


# Horneando la nación: las mujeres como constructoras del proyecto nacional en Colombia siglo XIX\*

Angélica María Blanco Estupiñán<sup>1</sup>  
*Investigadora independiente - Colombia*

Recepción: 29/08/2022  
Evaluación: 10/10/2022  
Aprobación: 21/04/2023  
Artículo de Investigación e Innovación

 <https://doi.org/10.19053/20275137.n28.2024.14810>




## Resumen

Este artículo estudia cómo las mujeres pudieron participar en la construcción de la nación a través de la transformación de la cultura culinaria. Las mujeres, tanto de élite como de sectores populares, se encargaron de cambiar los hábitos cotidianos con el propósito de crear una sociedad moderna que pudiera fomentar el proyecto republicano. Se analizan las transformaciones que vivió la alimentación, la posición de la mujer en la sociedad y cómo éstas adaptaron el consumo de bienes y recetas europeas. En consecuencia, el artículo explora los roles que jugaron las mujeres en la creación de una nueva identidad nacional durante el siglo XIX.

**Palabras clave:** género, nación, cocina, cultura, identidad, siglo XIX.

---

\* Este artículo hace parte de los resultados de la investigación: «Horneando a la nación: Las cocineras como constructoras del proyecto nacional (1850-1900)», llevado a cabo en el pregrado de historia en la Universidad de los Andes.

1 Historiadora de la Universidad de los Andes, entre sus líneas de investigación se encuentra la Historia ambiental, historia cultural e historia de género. Últimas publicaciones: «El sendero hacia Iguaque: la construcción del santuario de fauna y flora (1976-1995)» (Tesis de pregrado, Universidad de los Andes, 2020). ✉ [am.blanco@uniandes.edu.co](mailto:am.blanco@uniandes.edu.co)  <https://orcid.org/0000-0002-1284-9859>.

## **Baking the Nation: Women as Nation-Builders in 19th Century Colombia**

### **Abstract**

This article explores how women contributed to the construction of the nation through the transformation of culinary culture. Women from both elite and popular sectors undertook to change daily habits with the aim of creating a modern society that could foster the republican project. The article analyses the changes in eating habits, the position of women in society, and how they adapted the consumption of European goods and recipes. Consequently, the article delves into the roles women played in shaping a new national identity during the 19th century.

**Keywords:** gender, nation, cuisine, culture, identity, 19th century.

### **Cuire la nation: les femmes, créatrices du projet national en Colombie au XIXe siècle**

### **Résumé**

Cet article étudie comment les femmes ont pu participer à la construction de la nation à travers la transformation de la culture culinaire. Les femmes, tant des élites que des secteurs populaires, étaient chargées de changer les habitudes quotidiennes dans le but de créer une société moderne capable de promouvoir le projet républicain. Les transformations qu'ont connues l'alimentation, la position des femmes dans la société et la manière dont elles ont adapté la consommation de produits et de recettes européennes sont ici analysées. Par conséquent, l'article explore les rôles joués par les femmes dans la création d'une nouvelle identité nationale au cours du XIXe siècle.

**Mots-clés:** genre, nation, cuisine, culture, identité, XIXe siècle.

## 1. Introducción

Entre noviembre y diciembre de 1886, en el periódico *El Iris*, se publicó el cuadro de costumbres *Tres tazas* escrito por José María Vergara y Vergara, un dramaturgo del siglo XIX. En el texto se narraban los encuentros de la élite de Bogotá en un plazo de 53 años. El primero narraba que, «en 1813, se convidaba a tomar una taza de chocolate, en taza de plata, y había baile, alegría, elegancia y decoro»<sup>2</sup>. En el segundo encuentro, «en 1848, se convidaba a tomar una taza de café en taza de loza, y había bochinche, juventud, cordialidad»<sup>3</sup>. En la última reunión, «en 1866, se convida a tomar una taza de té en familia, y hay silencio, equívocos indecentes, bailes de parva, ninguna alegría y mucho tono»<sup>4</sup>. Al final, el autor espera «que, así como en 1866 se me ha convidado a tomar el té en familia, en 1880 se me convidará a tomar quinina entre amigos»<sup>5</sup>.

*Tres tazas* tenía un claro tono satírico, de descontento y resignación sobre los cambios que se vivieron en la metrópoli durante el siglo XIX. A través de las bebidas que se tomaron en las fiestas, el autor expresó nostalgia de un buen chocolate, espeso y aromático, repudió el sabor amargo del café y se conformó con el té. El cuadro de costumbres de Vergara retrató el tránsito de la época colonial, en Santafé, a la era moderna, Bogotá<sup>6</sup>; al mostrar las consecuencias de los cambios políticos, económicos y culturales del siglo XIX en la cotidianidad de la clase alta. Las reformas hicieron parte de un proyecto consciente promovido por las élites, para transformar sus costumbres heredadas de la colonia a imitar los hábitos europeos.

Los sentimientos antipáticos de Vergara ante el cambio eran minoría, ya que, muchos otros los veían como una

2 José María Vergara y Vergara. «Tres tazas», en *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, eds. Ramiro Delgado Salazar, Daniel Gómez Roldán, y Germán Negrete-Andrade (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 137.

3 Vergara y Vergara, «Tres tazas...».137.

4 Vergara y Vergara, «Tres tazas».137.

5 Vergara y Vergara, «Tres tazas».137.

6 Luis H. Aristizábal, «Las tres tazas; “de Santafé a Bogotá a través del cuadro de costumbres”», *Boletín Cultural y Bibliográfico* vol. 25, n° 16 (1988): 61, [http://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin\\_cultural/article/view/2794](http://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/2794).

necesidad. A partir de la mitad del siglo XIX, Colombia tuvo un Estado con ideales liberales, con el que las élites querían construir una nación civilizada. Lo que significaba imitar a las sociedades europeas, en especial a las élites francesas e inglesas, esto implicó cambios económicos y políticos, que «también se extendían a elementos propios de las costumbres y prácticas sociales, tales como formas de vestir y consumo de alimentos»<sup>7</sup>. En el caso de la cultura alimenticia se buscó conformar una nueva cocina colombiana, tarea que realizarían las mujeres.

El establecimiento de una nueva sazón nacional como proyecto político y social, permitió a las mujeres participar en la construcción de la Nación, ya que fueron ellas las que tuvieron que implantar los planes no solo en sus hogares, sino también en la esfera pública. Aunque su participación era indispensable, no cualquier esfuerzo sería válido, ellas tuvieron que seguir pautas específicas de comportamiento consignadas en los manuales de urbanidad, recetarios y tratados de economía doméstica. Cabe destacar que al hablar de mujeres se alude a un grupo heterogéneo, por esto, cada aporte dependió de su clase, raza y región, aunque todas pudieron realizar una contribución no fue de la misma manera, ni tuvieron el mismo impacto. Es por ello, que en este escrito se analizará cómo en el siglo XIX los distintos grupos de mujeres apoyaron la construcción de la identidad nacional, a través de la creación y transformación de las costumbres culinarias.

El artículo se ha dividido en tres secciones. La primera, contiene un pequeño recuento de los cambios alimenticios en Colombia, del por qué sucedieron y cómo. En la segunda hay un balance de la situación política, económica y social de las mujeres durante el siglo XIX. En la última sección se estudia cómo las mujeres influenciaron la creación de la sazón nacional y se muestra la influencia que tuvo la clase y la raza. Fue un proceso en que las mujeres de élite llevaron la batuta en la promoción de las nuevas formas de preparación, y las mujeres de clases populares, en especial las cocineras, usaron sus saberes

<sup>7</sup> Laura Catalina García Mera, «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX», *Revista Colombiana de Antropología* vol. 50, n° 2 (2014): 4, doi: <https://doi.org/10.22380/2539472X47>.

para transformar la comida y crear su propia reinterpretación de la Nación. A modo de conclusión se propone un análisis sobre la flexibilidad de los roles de género, sobre la subestimación de lo doméstico y sus aportes en la vida pública.

