes colombianos: (1882-1884)* (Bogotá: Talleres gráficos del Banco de la República, 1976), 19.

2. Hettner, *Viajes por los Andes*, 19.

altos y posiciones sociales importantes<sup>3</sup>. Al tener en cuenta que para la autora la clase alta tuvo un capital económico limitado, es importante que esto se piense en términos de la época, si bien el poder adquisitivo era superior al de las demás clases –y por ello mismo se gozaba de privilegios no solo en el ámbito alimentario, sino también en la compra de objetos de uso común como el vestido, los materiales y ornamentaciones para el hogar– la apropiación se fijaba de acuerdo a sus gustos e intereses, pero también, a las necesidades básicas que se requerían.

Complementando las características de esta parte de la población, Laura Cortés, citando a Germán Mejía, comenta que:

[...] la clase alta en Bogotá fue, hasta 1870, aristocrática y se componía por hacendados, grandes comerciantes, rentistas, altos funcionarios del gobierno y altos ejecutivos de almacenes. Pero dadas las oportunidades de movilidad social propiciadas por el auge económico de la época, se posibilitó que nuevas profesiones pudiesen hacer parte de este selecto grupo.<sup>4</sup>

Como se expone, los oficios que ejercían estaban ligados al comercio, la agricultura y ganadería o la política, que dentro de la economía de este período resultaron importantes e indispensables para la construcción de la nación. En este sentido, es claro que hubo una transformación dentro de la clase alta y sus miembros a finales del siglo, sin perder o desaparecer su influencia y poder.

Para denominar y clasificar a los miembros que integraron esta clase social, la primera autora referenciada menciona que se distinguían dos tipos de persona, el “cachaco” y el “pepito”; el primero se caracterizaba por ser juvenil y soltero, con una elegancia y carácter imperdible a pesar de su espíritu gozoso y ufano, el segundo en cambio padecía de una tristeza y melancolía constantes, al que solo los privilegios y lujos divertían<sup>5</sup>. Aunque ambas caracterizaciones resultan interesantes y pudieron verse reflejadas en la realidad según la diversidad de productos culturales como la literatura o la pintura que se produjo en el período, el término que con mayor frecuencia solía aparecer es el de “cachaco” y no necesariamente se usaba con el fin de denominar a una persona que tuviera las cualidades identificadas por la autora.

Para hablar de las clases media y baja, se debe tener en cuenta que este escrito no se enfocará en la población más pobre y menesterosa de la ciudad, sino que se considerarán aquellas comunidades cuyo modo de vida fue evidentemente inferior al de la clase alta en las condiciones sociales que se expusieron, y cuya pobreza se vio fortalecida a partir de la segunda mitad del siglo, alrededor de 1860, con el deterioro de sus ingresos económicos en materia comercial<sup>6</sup>. Además, se

3. Martha Lucía Barriga Monroy, “Vida social y costumbres en la Bogotá de 1880-1920. Una sociedad de dominio masculino”, *El Arista*, n.º 10 (2013): 243.

4. Laura Prieto Cortés, “Cocina al estilo que cautiva el *buen gusto* de la *gente civilizada*. La distinción social en Bogotá, 1867-1930” (Tesis de pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2019), 46.

5. Barriga Monroy, “Vida social y costumbres”, 243.

6. Juan Carlos Jurado Jurado, “Pobreza y nación en Colombia, siglo XIX”, *HIB: Revista de Historia Iberoamericana* 3, n.º 2 (2010): 55, 10.3232/RHI.2010.V3.N2.03.

estudiarán también los casos de las poblaciones campesinas situadas en las periferias de Bogotá, puesto que, de igual forma, hicieron parte de la clase social que se está tratando, influyendo en las contrariedades alimentarias. Es indispensable conocer que en este período se desarrollaron estrategias por parte de las clases dirigentes para que las comunidades menos favorecidas se civilizaran y se pudiera lograr de esta forma una mejor formación de la nación que ellos tenían pensada<sup>7</sup>. Por lo anterior, son pertinentes los estudios referentes a las formas de alimentación que tuvieron los habitantes en condición de pobreza extrema de la ciudad en el período.

Las personas que constituían la clase baja de la ciudad eran la gente del pueblo, “[...] palabra utilizada por los bogotanos en el sentido de “plebe”, o “indios civilizados”, que se conocían y denominaban como “gamín o chino”<sup>8</sup>, distinguiéndose por su fuerte ascendencia indígena, además de ejercer oficios comunes como artesanos, tenderos, criadas domésticas, y desde luego, por parte de la población campesina, como agricultores y comerciantes en una escala baja.

Se puede apreciar que las diferencias en aspectos generales de las clases que se contraponen aquí están fijadas sobre todo en materia económica por los oficios en los que regularmente se desarrollaban para la búsqueda del sustento. Aunque tanto campesinos como hacendados trabajaran en la agricultura, los primeros lo hicieron en menor grado, ya que las formas de comercio de los productos que cultivaban en sus parcelas eran precarias y con precios inferiores, expendiéndolos en el mercado u ofreciéndolos al ir de casa en casa por la ciudad. Esto último puede verse retratado en el Tomo II de “Novelas y cuadros de costumbres” del autor Eugenio Díaz, cuando Bruna, la joven campesina protagonista de esta historia, sale a vender el carbón que extrajo con su hermana y al estar en Bogotá toca las puertas de varias de las casas, no teniendo mucho éxito, pero logrando reunir el dinero suficiente para comprar en una chichería, entre otras cosas: “[...] tres panelas, una libra de arroz y medio real de espesos”<sup>9</sup>.

Los hacendados poseían mayor capacidad de recursos para los gastos en manutención y el mantenimiento de la tierra, sumado que, a finales de siglo, empezaron a surgir con intensidad diversidad de empresas como las que comercializaban derivados de la caña de azúcar o bebidas alcohólicas, que beneficiaron a la clase alta y sus miembros<sup>10</sup>.

Los apelativos constituidos en el imaginario colectivo de una u otra clase social fueron el segundo aspecto que caracterizó sus distinciones. Y resulta muy importante conocer que para este momento del siglo XIX y por las constantes formas de intentar construir e imponer una identidad nacional en el territorio por parte de las clases gobernantes, esas designaciones no contribuían con el modelo unitario

---

7. Jurado Jurado, “Pobreza y nación en Colombia”, 56.

8. Barriga Monroy, “Vida social y costumbres”, 243.

9. José Eugenio Díaz Castro, *Novelas y cuadros de costumbres: Bruna la carbonera – Tomo II* (Bogotá: Procultura; Editorial Printer Colombiana, 1985), 18.

10. Laura Cardona, “Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá” (Tesis de pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2010), 22-24.

y hegemónico de dicho pensamiento moderno<sup>11</sup>. De esta forma y como se puede ver en productos literarios como el libro escrito por Raimundo Bernal y Ramón Rueda en 1860, el disfrute de alimentos, la elegancia y la sublimidad del comportamiento por parte de los “cachacos” se hace presente y se enaltece<sup>12</sup>, mientras que, por otro lado, el malestar social provocado por parte de los insolentes pordioseros debe cambiarse y ajustarse a las nuevas formas de vivir en sociedad<sup>13</sup>, según Jurado Jurado.