## 2. Prendiendo el fogón de la cocina colombiana

¿Cuál es la preparación más representativa de la cocina colombiana? Puede que sea el ajiaco o el sancocho, arepa o empanada, bandeja paisa o pescado frito, mamona o lechona, tamal o envuelto, el café o el chocolate, hogao o ají, arequipe, bocadillo, manjar blanco o cocadas. Todas estas elaboraciones se han establecido dentro del canon de la comida colombiana y son parte de su identidad. Pero ¿cómo se convirtieron en la cocina nacional? Si la res, el cerdo y el pollo son de origen europeo, si la caña de azúcar, el plátano y el arroz son de origen asiático, si el café es de origen africano y el cacao de origen mexicano<sup>8</sup>. Podría seguir enumerando que más de la mitad de los ingredientes usados en la cocina colombiana no son nativos de sus tierras. Así que ¿podríamos llamar esta comida nacional? ¿existe la cocina nacional?

Es común asociar la definición de la identidad alimentaria como sinónimo de uniformidad, pero no es el caso en ninguna de las cocinas nacionales del mundo. Para este texto la identidad culinaria será entendida como aquella que se forma a partir del intercambio<sup>9</sup>. Esto se debe a que «las identidades culturales no [...] están escritas en el patrimonio genético de una sociedad, sino que se modifican y se redefinen incesantemente, adaptándose a situaciones siempre nuevas determinadas por el contacto con culturas diferentes»<sup>10</sup>. Es decir, cada tradición culinaria que existe en el mundo fue alguna vez una innovación<sup>11</sup>. Las cocinas nacionales fueron productos de procesos históricos como

8 Ver: Colin K. Khoury y otros, «Origins of food crops connect countries worldwide», *The royal society B: biological sciences* vol. 283, n° 1832 (2016): 4, doi: <https://doi.org/10.1098/rspb.2016.0792>.

9 Capatti Alberto y Massimo Montanari, *Italian Cuisine: A Cultural History* (Nueva York: Columbia University, 2003), 13, doi: <https://doi.org/10.7312/capa12232>.

10 Massimo Montanari, *La comida como cultura, 1.a ed.* (Gijón: Trea, 2004), 111.

11 Montanari, *La comida...*, 15.

la colonización, la comercialización de bienes y la migración humana, además de procesos internos como el desarrollo de la cultura material, la ritualidad, el gusto y las necesidades de la vida cotidiana<sup>12</sup>.

Para que una cocina nacional exista, muchos intercambios debieron ocurrir, procesos que se hilaron entre sí y formaron la tradición que hoy conocemos. En palabras del historiador Massimo Montanari, al concluir su libro *Comida como cultura*

[...] la historia de nuestra cultura alimenticia [es] como una planta que se expande (no que se restringe) a medida que ahonda en el terreno, buscando la linfa vital hasta donde logra llegar insinuando sus raíces (justamente) en lugares más lejanos, a veces impensables. El producto está en la superficie, visible, claro y definido: somos nosotros. Las raíces están debajo amplias, numerosas y dispersas: es la historia que nos ha construido<sup>13</sup>.

En este caso, se analiza la raíz que trajo consigo la sazón europea como agente modernizante y su fusión con los sabores coloniales. En el siglo XIX varios miembros de la élite querían establecer una identidad nacional siguiendo las ideas de la modernidad y civilidad. Para lograr sus planes era fundamental modificar la cultura alimenticia, no bastaba con cambiar solo los alimentos que comían y su sazón, sino el tipo de vajilla y los instrumentos que se usaban en la cocina. Su objetivo no era solo desligarse de la tradición española sino emular las costumbres europeas, en especial las inglesas y francesas. Las élites buscaban acercarse y establecerse como iguales con las altas clases europeas, debido a que estas representaban las ideas de progreso, la elegancia y distinción, que tanto querían adaptar<sup>14</sup>.

El texto analiza cómo el proyecto de las élites emergentes proyectó, modificó y formó la cocina colombiana. Examina cómo

12 Alberto y Montanari, *Italian Cuisine...*, 15.

13 Montanari, *La comida...*, 115.

14 Ana María Otero-Cleves, «Jeneros de gusto y sobretodos ingleses»: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX», *Historia Crítica*, n° 38 (2009): 22, doi: <https://doi.org/10.7440/histerit38.2009.03>.

algunas mujeres se apropiaron de la labor de crear identidad nacional a través de la cocina. Al mismo tiempo se observa cómo este proceso fue siguiendo la metáfora de Montanari, una de esas raíces que formaron la cocina colombiana. Es decir, se entenderá que la formación de identidad nacional para la élite decimonónica significaba imitar las preparaciones europeas, pero este proceso a la vez permitió un intercambio cultural que dio una de las bases de la identidad culinaria contemporánea colombiana.

En el siglo XVIII la alimentación colombiana era la mezcla de tres raíces: indígena, española y africana, cada una con sus propias variaciones, estas aportaron ciertos aspectos de sus cocinas, como especias, formas de preparación y alimentos. Por ejemplo, cada una aportó un grano fundamental para la cultura: el maíz, el trigo y el arroz<sup>15</sup>. Según los relatos de los viajeros el grano que más se consumía era el maíz, seguido por el arroz y finalmente el trigo<sup>16</sup>. Otros alimentos llegaron por el intercambio de bienes en las Islas Canarias, de donde se trajeron productos como la caña, plátano, entre otros<sup>17</sup>, pero prevaleció el consumo de productos locales y de temporada. Estos procesos conjuraron los ingredientes de la dieta del neogranadino.

La dieta básica de los campesinos y trabajadores era: sopas o guisos con tasajo o cerdo, maíz, papa, yuca, plátano, arroz, arracacha o cualquier otro tubérculo que se sembrara en cada región. También era común en las zonas de tierra caliente comer

15 Ver: Aida Martínez Carreño, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia 3a. ed.* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 9; Germán Patiño Ossa, *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana 2.a ed.* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 24.

16 Ver: Isaac Farewell Holton, «La Nueva Granada: veinte meses en los andes», en *Nuestras cocinas desde El Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, comp. Carlos Montoya Illera (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 193-221; Fray Juan de Santa Gertrudis, «Maravillas de la naturaleza», en *Nuestras cocinas desde El Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, comp. Carlos Montoya Illera (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 123-174; John Potter Hamilton, «Viajes por el interior de las provincias de Colombia (1823)», en *Nuestras cocinas desde El Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, comp. Carlos Montoya Illera (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 175-192.

17 Patiño, *Fogón de negros...*, 9.

mono y tortuga. Casi en todo el país se consumía pescado, el tipo y la cantidad variaba según la zona geográfica, por ejemplo, en Bogotá se consumía en bajas cantidades el capitán. De postre no podía faltar el queso con miel, panela, dulce de frutas o frutas como coco, chirimoya, mango, guayaba, manzanas, entre otras típicas de cada región. Este tipo de alimentación se consumía tanto en el almuerzo como en la cena. En el desayuno no podía faltar el chocolate o la chucula, junto a la arepa o casabe, cuajada y huevos. Las élites consumían productos similares, salvo el mono y la tortuga, y en sus desayunos incluían el pan. En las festividades, las élites podían disfrutar de cenas tipo banquete o de platos españoles, como Olla Podrida un guiso de frijoles y carne de cerdo realizado en olla de barro, preparado por sus cocineras. El vino y el aguardiente eran preferidos por las clases altas, pero para las clases populares la chicha y el guarapo eran las bebidas predilectas<sup>18</sup>.

Los mercados fueron los lugares principales en donde ocurrió el intercambio de la cocina indígena, africana y española<sup>19</sup>. Dentro de los productos que se encontraban en la plaza, la sal y la panela eran de los más importantes, ya que no solo eran ingredientes clave para la sazón, sino para la conservación de alimentos. Otros productos que se podían encontrar en el mercado eran: ajos, ají, azúcar morena, arroz, arracachas, arvejas, alcachofas, alfandoques, berros, carne salada, carne fresca, carne de marrano, cacao, canastos, cazuelas, coliflor, calabazas, color, frijoles, fresas, garbanzos, guayabas, habas, habichuelas, huevos, harina, lechugas, lentejas, maíz, manteca de puerco o de vaca, menudo, papas, plátanos, palmitos, patas de res, cordero, pescado, papayas, piscos, pavos, pollos y quesos<sup>20</sup>. Los platos solían estar adobados con comino, seguramente uno de los sabores más representativos, ají, otro condimento imprescindible, y manteca de cerdo para freír y empezar los guisos<sup>21</sup>.

18 Estas descripciones fueron extraídas de los relatos de los viajeros: Holton, «La Nueva Granada...», 193-221 y de Santa Gertrudis, «Maravillas...», 123-174.

19 Martínez, *Mesa y cocina...*, 60.

20 Martínez, *Mesa y cocina...*, 59.

21 Ver: Holton, «La Nueva Granada...», 193-221; de Santa Gertrudis, «Maravillas...», 123-174; Hamilton, «Viajes...», 175-192.



La sazón afro fue más influyente en las costas y en la región del Valle. Las mujeres afro introdujeron el uso del arroz, el plátano y sus hojas, y el coco como ingrediente esencial en los guisos<sup>22</sup>. Era común que las cocineras de las haciendas fueran esclavas negras que alimentaban tanto a los esclavos como a los esclavistas<sup>23</sup>. Los españoles dieron a la dieta neogranadina: carne, cerdo, huevos y leche, al igual que compartieron las recetas del chocolate y el pan<sup>24</sup>, al estilo madrileño. La sazón y recetas indígenas no se eliminaron, sino que se transformaron. A sus típicas sopas, tamales y envueltos se le agregó productos animales como la manteca, carne de cerdo y res. Aunque los indígenas continuaron comiendo animales que cazaban como pájaros, venados o monos<sup>25</sup>.

Las cocinas normalmente tenían piso de tierra, se utilizaba madera como fuente de calor y vasijas de barro u ollas de hierro para cocinar. El lugar no tenía una chimenea o sistema de escape más que la puerta del recinto, y era común que la cocina fuera un cuarto aparte de la casa. Muchas familias poseían una piedra de moler que utilizaban para hacer el chocolate o moler el maíz. Las clases populares comían con la mano y utilizaban hojas de plátano o de palma para guardar y repartir comida, también muchas sopas eran servidas en totumas o en caparazones de tortuga<sup>26</sup>. En cuanto a las élites era común que tuvieran vajillas y cubiertos de plata<sup>27</sup>.

La intención de transformar las tradiciones culinarias llegó de la mano con las reformas modernistas que el presidente, Tomás Cipriano de Mosquera, quería realizar en 1845. Dentro de su mandato deseaba mejorar el control que el Estado tenía sobre la sociedad. Este proyecto tuvo varios puntos de enfoque, deseaban traer expertos extranjeros para mejorar la economía y conocer qué tenía Colombia en su geografía. De aquí nacen esfuerzos como la Comisión Corográfica, las propuestas de

22 Patiño, *Fogón de negros...*, 29.

23 Patiño, *Fogón de negros...*, 28.

24 Martínez, *Mesa y cocina...*, 25-36.

25 De Santa Gertrudis, «Maravillas...», 123-174.

26 De Santa Gertrudis, «Maravillas...», 123-174.

27 Martínez, *Mesa y cocina...*, 45.

obras públicas como caminos, ferrocarriles y la adopción de una economía liberal e internacional. Pero las propuestas de este gobierno no se pudieron ejecutar plenamente, por falta de dinero y de control estatal.<sup>28</sup>

Para cambiar la cultura alimentaria se emplearon dos estrategias. La primera fue importar cuanto bien inglés o francés se pudiera. La segunda, educar a las amas de casa para mejorar la etiqueta y la cocina. En el caso de la primera se importaron alimentos como: almendras, avellanas, macarrones, vino tinto, brandy, jerez, oporto, champaña, mostaza, encurtidos, quesos de Flandes, sardinas frescas; y aparatos como baterías de cocina, prensas para cortar legumbres, cuchillos espirales y de acanalar, cafeteras, herramientas para rallar limones, para batir los huevos, para descorazonar las manzanas, para deshuesar los pavos y para limpiar las papas, cocina de hierro, horno portátil y máquinas para hacer helados<sup>29</sup>. De esta manera modernizaron sus formas de preparación, ya fuera al agregar un alimento exportado o usando una nueva herramienta.

Para la segunda estrategia se escribieron los primeros recetarios de Colombia. No era un nuevo invento, los recetarios habían existido desde aproximadamente el siglo XVI en Europa<sup>30</sup>. Dichos textos tenían la particularidad de haber desarrollado un lenguaje muy técnico y exclusivo<sup>31</sup>. Los textos colombianos no fueron la excepción. Se podría considerar que el primer recetario colombiano fue el *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). Seguido por los textos de: *El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica: o, sean, 8.000 recetas y hechos diversos* por John Truth (1884) y *El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina*

28 Ver: James E. Sanders, «Atlantic Republicanism in Nineteenth-Century Colombia: Spanish America's Challenge to the Contours of Atlantic History», *Journal of World History* vol. 20, n° 1 (2009): 138-141, doi: <https://doi.org/10.1353/jwh.0.0034>.

29 Martínez, *Mesa y cocina...*, 65.

30 Arjun Appadurai, «How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India», *Comparative Studies in Society and History* vol. 30, n° 1 (1988): 4, <https://www.jstor.org/stable/179020>.

31 Appadurai, «How to make a national cuisine...», 4.

*bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía doméstica* de Timoteo González publicado en 1893. Es posible que también se siguieran recetarios ingleses y franceses traducidos<sup>32</sup>.

Además de los recetarios, otras publicaciones que sirvieron como textos educativos fueron los tratados de economía doméstica, como el de Josefa Acevedo *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia, de las amas de casa i de las escuelas de niñas* (1869), y los manuales de urbanidad como *El compendio del manual de urbanidad y buenas maneras* por Manuel Antonio Carreño (1853), y *El hombre fino al gusto del día o Manual de urbanidad, cortesía y buen tono* traducido por el español Don Mariano de Rementeria y Fica (1837). Estos textos tenían como objetivo en común promover la transformación del comportamiento de las personas para que siguieran la etiqueta social francesa. Por ejemplo, consejos de conducta tanto en público como en la mesa, instruían cómo usar los cubiertos y de qué manera se debe llevar la comida a la boca, también hablaban sobre los horarios de las comidas, sobre qué deberían comer y cuándo.

Los prólogos de estos libros reflejaban el deseo que tenía la élite de modernizar y civilizar con el objetivo de completar el proyecto republicano, por ejemplo, en el prólogo del *Manual de artes y oficios, cocina y repostería* decían:

La Nueva Granada ha adelantado, sin duda, mucho en teorías políticas hasta el punto de ponerse al frente de la regeneración suramericana; pero de nada le servirá escribir la *libertad* en sus instituciones, si sus benéficos resultados no se hacen sensibles por la mejora y el adelanto a la industria. (...) Todos los avances de los ilustrados radicales de este país todo lo que se ha hecho en lejislacion [sic] i[sic] administración pública, serán vana palabrería, si la ciencia económica i [sic] sus compañeros

<sup>32</sup> Como: *La cocina moderna perfeccionada; tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería comprendiendo todos los útiles de cocina y todo lo que se refiere a la cocina española, extranjera y americana, economía doméstica y floricultura de ventanas y balcones, ilustrada con numerosos grabados intercalados en el texto* (Madrid: Saenz de Jubera; Durand, M. 1896), 1-407. *El cocinero de las familias. Tratado completo de cocina y repostería francesas* (París: Casa Editorial Garnier Hermanos, 1896), 1-454.

inseparables, las artes, no se ocupan en la República el asiento que les corresponde en los pueblos más civilizados del mundo (...)Baste con el epígrafe de los tratados que abraza, para conocer que esta publicación es eminentemente patriótica, porque su objeto es útil a todo jénero [sic] de personas, su fin es tanjible [sic] i [sic] su influjo sobre el progreso material es provechoso y grande<sup>33</sup>.