## 2. Alimentos y bebidas en distintos contextos

Los alimentos que formaron parte de los platillos convirtiéndose en ingredientes indispensables, tuvieron denominaciones y usos específicos para cada sector de la población, por ello, deben conocerse primeramente cuáles fueron y qué papel ocuparon en las mesas de las comunidades implicadas. No solo se tienen en cuenta los alimentos, sino que las bebidas también estuvieron presentes en variedad de encuentros sociales comunes en ambos contextos, como son los eventos y bailes, las festividades, y por supuesto, la alimentación cotidiana.

### 2.1. Celebraciones y festividades

Los “cachacos ricos” organizaban con frecuencia veladas bailables donde se reunían familias allegadas a festejar alrededor del goce, la bebida y la comida, realizando rara vez almuerzos o banquetes<sup>14</sup>. En este tipo de eventos, según José Cordovez, los bogotanos no servían bebidas alcohólicas como el brandy o el ajenjo (conocido también como absenta), ya que no las consideraban tomables y eran más un asunto europeo, específicamente inglés; en cambio, se disfrutaba de bebidas frescas y diversas, como la horchata de ajonjolí, el agua de moras, la naranjada, la limonada y la aloja (cerveza dulce aromática), y, antes de que se acabara la velada, se tomaba ponche caliente<sup>15</sup>.

Aunque podría pensarse que las bebidas consumidas en las celebraciones de este estilo por la clase alta eran licores en estado puro, las fuentes consultadas demuestran que lo común eran los extractos de frutas con diversos alcoholes agregados –lo que actualmente se llama cóctel– como es el caso de lo que se conocía como mistela<sup>16</sup>. Aun así y contrastando la información que expresó

11. Para saber más al respecto se recomienda: Tomás Pérez Vejo, *Nación, identidad nacional y otros mitos nacionalistas* (España: Ediciones Nobel, 1999).

12. Raimundo Bernal Orjuela y Ramón Rueda Rosales, *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico* (Bogotá: Imprenta i librería de F. Torres Amaya, 1860), 1-14.

13. Jurado Jurado, “Pobreza y nación en Colombia”, 27.

14. Hettner, *Viajes por los Andes colombianos*, 26-27.

15. José María Cordovez Maure, *Reminiscencias Santafé y Bogotá – Tomo I* (Librería americana, 1899), 5-6.

16. “Para hacer mistelas se colocan en aguardiente las hojas, frutas, cáscaras o semillas que le van a dar sabor. Se dejan un mes y luego se prepara un almíbar con agua, azúcar y limón, se le mezcla al aguardiente y se guarda bien tapado unos días más. Se puede preparar de ajenjos, azafrán, café, claveles, naranja, limoncillo, moras, yerbabuena, cáscaras de mandarina, romero, etc” en Aída Martínez Carreño, *Mesa y Cocina en el siglo XIX, Colombia* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 117. En las fuentes consultadas no suelen aparecer especificados los ingredientes de los cuales se hacía, a excepción de cuando se toma en una de las celebraciones que se verá más adelante en el presente escrito, cuando se reparte mistela de azafrán. Véase en Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 31.

Cordovez, el brandy resultó ser una bebida de uso cotidiano, la cual no solo se tomaba en las celebraciones, sino que era común que se disfrutará de unas cuantas copas entre las horas de la comida, principalmente por los hombres al llegar de sus trabajos al hogar, como se verá en el siguiente capítulo<sup>17</sup>.

Se disponían en el comedor de la casa, por otro lado, variedad de dulces y refrigerios; complementando esto, el viajero Alfred Hettner, en su estancia en Bogotá, comentó que estos eventos se solían acompañar con pequeñas cenas, notando que en ambas descripciones no hay especificaciones acerca de qué platillos se servían, pero sí se evidencian las bebidas más comunes: cerveza, brandy y jugos con o sin licor. Cuando las reuniones familiares eran menos ostentosas, al estilo de tertulias, lo que se servía por parte de los anfitriones solían ser tés y vinos<sup>18</sup>, como fue el caso de la visita de Jorge de la Bastida a la casa de la señora doña Antonia Pérez de Florido en el Cuadro III del Tomo II de “Novelas y cuadros de costumbres”, ya que se le brindaron manjares selectos y un vino delicioso<sup>19</sup>.

Las clases bajas también disfrutaron de los festejos y las celebraciones que muchas veces, sobre todo en poblaciones campesinas, se desarrollaban de acuerdo con sus costumbres, donde el disfrute también giraba en torno a la comida, la bebida y el baile. Lo anterior puede verse reflejado en el Cuadro V del Tomo II de “Novelas y cuadros de costumbres”, cuando se celebraba “el descolgamiento”<sup>20</sup> de la joven campesina Bruna, y los elementos que decoraban su casa se componían de: “una rosca de pan con relieves representando flechas, corazones, palmas y coronas, y en derredor duraznos, manzanas, fresas, curubas y muchas otras frutas. Un arco de las mismas frutas estaba colgado de la pared”<sup>21</sup>. Las bebidas más comunes en este tipo de poblaciones fueron la chicha y el aguardiente, apreciados en las descripciones de la primera historia relatada en el Tomo I del mismo autor cuando los protagonistas en el campo toman “un buen trago anisado” que puede referirse al aguardiente<sup>22</sup>. De igual forma, en el segundo tomo, la familia de Bruna disfrutaba de: “[...] una gran totuma de chicha en medio del banquete”<sup>23</sup>, además de que en medio del baile que se dio posterior a la ceremonia mencionada, se tomaba también mistela<sup>24</sup>.

17. Hettner, *Viajes por los Andes*, 27.

18. Cordovez Maure, *Reminiscencias*, 1-23.

19. Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 16.

20. Aunque se dieron detalles de la vestimenta y los ornamentos utilizados para la celebración es complicado saber con exactitud a qué festejo se referían, puede suponerse que era una boda debido a que se realizaba no solo con la familia de la protagonista, sino con un joven que se comentó era el “amante” de ella.

21. José Eugenio Díaz Castro, *Novelas y cuadros de costumbres – Tomo I* (Bogotá: Procultura; Editorial Printer Colombiana, 1985), 41.

22. Díaz Castro, *Novelas y cuadros I*, 30.

23. Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 27.

24. Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 20. Cuando Bruna se dirigió a la ciudad a vender carbón, visitó a una amiga de clase media-alta llamada Carlota, quien le obsequió “bizcochos y una botella de mistela”. Aparte de la presencia constante de la bebida en el relato, es importante tener en cuenta que el alimento estuvo presente como una forma de diferenciación incluso en los detalles más pequeños.