El proyecto fue independiente al gobierno. Su prioridad era lograr el cambio de lo cultural y material para formar una República activa y productiva en términos industriales. Dentro de los conocimientos que brindaba el *Manual* para lograr su cometido había instructivos sobre barnices, el tratamiento y manejo de otros materiales como el hierro, el uso y producción de tintes, de calzado y ebanistería. También contenía recetas de remedios y de cosméticos. Finalmente, tenía un tratado de cocina y repostería, que albergaba alrededor de 300 recetas. Los tipos de recetas mostraban el alejamiento de la cocina española sin excluirla del todo, también agregaron recetas europeas como: preparaciones con hojaldres, *rost beef* a la inglesa, salsa holandesa, *bistec*, pierna de cordero a la inglesa, salchichas italianas, cerveza y vino de tusa. A la par incluyó recetas como arepas, almojábanas, empanadas y dulces típicos como bocadillo y arequipe<sup>34</sup>.

Las recetas privilegiaban el uso de la carne de res, cerdo, carnero, pollo y pescado. Aunque había recetas con vísceras, eran pocas y solo se usaban las de la res, pero no se incluyó la sazón de la periferia del país, poco se usan tubérculos como la papa o la arracacha. No hay mención del fríjol, plátano o panela. Así, crearon una separación no solo de la herencia colonial, sino también de otras zonas del país. El propósito de la élite no era solo adaptar lo europeo para modernizarse, sino que también querían crear una distinción de clase con respecto al resto de la población<sup>35</sup>. No obstante, a la hora de crear una cocina nacional las élites se encontraron con el dilema, de que,

33 *Manual de artes oficios cocina i repostería obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos etc* (Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1853), 1.

34 *Manual de artes oficios...*, 1-114.

35 Otero-Cleves, «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”...», 33.

aunque querían hacer una transición completa a la cocina europea, era cierto que sentían nostalgia por la comida local, lo cual terminó más en una mezcla que en una erradicación de lo tradicional<sup>36</sup>. Por ello, los manuales también incluían recetas con maíz, lo que cambiaba era agregarle especias como la canela y el método de preparación o presentación para acoplarse a la moda del momento. Un ejemplo, fue la receta del helado de leche y maíz, se observa cómo se implanta una nueva técnica europea, pero se utilizan ingredientes locales, así se civiliza la comida y se crea un estándar nacional<sup>37</sup>. Aunque en algunas casas se creó la mezcla, en otras adaptaron un estilo de vida completamente europeo, esto ocurrió porque el grupo de la élite no era homogéneo, cada casa adaptó los platos y herramientas europeas a su manera.

«Las nuevas formas de preparación de alimentos se iban sumando a las viejas, así como a las formas de consumo que marcaban los aspectos del orden social que daba la alimentación»<sup>38</sup>. Este fenómeno se observó en el recetario de *El industrial del coadjutor* que mostró una mezcla entre la comida española, europea y bogotana, de hecho, en los ojos de hoy pareciera un recetario de comida típica del altiplano cundiboyacense<sup>39</sup>. Es interesante encontrar que la mayoría de los recetarios parecieran solo enfocarse en los habitantes de Bogotá. Esto se debe a la alta concentración de élites, no solo locales, sino de todo el país. Lo que hizo que Bogotá fuera un centro de intercambio cultural e ideológico entre las élites<sup>40</sup>. Se convirtió en un centro decisivo para la conformación de identidad

36 Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales!: La comida y la construcción de la identidad mexicana*, 1.a ed. (Ciudad de México: Ediciones de la Reina Roja, 2001), 19.

37 García Mera, «Recetas y recetarios para la olla nacional...», 87.

38 María Clara Quiroz Arango, «En las chicherías no vendían soufflé: Hábitos alimenticios en Bogotá, 1810-1920» (Tesis de maestría, Universidad Nacional de Colombia, 2021), 41.

39 Timoteo Gonzáles, *El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía doméstica* (Bogotá: Librería colombiana, 1893), 1-148.

40 Otero-Cleves, «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses” ...», 21.

como intercambio, ya que allí se adoptó, exportó y perpetuó las nuevas prácticas culinarias<sup>41</sup>.

Fue en la metrópoli en donde ocurrió la mayoría de los cambios que la élite quería, se crearon restaurantes, hoteles, panaderías, cafeterías de imitación europea<sup>42</sup>. Como resultado llamaron a su alimentación la cocina nacional, una práctica que excluía a las clases populares y al resto de las zonas del país. Es posible que lo hicieran a propósito para crear una diferencia de clase, al mismo tiempo que se autoproclamaban como los únicos interesados en formar identidad nacional; sin embargo, las clases populares se vieron influenciadas por estos impulsos, solo que no a tan gran escala, ya que, no era un proyecto del gobierno sino de las élites intelectuales y sobre todo comerciales, quienes empezaron a cambiar desde sus propias casas.

### 3. Amasando el espacio femenino

Es común encontrar argumentos como el de la historiadora Magdala Velásquez sobre el lugar de la mujer en el siglo XIX:

La mujer se muestra subordinada al hombre como producto de las costumbres, la cultura y la ideología que no cambió durante muchos siglos, hecho que se ve reflejado en la constitución de 1886, en la que la mujer no tenía libertad alguna, no era considerada una ciudadana, sólo un ser ni más, ni menos importante que los animales o los criados; menos aún era tenida en cuenta su opinión o participación, además de la falta de libertad para cubrir sus necesidades básicas<sup>43</sup>.

Este argumento simplifica el lugar que tenían las mujeres en la sociedad decimonónica. Es cierto que ninguna mujer durante este periodo podía votar, lo que le impedía una participación directa en la política de la República. Pero, con investigaciones más detalladas, como la de Mary Louise Pratt, se puede decir que «sería un error entender la exclusión de

41 Alberto y Montanari, *Italian Cuisine...*, 16.

42 Quiroz Arango, «En las chicherías no vendían soufflé...», 19.

43 Magdala Velásquez Toro, «Condición jurídica y social de la mujer», en *Nueva historia de Colombia Tomo IV*, ed. Álvaro Tirado Mejía (Bogotá: Plantea, 1989), 38-39.

las mujeres de la ciudadanía como algo que pasó natural o espontáneamente. Fue el resultado de estrategias determinadas y específicas»<sup>44</sup>. Ya que, para la ideología del siglo XIX, las mujeres eran esenciales para la formación del hogar, e incluirlas en la política provocaría caos en la sociedad<sup>45</sup>. Estos son pensamientos derivados de los roles de género designados por la ideología patriarcal del momento.

Antes de explicar la situación de la mujer en el siglo XIX, se plantea una reflexión sobre los conceptos de género, patriarcado y roles de género. Con el surgimiento de los estudios feministas en 1970, en la academia, la historiadora Joan Scott definió el género como: «un elemento constitutivo de las relaciones sociales basado en las diferencias percibidas entre los sexos»<sup>46</sup>. El género es una construcción social y son las características psicológicas y comportamentales que dividen al hombre y la mujer<sup>47</sup>. Es decir, todo lo que se conoce como femenino o masculino es designado y creado por cada cultura, por ejemplo, que el rosado sea un color de niñas y el azul de niños. Durante el curso de la historia estas reglas se transformaron y reaprendieron. Estas expresiones son conocidas como roles de género, que son las normas y comportamientos que se espera de un sexo<sup>48</sup> determinado<sup>49</sup>.

44 Mary Louise Pratt, «Las mujeres y el imaginario nacional en el siglo XIX», *Revista de crítica literaria latinoamericana*, año XIX, n° 38 (1993): 54, doi: <https://doi.org/10.2307/4530672>.

45 Javier Fernando Torres Preciado. «La mujer en la segunda mitad del siglo XIX. Una sombra presente», *Goliardos. Revista Estudiantil de Investigaciones Históricas*, n° 12 (2010): 56, <https://revistas.unal.edu.co/index.php/gol/article/view/45166>.