Aparte de las preferencias para el consumo de bebidas alcohólicas, la jerarquización que las rodeó hizo que fuera aún más determinante su separación de lo civilizado y lo decadente. La chicha nunca tuvo el mejor reconocimiento, desde el siglo XVI fue acusada de causar estupidez y enfermedades a los indios, y, con el ideario de nación que se presentó a lo largo del siglo XIX, esta bebida tan apreciada por las clases populares bogotanas se asociaba a la falta de higiene por su producción artesanal y los procesos de fermentación para obtenerla, sistema que se oponía a la creación industrial de la cerveza. Finalizando el siglo, el aguardiente también se intentó sancionar debido a las consideraciones que manifestaban que afectaba los cuerpos y la salud de la gente<sup>25</sup>.

Las actividades llevadas a cabo en los días festivos que regularmente correspondían a homenajes eclesiásticos no se describen en ninguno de los documentos consultados, sin embargo, en nochebuena tanto ricos como pobres consumían alimentos en común que eran típicos de esta época como es el caso de las empanadas, tamales, ajiacos, buñuelos y encurtidos<sup>26</sup>. Aunque no se hagan menciones de las diferencias entre las comidas y bebidas, podría pensarse que la elite incorporaba una variedad mayor de alimentos, sobre todo cárnicos, por las preparaciones que se expondrán en el tercer capítulo.

Las celebraciones no eran parte de la vida diaria de los miembros de ambas clases, pero se presentaban como representaciones de sus costumbres y actividades sociales, con fines de esparcimiento y diversión, donde también ocupaban un puesto fundamental e importante los alimentos y bebidas que se consumían y que en muchas ocasiones eran el centro de dichos encuentros.

## 2.2. Cotidianidad

Las descripciones relacionadas a los alimentos y bebidas de consumo diario para las clases sociales son amplias y variadas. En el caso de los documentos escritos por viajeros que llegaron a Bogotá, casi siempre desde Europa, los contrastes culturales frente a los alimentos son un asunto frecuente; se debe recordar que estos juzgaban lo consumido desde un punto de vista, o más bien un paladar, distinto, acostumbrados a sabores que aquí podrían resultar contrarios, por lo que es necesario tener presente que sus descripciones frente a los platillos y condimentos utilizados en la gastronomía bogotana suelen ser comparativas y en ocasiones pueden resultar exageradas; a pesar de esto, ofrecían de manera detallada listas amplias y extensas de lo que probaban o regularmente consumían los habitantes en sus relatos<sup>27</sup>.

---

25. Cardona, "Alimentando el progreso", 17. Para complementar la parte de las bebidas alcohólicas, en los documentos utilizados no se hacen referencias tan significativas de otra clase de licores, sin embargo, resulta curiosa la descripción del oporto y el coñac; se menciona que la presencia de estos: "quiere decir que no estamos tan pobres los cundinamarqueses, o que nos pasamos de la escala del lujo que nos conviene", y que además se presentaban como: "un verdadero fenómeno del comercio y de la civilización humana". En Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 43.

26. Cordovez Maure, *Reminiscencias*, 24-27.

27. La comida se describe, con ligeras variantes, de la misma forma por parte de los viajeros, la variedad de platos es poca a pesar de la cantidad de elementos que se podrían usar y, el sazón es muy feo, véase en: María Ximena Hoyos Mazuera, "La representación de lo nacional en *Manuela*, de Eugenio Díaz Castro", *Historia y espacio* 5, n.º 33 (2009): 16, <https://doi.org/10.25100/hye.v5i33.1731>.

Quizá por la naturaleza misma del consumo diario, los pobladores de la ciudad no solían comentar con exactitud los alimentos y bebidas de su dieta regular. Se pueden encontrar estos señalamientos de manera implícita o escritos de forma poética, lo cual puede entenderse porque no se centraban en descripciones sino más bien en formas de distribución de saberes. El lenguaje utilizado para comentar acerca de diversos alimentos que se encontraban en el territorio y las sensaciones que se producían al consumirlos se reflejan en el texto de Bernal y Rueda<sup>28</sup>. Sin embargo, cuando se trató de instrucciones y métodos de preparación de los alimentos los bogotanos construyeron por medio de producciones culturales amplitud de recetas y recetarios que contribuían al ideario de nación homogénea que se ha mencionado hasta ahora.

Para Hettner, la alimentación del bogotano perteneciente a la elite era uno de los aspectos más favorables que poseía<sup>29</sup>. La comida del día se dividía en tres tiempos: desayuno, almuerzo y comida, rara vez llamada cena; en ocasiones también se hace referencia a las onces o media tarde, un pequeño plato o bebida que se consumía antes de la comida o también podía tomarse luego de ella, en el horario nocturno, que solían ser dulces o fruta en almíbar<sup>30</sup>.

Estos tres componentes de su alimentación diaria tenían horarios más o menos fijos: el desayuno se servía poco después de las 6:00 de la mañana, el almuerzo entre las 10:00 y las 10:30 de la mañana y la comida entre las 3:00 y 4:30 de la tarde<sup>31</sup>. Teniendo en cuenta la jornada habitual del bogotano cuyo trabajo poseía horarios estrictos, por ejemplo, descritos en el artículo de Lucía Barriga, que empezaban entre las 8:00 y 9:00 de la mañana y terminaban entre las 12:00 y la 1:00 de la tarde, para posteriormente reiniciar a las 3:00 y finalizar a las 6:00 de la tarde<sup>32</sup>, se pueden entrelazar los momentos en que el trabajador podía disfrutar de los alimentos y preparaciones que eran cocinados por la señora de la casa o, en los casos donde los ingresos al hogar eran mucho mayores, por la criada doméstica.

Al acabar sus labores el trabajador acostumbraba a realizar diversas actividades antes de dirigirse a su hogar, como dar un paseo por la ciudad o reunirse con otras personas para un rato de esparcimiento en medio de tertulias y conversaciones, que como se expresó en el apartado

---

28. Por ejemplo: "Aceitunas". *Desinterés*. Es el ACEITE orgulloso Producto de nuestra esencia; Si somos *Desinterés*, No es por virtud ni clemencia". Bernal Orjuela y Rueda Rosales, *El lenguaje gastronómico*, 11.

29. Hettner, *Viajes por los Andes*, 24.

30. En ninguna de las fuentes hay una explicación acerca de cómo era la preparación de los dulces, sin embargo, siempre estuvieron presentes en ambas cocinas y se puede notar que surgían a partir de frutas. Véase: Antonio Montaña, "Textos introductorios a las regiones culinarias de Colombia: Santa Fe de Bogotá", en *Manual introductorio Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, editado por Ministerio de Cultura (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 37-38. Y también: Barriga Monroy, "Vida social y costumbres", 247.

31. Hettner, *Viajes por los Andes*, 24. Las mismas horas establecidas para el consumo se pueden observar se comparten en Beatriz Castro Carvajal, ed., *Historia de la vida cotidiana en Colombia* (Bogotá: Editorial Norma S.A., 1996), 228; y en Daniel Mesa Bernal, "El maíz y algunas medidas empleadas en Colombia", en *Selección de ensayos sobre la alimentación y cocinas de Colombia*, editado por Ministerio de Cultura (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 37-38.