46 [traducción propia] Joan Wallach Scott. «Gender: A Useful Category for Historical Analysis», *The American Historical Review* vol. 91, n° 5 (1986): 42, doi: <https://doi.org/10.2307/1864376>

47 Ver: Linda L. Lindsey, «The sociology of gender theoretical perspectives and feminist frameworks», en *Gender Roles: A Sociological Perspective*, de Linda L. Lindsey (Nueva York: Routledge, 2015), 4-5, doi: <https://doi.org/10.4324/9781315664095>.

48 El sexo también es otra categoría social como el género. Las diferencias radican en que el sexo alude a las características biológicas y el género a las características sociales. Para este trabajo la categoría de sexo no es necesaria; sin embargo, es importante aclarar que la designación de género está anclada a la del sexo. Es decir, cuando nacemos se nos asigna el sexo por terceros femenino o masculino que se equipara al género. En el desarrollo de las personas se espera que actúen según su rol correspondiente. Para más información sobre la definición de sexo ver: Judith Butler, *Cuerpos que importan: Sobre los límites materiales y discursivos del «sexo»* (Buenos Aires: Paidós Ibérica, 2003), 1-352.

49 Lindsey, «The sociology of gender theoretical...», 21.

Es común que los grupos que poseen el mayor poder económico, político y social definan las normas dominantes de género<sup>50</sup>.

El grupo que desarrollaba esas reglas, normalmente, eran los hombres pudientes. Esto se debe al patriarcado, que es un conjunto de estructuras legales y sociales que permiten que los hombres sean dominantes y privilegiados. Su origen viene de la idea del patriarca, el padre visto como la figura de autoridad natural que manda sobre la familia. La ideología no solo se mantuvo en el espacio familiar, sino también permitió justificar su dominio en las esferas sociales, políticas y económicas<sup>51</sup>; sin embargo, el término patriarcado al igual que género son categorías que tienen un complejo conjunto de ideales y experiencias en la sociedad. Es decir, el patriarcado y su significado ha cambiado a lo largo de la historia y ha afectado a hombres y mujeres de distintas formas. Para este artículo el patriarcado es un concepto que permite explicar cómo se ejercía el poder en las relaciones políticas y sociales en términos de género<sup>52</sup>.

En el caso colombiano el patriarcado del siglo XIX establece sus valores siguiendo la ruta moral de la fe católica, en la que la configuración familiar es nuclear y los hombres son los proveedores principales del hogar. En términos sociales los hombres ricos, en especial los de las élites ilustradas, que en su mayoría se concentraron en Bogotá, determinaron las normas y valores con los que se conformaría la Nación. Bajo el marco legal las mujeres eran consideradas como habitantes de la Nueva Granada, pero con estatus legal de menor de edad. De manera que, las esposas eran consideradas sujetos, pero no de acción, sino como sujetos a (es decir, que siguen ideas, pero no las plantean)<sup>53</sup>. El rol de género de la mujer le pedía que actuara tierna, dulce, que mantuviera la calma, que fuera una madre ejemplar, que nunca rompiera su papel de buena educación y deber. Su función era mantener la paz, el

50 Erin E. O'Connor, *Mothers Making Latin America: Gender Households and Politics Since 1825 1.a ed.*, (Hoboken: Wiley, 2014), 7.

51 O'Connor, *Mothers Making Latin America...*, 11.

52 O'Connor, *Mothers Making Latin America...*, 12.

53 Carolina Álzate, «Mujeres, Nación y escritura: No hablar, ni dar de qué hablar», en *Pensar el siglo XIX: Cultura biopolítica y modernidad en Colombia*, ed. Santiago Castro-Gómez (Pittsburgh PA: Biblioteca de América, 2004), 274.



orden y la armonía en el hogar, sin levantar la voz o perder la etiqueta, cualquier desvío sería castigado por la sociedad<sup>54</sup>.

El papel de la mujer en la República se construyó a través de la ambigüedad de la ciudadanía, nunca se le prohibió ser ciudadana, pero tampoco se le permitió<sup>55</sup>. Este fue el caso de las mujeres conservadoras pertenecientes a las élites, quienes pudieron hacer reuniones para hablar sobre las ideas del partido, aunque no podrían participar directamente en él. Además, estas mujeres crearon escuelas y sociedades caritativas con el objetivo de moralizar las clases populares, todo esto bajo el amparo de la Iglesia<sup>56</sup>. Aunque, el proyecto republicano fue impulsado por las élites, las mujeres de clases populares también encontraron espacios de participación en la vida pública, como se abordará más adelante. En palabras de Soledad Acosta de Samper, una de las primeras escritoras colombianas, en su periódico *La Mujer* se lee:

No les diremos a las mujeres que son ellas, y fragantes flores, nacidas y creadas tan sólo para adornar el jardín de la existencia; sino que las probaremos que Dios las ha puesto en el mundo para auxiliar a sus compañeros de peregrinación en el escabroso camino de la vida, y ayudarles a cargar la grande y pesada cruz del sufrimiento. En fin, no las hablaremos de los derechos de la mujer en la sociedad ni de su pretendida emancipación, sino de los deberes que incumben a todo ser humano<sup>57</sup>.

Las palabras de Soledad Acosta de Samper son ilustrativas sobre el pensamiento de las mujeres en su momento. No tenían intenciones de romper por completo el *statu quo*, ellas asumían la responsabilidad del hogar, pero también se sentían capaces de aportar a la política nacional. Ellas eran conscientes de las limitaciones y responsabilidades que su género les traía. Las

54 Antonio Carreño, *El Compendio del manual de urbanidad y buenas maneras* (París: Imprenta de Guyot y Scribe, 1867), 145.

55 Pratt, «Las mujeres y el imaginario nacional...», 54.

56 Alejandra Arango Londoño, «Mujer y conflicto en Colombia durante el siglo XIX: testimonio de una combatiente en la Guerra de los Mil Días (1899-1902)», *Crisol*, n° 20 (2022): 2.

57 Soledad Acosta de Samper, «Prospecto», *La Mujer*, Bogotá, septiembre de 1878, 1.

mujeres tenían deberes con la sociedad, ellas mantenían al hogar y a la familia, y los hombres se encargaban de proveer los medios de sostenibilidad. Por ello, en los roles de género se dividían los deberes mitad y mitad. Pero, las mujeres estaban en desventaja respecto a los derechos ya que, no podían tener propiedad, ni votar o ser elegidas, además muchos otros derechos dependían del permiso del padre o del esposo<sup>58</sup>. En la sociedad la mujer tenía una carga de responsabilidades que se equiparaba con la del hombre, pero no era así en los derechos y libertades.

Los hombres estaban conscientes de las diferencias y desigualdades, pero lo consideraban como algo del orden natural, como se puede observar en esta cita de Carreño:

La mujer encierra en su ser todo lo que hay de más bello e interesante en la naturaleza humana (...) Pero la naturaleza no le ha concedido este privilegio, sino en cambio de grandes privaciones y sacrificios, y de gravísimos compromisos con la moral y con la sociedad; y si aparecen en ella con mayor brillo y realce las dotes de la buena educación, de la misma manera resaltan en todos sus actos, como la más leve mancha en el cristal, hasta aquellos defectos insignificantes que en el hombre podrían alguna vez pasar sin ser percibidos<sup>59</sup>.

«Las relaciones patriarcales estaban presentes tanto en la vida privada como en la pública; todas las limitaciones y alcances de la mujer tuvieron como referente el mantenimiento de la estructura patriarcal»<sup>60</sup>. Estas ideologías se refutaron en la época con la ciencia, afirmando que la mujer era naturalmente inferior al hombre. Estudios como los del neurólogo Paul Julius Moebius (1853-1907) quien afirmaba que el cráneo de la mujer era más pequeño que el del hombre y que por consecuencia ella era inferior<sup>61</sup>. La ciencia estaba tratando de justificar la superioridad del hombre blanco como el ser más capaz e inteligente y razonaban que por estas cualidades debía ser él quien debía liderar la sociedad.