32. Barriga Monroy, *Vida social y costumbres*, 255.

anterior, contaban siempre con el elemento gastronómico. Llegando a su morada, se disponía a dormir aproximadamente a las 10:00 de la noche<sup>33</sup>. Es crucial que se consideren la diversidad de oficios que ejercían los individuos pertenecientes a esta clase, si bien hubo trabajos de tipo administrativo, los que requerían una constante movilidad como el comercio o el dominio de haciendas, podían no cumplir con estos estándares, manteniéndose aún así el número de comidas diarias, entre tres o cuatro.

Respecto a los ingredientes, las papas criollas eran la base de la alimentación en Bogotá según el viajero Edouard François André<sup>34</sup>, y resulta atrayente que este tubérculo apareciera con frecuencia en las preparaciones de ambas clases, ya que se tomaba como un alimento perteneciente solo a las clases bajas; la diferencia radicó en los usos que se le otorgaron, mientras para la elite las papas tenían una función de acompañamiento o guarnición del platillo principal, para la gente del pueblo estas constituían la base de la mayoría de sus comidas. El trigo, los productos cárnicos y lácteos derivados de la vaca, el cerdo, el azúcar y los frutos secos, fueron los lujosos alimentos principales que los distanciaban radicalmente de los pobres<sup>35</sup>. Con estos como soporte, se preparaban cientos de platos que complacían a los paladares de las gentes adineradas de Bogotá<sup>36</sup>.

El maíz, las papas, la cebada<sup>37</sup>, la miel, las carnes de animales salvajes como el curí, algunas especies de aves que incluían a las gallinas<sup>38</sup>, y, por último, diversas frutas y hortalizas, eran los alimentos que regularmente componían la dieta de la gente del pueblo. En el Tomo II de “Novelas y cuadros de costumbres”, la campesina Benedicta le ofrece al señor Jorge de la Bastida, un habitante de clase media-alta de Bogotá: “[...] uvas camaronas y de anís, granadillas, piñuelas y chirimoyas”<sup>39</sup>. Podría pensarse que se recurría al uso de los frutos y hortalizas como una forma de sustitución de la carne vacuna y porcina por la escasa presencia que estas tenían en sus platillos como se puede ver en uno de los almuerzos descritos en la misma fuente: “[...] dos platos de mazamorra [...] unas

---

33. Barriga Monroy, *Vida social y costumbres*, 255. En este punto puede cuestionarse qué tan cierta resultó esta disposición del ciudadano, ya que, la documentación consultada carece de descripciones acerca de la vida nocturna del hombre bogotano; además, es importante considerar que los horarios que se ofrecieron en el apartado son la muestra de que la sociedad estaba entrando a un modo de vida capitalista.

34. Edouard François André, “América Equinoccial (Colombia – Ecuador), en *América pintoresca: descripción de viajes al nuevo continente por los más modernos explorados Carlos Wiener, doctor Crevaux, D. Charnay, etc., etc.*, Barcelona, Montaner y Simon eds. (Barcelona, Montaner y Simon, 1884), 534.

35. Cardona, “Alimentando el progreso”, 20-23.

36. También puede apreciarse el consumo de productos de lujo por medio de la importación desde Francia e Inglaterra en: Laura Catalina García Mera “Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX”. *RCA: Revista Colombiana de Antropología* 50, n.º 2 (2014): 74, <https://doi.org/10.22380/2539472x47>.

37. Hettner, *Viajes por los Andes*, 30. Según el viajero, estos tres alimentos eran los principales ingredientes de sus preparaciones, que solían consistir en sopas espesas.

38. La clase trabajadora no solía consumir carne de ganado debido a los requerimientos para su cría, de igual forma, los productos lácteos solo fueron consumidos por las clases pudientes: “[...] pues un kilo de ellos costaba el equivalente a la totalidad de un jornal diario de un trabajador”. Véase: Barriga Monroy, “Vida social y costumbres”, 247.

39. Díaz Castro, *Novelas y cuadros* II, 8. Dichas frutas se complementan con las que se usaron en el ritual que se expone en el mismo tomo, y del cual ya se habló anteriormente.

cuantas papas cocidas con habas y arvejas, y unas tajadas de ají rocote [...] licor amarillo que ñor Lécio recibía en una *totuma*"<sup>40</sup>.

Resulta evidente que por las actividades en las que consistían sus oficios, los trabajadores no tuvieron un horario de alimentación similar al de las clases altas. Los trabajos, especialmente aquellos que implican traslados constantes como el de los mercaderes y campesinos, resultaban muy desgastantes, por lo que la cantidad de comida no se limitaba a ser en tres momentos<sup>41</sup>. Las porciones en proporción del comensal no se quedaban cortas, aunque se repetían muchos de los platos, las raciones eran grandes y contenían varios comestibles. El ejemplo claro de esto es la descripción tan detallada que se dio de los alimentos consumidos por Bruna, su familia y unos cuantos invitados que tuvieron en su casa: "La sopa era la excelente mazamorra con papas criollas y guascas, sobresalía en la mesa un plato de papas, que eran el yemogó de la pequeña cosecha, y sobre las papas se mostraban las arvejas cocidas con la cáscara, entre la cebolla y el queso. Las carnes eran un conejo y un tinajo, cuya carne no tiene rival ni en la montería ni entre las aves de corral. Lucía una gran *totuma* de chicha en medio de aquel banquete"<sup>42</sup>.

Aunque el número de comensales inevitablemente hizo que la cantidad aumentará, lo que más resalta es la variedad de preparaciones que se contemplan también en otro apartado del mismo escrito: "[...] se mostraban las torrejas, las gallinas asadas, los salchichones y lenguas de vaca; allí se veían también bollos de mazorca y los huevos cocidos de fiambre. Habían presentado sus cajetas de lata repletas de arroz cocido, o de papas, o de pasteles y empanadas algunos de los cazadores: todos habían contribuido con pan de distintas hechuras y formas, y algunos con bocadillos y dulces secos y el queso de sus haciendas"<sup>43</sup>.

Al contrario de lo que se puede imaginar, una cantidad poca de ingredientes no implica una relación directa con las preparaciones que surgen a partir de ellos, puesto que las posibilidades en las variaciones al cocinar son numerosas y aplicables en multiplicidad de estilos gastronómicos. En consecuencia, alimentos como el maíz se usaron para recetas saladas y dulces<sup>44</sup>.

---

40. Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 13. A la chicha también se le denominaba "licor amarillo", en este caso y por la forma en que se recibió la bebida, podría pensarse que se referían a la chicha.

41. Castro Carvajal, ed., *Historia de la vida cotidiana*, 183.

42. Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 27.

43. Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 43. Para contextualizar este ejemplo, todas las comidas mencionadas fueron una reunión de lo que un grupo de cazadores llevaron para después de su actividad. Se aprecia que, sin contar las lenguas de vaca, los consumibles se encontraban dentro de la gastronomía de la clase baja.