58 Londoño, «Mujer y conflicto en Colombia durante el siglo XIX...», 2.

59 Carreño, *El Compendio...*, 48.

60 Torres Preciado, «La mujer...», 54.

61 Londoño, «Mujer y conflicto en Colombia durante el siglo XIX...», 1.

Aunque el patriarcado era un limitante en sus campos de acción, las mujeres encontraron que en el espacio doméstico obtuvieron un camino para participar en la construcción de la Nación. De esta manera, no cuestionaban sus roles de género, pero tampoco se mantenían como sujetos completamente pasivos. Una de las actividades fue su participación en el hogar, lugar en el que se formaban a los futuros ciudadanos y a las futuras madres que hacían parte del devenir de la República. Por ello, el espacio doméstico se convirtió en el lugar de formación de los valores modernos. En palabras de Pilcher «la transformación de prácticas domésticas en símbolos nacionales impulsó a las mujeres a adoptar un papel más activo en la vida nacional»<sup>62</sup>.

#### 4. Las mujeres horneando a la Nación

Las mujeres de élite tenían el deber «del gobierno de la casa, de la inmediata dirección de los negocios domésticos, de la diaria inversión del dinero, y del grave y delicado encargo de la primera educación de los hijos, de que depende en gran parte la suerte de estos y *de la sociedad entera*»<sup>63</sup>. En el siglo XIX se les adjudicó la responsabilidad de cumplir con las labores domésticas siguiendo los valores de la modernidad. Educar a los niños, practicar la etiqueta, asegurarse de que en la casa se sirvieran platos europeos, vigilar a las criadas y asegurar el orden del hogar. Si no cumplían con esto se creía que: «las costumbres de la madre de familia se transmiten directamente a los hijos (...) sus malos ejemplos dejarán en ellos resabios inextinguibles; y (...) llevarán en sus hábitos de desorden el germen del *empobrecimiento y de la desgracia*»<sup>64</sup>.

Las labores del hogar, previamente ignoradas, se convirtieron en el motor del cambio cultural hacia los valores modernos. En la práctica el proyecto no salió como estaba planeado, no resultó en una homogénea adaptación de la cocina europea en todo el país, sino una integración con la comida prestablecida. De manera que, las mujeres de élite se ocuparon en planear las comidas e instruir a sus familias en

62 Pilcher, *¡Vivan los tamales! ...*, 228.

63 Énfasis mío. Carreño, *El Compendio...*, 61.

64 Énfasis mío. Carreño, *El Compendio...*, 61.

etiqueta. En el otro extremo, las mujeres de clases populares tenían que trabajar para apoyar o mantener a sus familias o así mismas, por ello muchas terminaron laborando para las élites como criadas, en casas adineradas, conventos, haciendas u hospitales. Otras de clase popular cocinaron para los soldados o trabajaron en las chicherías. Las mujeres de clase media, apenas surgiendo en el país, también se sumaron en el proyecto de transformación culinaria, al cocinar en los nuevos espacios de ocio.

El lugar en que se vivió la transformación más radical de costumbres fue en las casas de la élite bogotana. Durante el siglo XIX el hogar de la clase alta fue administrado por la esposa del patriarca. En el servicio doméstico era común, a principios de siglo, tener criadas que trabajaran de manera vitalicia con la familia, dependiendo de la región estas eran esclavas o niñas pobres que habían sido recogidas o entregadas<sup>65</sup>. Dentro del grupo de las criadas existía una jerarquía, descrita en el cuadro de costumbres de J.C. Rojas, *Las criadas de Bogotá*. En la escala más alta estaba la mano derecha de la señora, la que mejor vestía y hablaba, no hacía mandados, ni iba al mercado. En el segundo escalón se encontraba la que cocinaba, barría, almidonaba, planchaba la ropa, hacía el mercado y mandados, andaba descalza, no hablaba bien y se le estigmatizaba como chismosa<sup>66</sup>. En el tercer escalón ubicaban a las suplentes de las segundas, normalmente asistentes de la cocinera, tenían como labor encender el horno, limpiar papas, moler y lavar los platos, entre otras necesidades personales o del hogar que requería la señora<sup>67</sup>. En el último escalón se ubicó a la que es de provincia, que viste en ropa de las peores calidades y que no cuida su aspecto, sus labores eran sacar la basura a la calle, deshierbar y «todos los oficios más humildes y viles»<sup>68</sup>. A esta última en otros relatos se le dice china, este personaje siempre es descrito como la más desordenada y desdeñada del servicio<sup>69</sup>.

65 J.C. Rojas, «Las Criadas de Bogotá», en *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, ed. Eugenio Díaz Castro (Bogotá, F. Mantilla, 1866), 74.

66 Rojas, «Las Criadas de Bogotá», 75.

67 Rojas, «Las Criadas de Bogotá», 76.

68 Rojas, «Las Criadas de Bogotá», 77.

69 Eugenio Díaz Castro, *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV* (Bogotá, Banco de la República, 1963), 15, 23, 62, 242, 245.

Lo anterior es solo un ejemplo de cómo se podían dividir las labores en una casa. En otros casos el servicio doméstico podría constar de un mínimo de dos criadas hasta siete, esto dependía del valor adquisitivo y necesidades de la familia o de la señora<sup>70</sup>. A su vez el cuento de J.C. Rojas expone que existió una jerarquía dentro de este servicio y que no todas eran iguales entre sí o ante la familia. La raza de las criadas, cocineras, lavanderas variaba entre mestizas, indígenas, mulatas o negras<sup>71</sup>. Aunque existían las jerarquías dentro del hogar, en el caso del servicio doméstico la raza<sup>72</sup> no interfirió con la accesibilidad de los escalones, la cocinera podía ser negra o indígena y aun así estaría por encima de las otras criadas aun si fueran más blancas. Ya que, en este caso su valor sería medido más por su conocimiento y comportamiento que por los prejuicios de su raza. Esta apreciación se puede notar en una observación sobre las mujeres indígenas de Ernst Röthlisberger, un profesor suizo que vivió y enseñó en Bogotá por cuatro años. En esta compara que «en la ciudad las indias trabajan como sirvientas y lavanderas, y entonces van mejor vestidas y más limpias. Pero las viejas presentan un aspecto de lamentable abandono y de suma fealdad»<sup>73</sup>. Dando a entender que, al ser parte del servicio doméstico, aparentar aseo, orden y seguir con

70 Díaz Castro, *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, 74, 114, 188, 240.

71 Díaz Castro, *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, 242.

72 La ideología sobre la raza en el siglo XIX es un tema, aunque importante para el texto, muy extenso para abordarlo con profundidad. Para este artículo lo más importante es entender que existían dos rasgos de esa ideología que afectaron las percepciones sobre la organización y entendimiento de la identidad del país. Primero, se había heredado del sistema colonial la división por castas, que generó una división por razas. Aunque la élite quería establecer una nación moderna, que significaba el acceso a la igualdad y eliminar las herencias coloniales, se justificaron en continuar la división racial al decir que el acceso y la participación en la república depende de las cualidades, como la alfabetización, la propiedad, la masculinidad y la blancura. Es decir, existía una posibilidad de ser parte de la nación, pero que en la práctica indígenas o la población negra no tenían acceso. Segundo, se creía que el clima tenía efecto en la civilidad de una persona, así que consideraban que los Andes eran más civilizados que los habitantes de las tierras bajas y calientes, por eso se ignoró las costumbres y conocimientos de estas zonas. Para mayor información ver: Claudia Leal, «Usos del concepto raza en Colombia», en *Debates sobre ciudadanía y políticas raciales en las Américas negras*, ed. Claudia Rosero-Labbé Mosquera, Agustín Laó-Montes, y César Rodríguez Garavito (Bogotá, Colombia: Universidad del Valle y Universidad Nacional de Colombia, 2010), 392-445.

73 Ernst Röthlisberger, *El Dorado: estampas de viaje y cultura de la Colombia suramericana* (Bogotá: Banco de la República, 1963), 77.

las costumbres modernas se les valoraba más que cuando no lo hacían, ya que se acercaban a los comportamientos requeridos para establecer a la nación.

La relación de las criadas con la familia difería. En algunos casos las trataban con severidad como lo ilustra el cuadro de costumbres de Soledad Acosta de Samper titulado *Mi madrina*. Este retrata la vida de una señora que nunca se casó y que pertenecía a una familia de élite, pero que se mantenía a sí misma gracias a la producción ilegal del aguardiente y al trabajo de sus criadas y «á[sic] quienes no pagaba sino cómo y cuando[sic] lo tenía[sic] por conveniente, dándoles su ropa vieja, larguísimos regaños y muchos pellizcos por salario»<sup>74</sup>. Por otro lado, una criada que había estado todo el tiempo con la familia era considerada como una madre para el niño<sup>75</sup>. Hay un par de casos en que una criada recibió la herencia de su señora y terminó siendo dueña de un par de tiendas<sup>76</sup> u otra que se convirtió en la dueña de una chichería<sup>77</sup>. En otros casos las criadas se casaban o desaparecían sin decir mucho y «toda indagación que al principio se hizo acerca de ella encalló en las evasivas con que contestaba mi tía. Pasó un año, y pocos ya la recordaban; pasaron dos, y la olvidaron todos»<sup>78</sup>. Incluso existieron casos como el de una cocinera esclava que intentó envenenar con el chocolate a su esclavista<sup>79</sup>. La severidad del trato al servicio doméstico dependió mucho de la casa y los individuos que las habitaran.

El deber de las señoras de élite era administrar el hogar y ser madres. Sus labores en concreto constaban de ir a hacer el mercado, los viernes en el caso de Bogotá, acompañada de una

74 Soledad Acosta de Samper, *Novelas y cuadros de la vida Sur-Americana* (Bogotá: Gante, imprenta de eug, 1869), 412.

75 J. David Guarín, «Mi primer caballo», en *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, ed. Eugenio Díaz Castro (Bogotá: F. Mantilla, 1866), 10.

76 Eugenio Díaz Castro, *Museo de cuadros de costumbres - volumen III* (Bogotá, Banco de la República, 1963), 122.

77 Ricardo Silva, «La niña Salomé», en *Artículos de costumbres* (Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1883), 188.

78 Díaz Castro, *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, 246.

79 Jean Baptiste Boussingault, *Memorias* (Bogotá: Banco de la República, 1985), 366.

criada, ordenaba los menús, decidía que se compraba durante la semana, el orden de los mandados y criar a los hijos. En el cuento de La Niña Agudela de Manuel Pombo se retrata cómo funcionaba prácticamente. En este la señora de la casa le daba instrucciones a la criada Rosa para que hiciera los mandados, dentro de ellos se encontraba ir a la plaza por la carne de res, cerdo, cordero, lechuga, coliflor, huevos, perejil, color, sal, azúcar y arroz. Después tendría que desplazarse con el mercado para realizar recados, como preguntar sobre la salud de los vecinos, el transporte, solicitar la alfalfa para el caballo, el arreglo de un cerrojo de la casa y la confección de la ropa de los niños. Después tendría que comprar queso y canela, pasar por la boticaria por medicina y avisar que mandarían a una criada para sacarle una muela. La señora cerraba todas estas instrucciones con el aviso de que se apurara ya que se le estaba haciendo tarde<sup>80</sup>. Aquí queda enmarcado que, aunque la gobernadora del hogar no hacía ninguno de los mandados, su oficio era organizar. Para ello tenía que estar al corriente de lo que ocurría en la cocina, con los niños, con los vecinos, en la alacena y administrar el dinero designado para la economía del hogar.

En la segunda mitad del siglo el proyecto de transformación culinaria comenzó, para las mujeres de élite, eso significó leer los manuales y recetarios que buscaban educarlas para que aportaran a la sociedad. Tal como lo dice el *Manual de artes y oficios, cocina y repostería* en su introducción: «i finalmente, el bello sexo, cuyo trabajo es casi improductivo por la miserable sima que la sociedad remunera sus labores, cambiará la condición si estudia la economía doméstica y el tratado de *Repostería*»<sup>81</sup>. El interés de estos textos no era alabar el trabajo doméstico, sino mejorarlo para generar una sociedad productiva y apta para la República. Para lograr esto, las mujeres tuvieron que seguir pautas como las descritas en el tratado de economía doméstica de Josefina Acevedo. El propósito de este libro era dar recomendaciones para mejorar la administración del hogar. El libro usa anécdotas de mala organización, mal servicio y

80 Manuel Pombo, «La niña Agueda», en *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, ed. Eugenio Díaz Castro (Bogotá: F. Mantilla, 1866), 242.

81 *Manual de artes oficios...*, 4.

sucesos de crianza para dejar en claro qué está mal con cada situación y cómo arreglarlo. Ella asegura que «el orden es la primera cualidad de una señora de casa, i[sic] sin él no hai [sic] aseo, economía, ni tranquilidad»<sup>82</sup>. Estos consejos respondían a una realidad que, según Josefina Acevedo, era de desorden como, en «Bogotá, en donde, (...) no hai [sic] buena fe, no hai [sic] aseo ni hai [sic] criados que sirvan como se desea»<sup>83</sup>. Para estos autores era necesario educar a las amas de casa para formar a mejores ciudadanos.

Uno de los principales argumentos del texto de Acevedo era que la gobernadora de la casa, y solo ella, debía controlar lo que pasaba en su hogar. La autora quería que las mujeres de élite vigilaran su hogar además de dirigirlo. Ya que según lo describe en su texto «una persona de mi sexo debe dirigir [sic] los oficios domésticos i saber cuándo están bien o mal hechos para corregir [sic] los defectos. *De otro modo los sirvientes serían superiores en sus oficios al ama de la casa*»<sup>84</sup>. Este texto, los manuales y recetarios promueven que las mujeres de élite se eduquen en los actos domésticos, no con el propósito de que los hagan ellas mismas, sino que sepan qué vigilar y cómo calcular el gasto del hogar. Además, para entender cuando un criado estaba realizando un buen o mal servicio. Un claro ejemplo práctico que presenta Acevedo en su libro es que «la señora no debe contentarse con solo abrir la despensa i [sic] sentarse luego como una estatua, mientras la cocinera (que en este país, por lo común, es viciosa e ignorante) dispone y saca a su antojo». Debido a que usaría «en una sola comida lo que habría bastado para mantener tres o cuatro días a toda la familia». El consejo de Acevedo es que «se ordena lo que ha de hacerse para la comida conforme a las conveniencias de que se disfruta; se ve que la criada saque de todo con la debida proporción para que no haya escasez ni desperdicio»<sup>85</sup>.

82 Josefa Acevedo de Gómez, *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia, de las amas de casa i de las escuelas de niñas* (Bogotá: Imprenta de José A. Cualla, 1848), 6.

83 Acevedo de Gómez, *Tratado sobre economía doméstica...*, 78.

84 Énfasis mío. Acevedo de Gómez, *Tratado sobre economía doméstica...*, 12.

85 Acevedo de Gómez, *Tratado sobre economía doméstica...*, 7.



Para Acevedo el lugar de la cocinera debía ser vigilado. Era común, que en los cuadros de costumbres se retratara a la cocinera o criadas como niñas, de hecho, en varias ocasiones se les decía así, niña seguida de su nombre, independiente de su edad. Los relatos las plasmaban como personas a las que se debían instruir y controlar y nunca se trataban como a una igual. Las criadas se les describía, también, como niñas chismosas, ruidosas, descuidadas, sin control y rebeldes. Con este argumento justificaban el por qué no se podía confiar plenamente en ellas para realizar el cambio por su cuenta. Ya que la intención de las élites de crear una identidad nacional no se basaba en crear algo en conjunto sino querían «distananciarse de los demás estratos sociales, como una reacción a la movilidad social generada por la independencia»<sup>86</sup>. Las mujeres de élite buscaban refinar sus costumbres y rechazar las locales, por ello no podían dejar las decisiones de la cocina a las cocineras de clases populares. De esta manera lograrían un estatus social superior al del resto del país<sup>87</sup>.