44. Vale la pena mencionar un producto totalmente propio de la Sabana, que apareció descrito por ese mismo carácter local, fue un tipo de pez llamado el capitán que nadaba por las "frías y perezosas" aguas del Río Bogotá, y que, aunque contaba con un sabor exquisito, tenía apariencia de reptil, acompañado de otro cuyo nombre fue la guapucha. Pescar este último era un consuelo para el pobre. Véase: Farewell Holton, *La Nueva Granada*, 142 y Francois André, "América Equinoccial", 536; y Luis H. Aristizábal, «Las tres tazas; "De Santafé a Bogotá, a través del cuadro de costumbres», *Boletín Cultural y Bibliográfico* 25, n.º 16 (1988): 74. Respectivamente.

### 3. Formas y preparaciones

Las bebidas y alimentos descritos hasta ahora parecen no tener mucha fuerza al contemplarse de manera individual, pero cuando se transformaron combinándose con otros ingredientes, pasando por procesos de cocción o resaltando sus sabores al fundirse dentro de la cocina, el resultado no solo se convertía en una ambrosía para los paladares, sino que también se acogió dentro de sus formas de comportamiento y prácticas habituales.

Al considerar nuevas formas de alimentación representadas en las creaciones de platillos para el consumo, es inevitable que se busquen formas de plasmar y mantener las invenciones que ahora hacen parte de las culturas y que, a su vez, hacen que se distingan de otras. Por consiguiente, y agregando el valor fundamental de la inevitable búsqueda de una autenticidad que representara al territorio en el siglo XIX, surgen importantes escritos culinarios como tratados y recetarios que quisieron que la población tuviera en consideración las formas correctas de alimentarse.

Dentro de la publicación periódica de la Biblioteca de Señoritas se encuentran 20 recetas de las cuales solo tres son platillos salados. En su gran mayoría se preparaban con una constante de tres ingredientes: huevos, mantequilla y azúcar, con una base seca que era harina de trigo, almidón o frutos secos y, desde luego, con bebidas alcohólicas como el vino (blanco o tinto) y el aguardiente. Además de los ingredientes necesarios para la realización de los platos, la adquisición de este material publicado se lograba por medio de la suscripción monetaria, por lo que la gran mayoría de espectadores pertenecieron a las clases altas<sup>45</sup>. Los impedimentos económicos de los pobres (además de su condición de iletrados) para obtener tratados de cocina resultaron contraproducentes con la expansión deseada de que los alimentos y bebidas típicas de la ciudad se equipararan o resaltarán por encima de la influencia de la cocina europea, siendo lo anterior una constante en la segunda mitad del siglo, a pesar de que a finales de este se implementaran más ingredientes locales<sup>46</sup>.

Los casos de las tortas de damas y de Berlín, y la preparación del jamón, resaltan dentro de sus preparaciones las continuas barreras del privilegio para la posesión de ingredientes y utensilios. Para realizar la primera receta: “Se muele una libra de almendras limpias junto con una de azúcar, se baten siete huevos i se revuelve todo con un poco de agua de azahar; en seguida se pone todo en la tortera, untada de mantequilla, i se mete al horno”<sup>47</sup>. En el caso de la torta de Berlín: “Se toma una libra de azucar, otra de mantequilla, media de almendras, diez huevos i raspadura de corteza de limon. Los huevos se batirán lo bastante, separando la yema de la clara, i luego se mesclará todo con la harina necesaria para reunirlo”<sup>48</sup>. Y, por último, para el jamón, una de las pocas recetas saladas halladas en las publicaciones:

45. Suplementos de la *Biblioteca de Señoritas* (1858-1859). Números 6-24.

46. Véase: John Truth, *El estuche. Conocimientos útiles aplicados á la vida práctica* (1878).

47. “Torta de damas”, *Biblioteca de Señoritas*, Suplemento del 24 de abril de 1858, 3.

48. “Torta de Berlín”, *Biblioteca de Señoritas*, Suplementos 1858, 5. (No aparece fecha exacta).

Se echa desde la vispera el pernil en agua, al día siguiente se lava i se pone a cocer hasta que esté blando. En seguida se le quita el cuero i se pone en una cazuela honda sembrado de clavos, canela, hojas de naranjo i romero, se le echa bastante vino blanco, se tapa bien i se pone a hervir, cuidando de voltearlo a un lado i a otro. Cuando el vino se haya secado ya estará el jamon, i podrá servirse.<sup>49</sup>

El azúcar, la carne de cerdo, la harina de trigo, las almendras y el vino hacen parte de estas recetas. Aunque el aguardiente se tuvo como una bebida disfrutada solo por las clases inferiores, uno de los platos presentados dentro del número, llamado rosquetes borrachos, incorpora este licor<sup>50</sup>. Puede explicarse que el uso de dicha bebida alcohólica existiera en la publicación porque estaba orientada para los bogotanos en general<sup>51</sup>, pero como ya se describió, el privilegio económico y de conocimiento imposibilitó esto en la práctica; también pudo deberse, teniendo más sentido, a que los usos de los alimentos adquirirían un carácter distinto dependiendo del público que los tomara, por lo que, en las mesas de los ricos, no tenían una posición negativa<sup>52</sup>.

Aunque las preparaciones son muchas y muy variadas, en este trabajo se quieren presentar las que se consideran como principales. Para hacer esta designación, se tuvieron en cuenta los ingredientes que las conformaron y la presencia habitual en las mesas y paladares bogotanos. Por lo anterior, se describen los siguientes platos:

El ajiaco<sup>53</sup>, al parecer se disfrutaba tanto en las clases bajas como altas. Era preferido por los artesanos<sup>54</sup>, y se consideró también dentro de la evolución gastronómica de la época: “[...]era una sopa acompañada seguramente de ‘curas’; o aguacates y seguida por hermosos pollos asados, ‘dignos de un príncipe convaleciente’ y de todo tipo de vinos”<sup>55</sup>. Cabe resaltar que una misma receta tenía multiplicidad de variantes, ya que dependían de manera general, del lugar y de los gustos del individuo que las realizara. A pesar de lo anterior, los platillos suelen tener ingredientes que son fijos y se mantienen en el tiempo, para la evidente conservación de la estructura que los diferencia de otros.

Para la creación del ajiaco como caldo espeso, se utilizaban “[...] pedazos de plátano o de papa y a veces hasta dos o tres bocados de carne”<sup>56</sup>; en uno de los desayunos que el viajero Isaac Holton consumió en Bogotá, le sirvieron este plato, describiéndolo como; “[...] con papas, algunos pedazos

49. “Jamón”, *Biblioteca de Señoritas*, Suplementos 1858, 11. (No aparece fecha exacta).

50. “Rosquetes borrachos”, *Biblioteca de Señoritas*, Suplementos 03 de marzo de 1858, 3.

51. Específicamente para las mujeres bogotanas, no solo por las intenciones de sus creadores, sino también porque ellas eran las que se encargaban de cocinar.

52. Se recomienda ver las recetas ofrecidas por la sección Suplementos de la *Biblioteca de Señoritas* donde se encuentran el resto de ellas.

53. Ministerio de Cultura, *Política para el conocimiento la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 42. Tomado como una manifestación culinaria popular que se mantiene.

54. Barriga Monroy, “Vida social y costumbres”, 247.

55. Aristizábal, “Las tres tazas”, 68.

56. Isaac Farewell Holton, *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes* (Bogotá: Ediciones del Banco de la República, 1981), 125.

de carne y parecía que le habían añadido algo para espesarlo”<sup>57</sup>. Al comparar las dos formas de preparación del ajiaco que aquí se exponen, se nota en la escritura hacia qué sectores iba dirigido, siendo el mismo alimento y componiéndose de ingredientes similares.

La mazamorra en cambio fue un alimento que, al ser el maíz su principal componente, era característico de las clases populares bogotanas. Estuvo presente en muchas de las descripciones que se tomaron en cuenta para este escrito, como se puede ver en su repartición para el consumo en una hacienda en las periferias de Bogotá<sup>58</sup> y en su toma constante por las familias menos adineradas<sup>59</sup>. Se puede inferir que por los ingredientes que contuvo, y al ser una sopa que satisfacía fácilmente, la mazamorra era un plato perdurable que se conservaba para su consumo habitual<sup>60</sup>.

Al igual que con el ajiaco, “La dieta de las elites, en muchas ocasiones, incluía mazamoras, bollos, tortillas, arepas, tamales”<sup>61</sup>. Su preparación se describe como: “[...] es una sopa hecha de harina de maíz, azúcar, miel y un sin número de dulces y compota”<sup>62</sup>. Lo que llama la atención de sus ingredientes, es que se usaba azúcar y miel<sup>63</sup>, dos alimentos que se diferenciaron dentro de las clases sociales porque el segundo ni siquiera se tuvo como un reemplazo del primero. A diferencia de la panela que tuvo un proceso de industrialización menos complejo y, por ende, resultó inferiormente costoso al expenderse que el azúcar (cuya refinación lo convirtió en un producto de lujo) mientras la miel se designó de forma peyorativa como un endulzante local<sup>64</sup>.

De manera general, hay muchas preparaciones que se describen brevemente y que merecen ser mencionadas ya que implicaron el afianzamiento en las marcaciones diferenciales de las clases. El chocolate desde mediados de siglo se difundió por los hogares santafereños y no solía tener distinción horaria<sup>65</sup> aunque sí tendió a tomarse en el desayuno y en la cena<sup>66</sup>. Apareció de manera recurrente en la mayoría en las mesas de la elite como una herencia colonial que se basó en el chocolate madrileño y cuya elaboración fue muy compleja y tardada<sup>67</sup>.

---

57. Holton, *La Nueva Granada*, 147.

58. Díaz Castro, *Novelas y cuadros I*, 47.

59. Díaz Castro, *Novelas y cuadros II*, 14. En los ejemplos de los alimentos servidos anteriormente, se resalta que este plato se servía más de una vez al día: “En la cena también comieron mazamorra”.

60. Ministerio de Cultura, *Política para el conocimiento*, 42.

61. Cardona, “Alimentando el progreso”, 54. La preparación de los tamales puede contemplarse de manera detallada en la descripción que realiza Isaac Holton, teniendo en cuenta que era un alimento mayormente consumido por la clase alta, y que contenía alverjas, garbanzos y trozos de cerdo. Farewell Holton, *La Nueva Granada*, 150.

62. Martínez Carreño, *Mesa y cocina*, 45.

63. En su viaje, Holton describió la producción de la miel, el azúcar y la panela en Villeta, un pueblo entre Guaduas y Bogotá. Véase: Farewell Holton, *La Nueva Granada*, 127-128.

64. Cardona, “Alimentando el progreso”, 22.

65. Farewell Holton, *La Nueva Granada*, 147-148. Se consume tanto en el desayuno como en la cena.

66. Como puede verse también en Hettner, *Viajes por los Andes*, 24. Y en Montaña, “Textos introductorios”, 38.

67. Aristizábal, “Las tres tazas”, 65. El autor describe de manera detallada la preparación del chocolate.

El pan que hoy día se ubica como uno de los manjares de la comida bogotana no fue tan consumido a mediados de siglo, ya que todavía no había una fuerte presencia de panaderías y su fabricación se daba en el hogar, específicamente el de las clases altas, pues “el pan es artículo que se consume poco por estar fuera del alcance de los pobres”<sup>68</sup>. Además de su elaboración se comenta que: [...] está mezclado con huevo, lo que le da el aspecto y hasta el sabor de un bollo malo<sup>69</sup>. Se debe tener en cuenta que el pan de la elite era hecho a base de harina de trigo que se cernía para evitar trozos muy grandes de los restos del trigo puro, mientras que el pan de maíz u otros cereales era consumido por las clases bajas, que no se podían costear el tratamiento que se le daba al primero<sup>70</sup>.

Las familias adineradas tendían a que en sus platos se construyera una combinación de alimentos locales con técnicas e ingredientes de la comida europea, principalmente española, por lo que los embutidos como morcilla, longaniza y salchichas eran comunes en sus mesas. De esta forma, las influencias gastronómicas de partes que se consideraron civilizadas fueron la distinción recurrente entre clases sociales.

## 4. Elementos físicos

Ya que se tiene un panorama más amplio acerca de las utilidades de los alimentos y bebidas para las diferenciaciones sociales en Bogotá, un último aspecto por desglosarse a modo de unificador de todo lo que se ha tocado hasta ahora es el de los objetos físicos. Los alimentos y sus formas de preparación quedan limitados si no pueden desenvolverse dentro de un espacio que permita sus transformaciones y que ayude a que se formen las costumbres de las cuales dependen; además de su sentido de disfrute por medio de objetos, para la comodidad de los comensales. La cocina y las distintas cosas que la componen son lo que se describe y lo que se quiere tratar en este punto.

### 4.1. Cocina

Este espacio de la casa fue destinado para las mujeres. Las criadas domésticas y las señoras del hogar fueron las responsables de la adaptación<sup>71</sup> de las preparaciones que el territorio disfrutó, por lo que los productos culturales en materia gastronómica iban dirigidos hacia ellas, para que su papel en la cocina del hogar fuera correcto, civilizado y diverso. La mujer de hogar era la única que podía entender

---

68. Farewell Holton, *La Nueva Granada*, 148. El pan se vendía en porciones pequeñas, cuyo precio era un real por dieciséis de ellos, costando individualmente un cuarto. Para tener una idea más clara de los precios en la Sabana, se recomienda revisar la explicación que da este viajero en la página 124 del mismo texto.

69. Martínez Carreño, *Mesa y cocina*, 45. La utilización del huevo en las recetas de panadería y repostería era muy importante, se pueden notar en las recetas de la Biblioteca de Señoritas que la gran mayoría lo contuvo y en grandes cantidades, llegando a usar hasta 17 por preparación.

70. Cardona, “Alimentando el progreso”, 20.

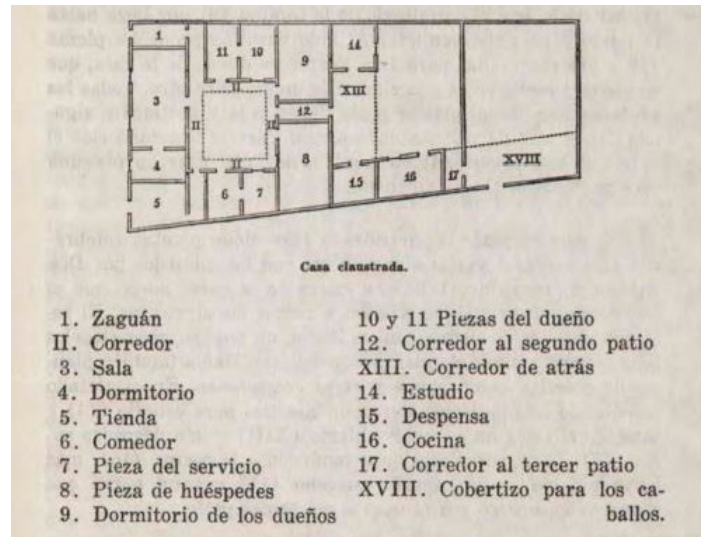
71. Esther Sánchez Botero, “Introducción a *Recetas de la abundancia*”, en *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, Ministerio de Cultura ed. (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 27-28. En este punto, Sánchez comenta que no es posible ni deseable una transculturación de los alimentos usados en un estilo culinario, lo propio no puede transferirse, pero sí adaptarse e imitarse.



y hacerse cargo de manera minuciosa acerca de dichas tareas, conociendo el precio de los consumibles para el abastecimiento de la despensa y el tiempo de duración de ciertos ingredientes para evitar gastos innecesarios al echarse a perder<sup>72</sup>. Las personas adineradas eran las únicas que podían acceder al servicio de una criada doméstica que ayudara con la organización de la casa, por lo que este trabajo tuvo subdivisiones destinadas a los distintos oficios entre ellos, evidentemente, la cocina. Las empleadas se distinguían por las ropas que usaban, la cantidad de trabajo que tenían, la forma en la que se expresaban y las tareas que debían realizar, teniendo una jerarquización interna del oficio<sup>73</sup>.

Las casas de la élite bogotana solían tener una estructura parecida en su distribución interna. A excepción de pocos detalles relacionados con la decoración y los acabados de estas, la casa solía contener los múltiples elementos que se aprecian en la figura 1, como lo son un zaguán, varios patios internos y habitaciones<sup>74</sup>; en las viviendas de dos pisos se agregaba un balcón, esquema que se produjo a lo largo del siglo<sup>75</sup>.

Figura 1. Plano de una casa bogotana, hecho por el viajero Isaac Holton.



Fuente: Isaac Farewell Holton, *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes* (Bogotá: Ediciones del Banco de la República, 1981), 145.

72. María Josefa Acevedo de Gómez, “De la economía y el orden”, en *Ensayo sobre los deberes de los casados, escrito para los ciudadanos de la Nueva Granada* (Bogotá: J. Ayarza, 1845), 83-85.

73. “Las criadas de Bogotá”, *Biblioteca de Señoritas*, 06 de marzo de 1858, 80-83. Para conocer a detalle acerca de las distinciones de las criadas domésticas, se recomienda leer este apartado.

74. Laura Catalina García Mera, “Recetas para la construcción nacional: la producción culinaria y la identidad en el siglo XIX colombiano” (tesis de pregrado en Historia, Universidad del Rosario, 2013), 32-33. Que la cocina y la despensa estuvieran en la parte trasera de la casa, junto al horno, permitían que la huerta ubicada en los patios conservara su espacio dentro de la vivienda.

75. Patricia Lara Betancourt, “La sala doméstica en Santa fe de Bogotá siglo XIX. Arquitectura doméstica: lenguajes colonial y republicano”, *Memoria Y Sociedad* 3, n.º 5 (2014): 54, <https://doi.org/10.7440/histcrit20.2000.03>. A partir de la segunda mitad del siglo, las casas se reconstruyeron por unas de aspecto más moderno y con decoraciones más extravagantes; también se incluyó el servicio de agua que llegaba directamente a las casas bogotanas.

Aparte de su inmensidad, las casas de las clases pudientes poseían artefactos para su comodidad, que consecuentemente, las personas más vulnerables no tenían la posibilidad de adquirir, como es el caso de los vidrios y el horno. La cocina solía ser uno de los lugares más indispensables dentro del hogar, no solo porque allí se cocinaba lo del día a día, sino porque era la única zona que tenía una entrada de calor por los fogones que se utilizaban al hacer las preparaciones<sup>76</sup>.

El hogar de los pobres, por otro lado, tenía no solo en su distribución sino también en los materiales para su construcción, precariedad de elementos que la situaban como un sitio rústico. La cocina se concibió como un lugar en muchas ocasiones alejado de la vivienda, de funciones principales y exactas, que se diferencia porque se usaba solo para lo que era necesario. De este modo, la elaboración y preservación de alimentos, junto con su espacio como sitio de encuentro y, el almacenamiento de las herramientas de trabajo, le confirieron a la cocina un valor utilitario<sup>77</sup>. La gente pobre vivía en ranchos pajizos a las afueras de la ciudad, tratando de resguardarse del frío y la humedad a pesar de los materiales usados para sus construcciones<sup>78</sup>.

#### 4.2. Utensilios

La mujer debía de igual forma tener claridad acerca de la ubicación e implementos de cocina necesarios para el buen funcionamiento y orden de esta parte del hogar. Sin sus conocimientos, los métodos usados para mantener la organización y conservar la comida y sus preparaciones no tendrían sentido ni utilidad.

El sistema de enclasmiento para las clases ocupó nuevos espacios a finales de siglo con el surgimiento cada vez más común de espacios sociales como los restaurantes y clubes. En ellos la elite se desarrollaba por medio de modales que implicaban el uso de cubiertos y vajillas costosas, sumado a que los platos que se servían en este tipo de lugares quisieron equipararse con la gastronomía de Europa, por lo que sus nombres e ingredientes tenían todavía la influencia que se transformó para este momento del siglo XIX en una cercanía o superación a la sociedad civilizada<sup>79</sup>.

Los utensilios en totumo y madera, típicos de la zona cundiboyacense, fueron usados por la clase popular, llegándose incluso a compartir el alimento con las manos y ubicarse en el suelo para su disposición<sup>80</sup>. Los objetos que fueron surgiendo para preparar los comestibles, como las pailas, los calderos y los jarros y cubiertos metálicos, se constituyeron dentro del privilegio de

76. Farewell Holton, *La Nueva Granada*, 149. Esta distribución de las casas santafereñas se puede encontrar también en Hettner, *Viajes por los Andes*, 12.

77. Laura Areiza Serna, "Narrativas de la alimentación: discurso contestatario de los descalzos ante los ilustrados en *Manuela* de Eugenio Díaz Castro", *Estudios de Literatura Colombiana*, n.º 28 (2011): 115.

78. Reyes y González, "La vida doméstica", 208-210.

79. Cardona, "Alimentando el progreso", 23. A mediados de siglo se fundó la Sociedad de Industria bogotana, una de las empresas más grandes de lojería en Bogotá, que se concentró en juegos de vajilla blancos, 25.

80. Cardona, "Alimentando el progreso", 24.

la clase alta, mientras que, para la gente del pueblo, las piedras de moler, la parrilla para asar, los fogones dispuestos en tarimas de piedra y las hachas subsistieron dentro de las instalaciones de sus cocinas<sup>81</sup>.

Es importante comprender que los utensilios permitieron la creación y el desarrollo de las técnicas culinarias, pues los modos de cocción, conservación, amasado y adecuamiento de los alimentos se lograron a través de ellos<sup>82</sup>, por lo que al adquirir los más modernos para diversas utilidades el hombre pudiente ampliaba sus formas de comer, a la vez que en su gastronomía lograba reunir saberes y sabores novedosos.

## Conclusión

Las diferencias alimentarias en la sociedad bogotana contuvieron diversidad de puntos que se intentaron explicar y analizar en este escrito. Si bien es cierto que hubo distinciones notables, sobre todo utilitariamente, es claro que muchos de los alimentos y bebidas que distinguían a las clases expuestas se consumían por ambas partes, pero lo que marcó realmente la disparidad entre pobres y ricos fue el uso y la mirada que se les otorgó a los elementos que conformaron las cocinas bogotanas del siglo XIX. Del mismo modo, las influencias y utilización de ingredientes y técnicas culinarias que se encontraron en las recetas de la élite bogotana, pero casi nunca en las de las clases populares, fueron aspectos que fijaron las diferencias mencionadas anteriormente.

## Bibliografía

### Fuentes primarias publicadas

- Acevedo de Gómez, María Josefa. *Ensayo sobre los deberes de los casados, escrito para los ciudadanos de la Nueva Granada*. Bogotá: J. Ayarza, 1845.
- Bernal Orjuela, Raimundo, y Ramón Rueda Rosales. *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico*. Bogotá: Imprenta i librería de F. Torres Amaya, 1860.
- Cordovez Moure, José María. *Reminiscencias de Santafé y Bogotá*. Bogotá: Librería americana, 1899.
- Díaz Castro, José Eugenio. *Novelas y cuadros de costumbres – Tomo 1*. Bogotá: Procultura; Editorial Printer Colombiana, 1985.
- Díaz Castro, José Eugenio. *Novelas y cuadros de costumbres: Bruna la carbonera – Tomo 2*. Bogotá: Procultura, 1985.
- Farewell Holton, Isaac. *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Bogotá: Ediciones del Banco de la República, 1981.

---

81. Castro Carvajal, ed., *Historia de la vida cotidiana*, 350-351.

82. Ministerio de Cultura, Política para el conocimiento, 26.

- François André, Edouard. "América Equinoccial (Colombia – Ecuador)". En *América pintoresca: descripción de viajes al nuevo continente por los más modernos explorados Carlos Wiener, doctor Crevaux, D. Charnay, etc., etc.*, editado por Barcelona, Montaner y Simon, 477-859. Barcelona: Montaner y Simon, 1884.
- Hettner, Alfred. *Viajes por los Andes colombianos: (1882-1884)*. Bogotá: Talleres Gráficos del Banco de la República, 1976.
- Biblioteca de Señoritas. "Las criadas de Bogotá". 06 de marzo de 1858, 80-83. Suplementos de la *Biblioteca de Señoritas*. 1858-1859. Números 6-24.

### Fuentes secundarias

- Areiza Serna, Laura. "Narrativas de la alimentación: discurso contestatario de los descalzos ante los ilustrados en *Manuela* de Eugenio Díaz Castro". *Estudios de Literatura Colombiana* n.º 28 (2011): 111-132.
- Aristizábal, Luis H. «Las tres tazas; "De Santafé a Bogotá, a través del cuadro de costumbres"». *Boletín Cultural y Bibliográfico* 25, n.º 16 (1988): 61-79.
- Barriga Monroy, Martha Lucia. "Vida social y costumbres en la Bogotá de 1880-1920. Una sociedad de dominio masculino". *El Artista*, n.º 10 (2013): 240-270.
- Bourdieu, Pierre. *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Grupo Santillana de Ediciones, S. A., 1988.
- Cardona, Laura. "Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá". Tesis de pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2010.
- Castro Carvajal, Beatriz, editora. *Historia de la vida cotidiana en Colombia*. Bogotá: Editorial Norma S.A., 1996.
- García Mera, Laura Catalina. "Recetas para la construcción nacional: la producción culinaria y la identidad en el siglo XIX colombiano". Tesis de pregrado en Historia, Universidad del Rosario, 2013.
- García Mera, Laura Catalina. "Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX". *RCA: Revista Colombiana de Antropología* 50, n.º 2 (2014): 65-93, <https://doi.org/10.22380/2539472x47>
- Hoyos Mazuera, María Ximena. "La representación de lo nacional en *Manuela*, de Eugenio Díaz Castro". *Historia y espacio* 5, n.º 33 (2009): 1-19, <https://doi.org/10.25100/hye.v5i33.1731>
- Jurado Jurado, Juan Carlos. "Pobreza y nación en Colombia, siglo XIX". *HIB: Revista de Historia Iberoamericana* 3, n.º 2 (2010): 47-71, 10.3232/RHI.2010.V3.N2.03
- Lara Betancourt, Patricia. "La sala doméstica en Santa fe de Bogotá siglo XIX. Arquitectura doméstica: lenguajes colonial y republicano". *Memoria Y Sociedad* 3, n.º 5 (2014): 53-75, <https://doi.org/10.7440/histcrit20.2000.03>
- Martínez Carreño, Aída. *Mesa y Cocina en el siglo XIX, Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Mesa Bernal, Daniel. "El maíz y algunas medidas empleadas en Colombia". En *Selección de ensayos sobre la alimentación y cocinas de Colombia*, editado por Ministerio de Cultura, 595-601. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

- Ministerio de Cultura. *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Montaña, Antonio. "Textos introductorios a las regiones culinarias de Colombia: Santa Fe de Bogotá". En *Manual introductorio Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, editado por Ministerio de Cultura, 33-40. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Prieto Cortés, Laura. "Cocina al estilo que cautiva el buen gusto de la gente civilizada. La distinción social en Bogotá, 1867-1930". Tesis de pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2019.
- Sánchez Botero, Esther. "Introducción a *Recetas de la abundancia*". En *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, editado por Ministerio de Cultura, 21-28. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.