Una de las motivaciones que llevó a que las mujeres de élite se comprometieran con la tarea de transformar sus costumbres pudo ser la ganancia de capital social al convertirse en madres y buenas gobernantes de su casa. Debido a que para ellos el deber más importante que podía realizar una mujer era ser madre y jefa del hogar, ahí encontraba propósito no solo personal sino social. Esto se muestra en las descripciones de los cuadros de costumbres al compararlas con las señoritas: «en la puerta y sentadas sobre silleas recostadas contra la pared, reían y conversaban muchas de las señoritas del lugar, mientras que las madres y señoras respetables estaban adentro discutiendo cuestiones más graves, es decir, enfermedades, víveres y criadas»<sup>88</sup>. Así mismo, si sus criadas tenían un comportamiento ordenado y acorde a la moral de la élite se decía que esa conducta derivaba de una buena ama. Como lo postula un viajero hablando sobre las criadas en Bogotá «las sirvientas [...]son más serviciales y más amantes del orden [...]

86 Otero-Cleves «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses” ...», 22.

87 Otero-Cleves «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses” ...», 32.

88 Acosta de Samper, *Novelas y cuadros...*, 5.

especialmente cuando están bajo el régimen de una buena ama de casa. A falta de vigilancia, empero, suelen a menudo perder los estribos, para quedar dominadas por las malas influencias tan en asecho en la vida urbana»<sup>89</sup>.

Además de que las señoras debían instruirse, controlar y vigilar para promover orden en su hogar. La adopción de la comida francesa e inglesa se acogió en dos aspectos. El primero, en las casas se comenzaron a consumir y usar bienes, herramientas, alimentos y platos europeos. Las cocineras y criadas, en su mayoría, se adaptaron a las nuevas corrientes y empezaron a practicar el uso de estas nuevas costumbres, haciéndolas partícipes del proyecto del cambio de la cultura alimenticia. Comenzaron a aprender sobre nuevas técnicas y recetas, el cómo no es explícito en las fuentes, pero se puede inferir que aprendieron bajo la instrucción de las señoras, de una cocinera ya experimentada o de algún intercambio en el extranjero o con un extranjero; sin embargo, es posible que las motivaciones de las cocineras provenían de mantener sus empleos y generar mejores y mayores ingresos, que por las razones políticas y sociales que tendrían en mente las mujeres de élite. Lo anterior se podría argumentar ya que estas recetas no fueron copiadas por las clases populares, lo que si adaptaron fue un par de productos a sus dietas, hecho que explicaré más adelante.

En el cuadro de costumbres la cruz del matrimonio se retrata la situación en la que unas criadas renuncian. La cocinera lo hizo porque estaba cansada de los niños y la nueva estufa de hierro y la china de adentro se va por diferencias políticas con la cocinera, ya que la primera era conservadora y la segunda liberal<sup>90</sup>. Al contratar nuevas la señora de la casa encuentra que «el servicio marcha admirablemente. ¡Qué criadas aquellas! ¡qué dulzura! ¡qué suavidad! ¡qué aseo! La nueva cocinera sirve una tortilla francesa, digna de los franceses, y un

89 Alfred Hettner y Heinrich Henk, *Viajes por los Andes colombianos: (1882-1884)* (Bogotá: Banco de la República, 1976), 31.

90 Ricardo Silva, «La cruz del matrimonio», en *Artículos de costumbres* (Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1883), 114.

biftec delicioso, digno de la Reina Victoria»<sup>91</sup>. Aquí se muestra, la nueva generación de criadas con conocimientos sobre platos europeos. Además, se considera indispensable que sepan cómo usar la nueva vajilla adecuadamente, por ejemplo, en cuál tetera se coloca el té y en cuál la leche<sup>92</sup>; sin embargo, la desconfianza hacia el servicio prosiguió ya que se comenzaron a usar muebles como el seibó<sup>93</sup>, en donde la señora guarda bajo llave todo la vajilla y herramientas importadas<sup>94</sup>. Existen otros casos en que los cambios son evitados por las cocineras como es el de la estufa, ya que algunas no gustaban trabajar con el carbón y rechazaban casas que los implementara<sup>95</sup> resistiendo la nueva tecnología.

El segundo cambio lo implementaron las mujeres de élite que promovieron costumbres europeas, al ser ellas las que empezaron a seguir las normas y adaptar diferentes formas de consumo. En especial en los espacios de ocio, se comenzaron a implementar nuevos bailes, banquetes y espacios para tomar el té y café. Un ejemplo es la toma del té como copia del *Afternoon Tea* inglés, que no solo trataba del acto de beber té, también importaba lo que vestían, la loza posiblemente inglesa, que usaban, la higiene, la etiqueta en la mesa y los acompañantes, normalmente galletas o pasteles<sup>96</sup>. Un ejemplo de este acto es descrito por Ricardo Silva, en un cuadro de costumbres titulado *Las llavecitas*, con un tono de añoranza y nostalgia por los viejos hábitos y decepcionado por

[...] el té, el aristocrático té, huésped extranjero, servido en tetera de Elldington con coladorcito de alambre dorado; endulzado con azúcar de remolacha, al cual le hace una vènia la dorada vinajera resplandeciente, para servirle unas gotas de leche condensada y preparada por Lanman y Kemp el chocolate vergonzante, proscrito vulgar, noble arruinado, delicia un día de los que fueron, y hazme-reír hoy de la *Charlotte Russe*, de

91 Silva, «La cruz del matrimonio», 113.

92 Silva, «La cruz del matrimonio», 119.

93 También conocido como buffet, bufete o aparador.

94 Ricardo Silva, «Llavecitas», en *Artículos de costumbres* (Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1883), 145.

95 Silva, «La cruz del matrimonio», 106.

96 Otero-Cleves «Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”...», 37.

los barquillos de Morton, de las galleticas de agengibre de Hundtley, del *plumpuding*, de los *sandwiches*, de los *rice-cakes*, de la *creme de almendras amargas* y de los demás cortesanos extranjeros, acompañantes obligados de aquel invasor chino, hijo adoptivo de la Gran Bretaña, y que en segundas ó terceras nupcias ó decocciones es apurado con aparente placer por las víctimas del buen tono<sup>97</sup>.

Esta es una descripción de los cambios que se implementaron en las casas de la élite, vajilla importada inglesa, acompañada de alimentos importados como las galletas de jengibre Hundtley & Palmers, una fábrica inglesa de galletas hechas para exportación. En cuanto a las recetas eran de origen inglés y consistían en una Charlotte Russe, un postre frío de crema bávara de vainilla (es la mezcla de la crema pastelera con crema chantillí) montado alrededor de bizcochos de soletilla. El plum puding también conocido como pudín de navidad es una torta de frutos secos y brandy cocinada al vapor tradicional de la campiña inglesa<sup>98</sup>. Rice cake es una torta parecida a la mantecada, pero en vez de maíz lleva arroz molido. Todo organizado y comprado por la jefa del hogar, preparado por las cocineras basándose en los recetarios nacionales como extranjeros y servido por las criadas.

Aunque, estas nuevas necesidades no solo se suplían en el hogar, también se crearon panaderías, salones de onces y pastelerías, que fueron lugares de ocio en la esfera pública, en donde servían preparaciones europeas. En estas se empezaron a elaborar las recetas como pasteles, bizcochos y mantecadas, de bebida ofrecían chocolate, té, café, mistelas, ginebra, brandy y sangrías. Son los casos de la señora Jallade, que junto a su marido abrieron una pastelería en Bogotá en 1858 o el de la cocinera de Tomás Cipriano de Mosquera, Antonia Mosquera, una indígena de Coconuco educada en Europa, que junto a Jorge Schewndener abrieron el Hotel Americano en Medellín<sup>99</sup>. En los cuadros de costumbres se describen cómo una antigua criada,

97 Silva, «Llavécitas», 151.

98 Ver: English Heritage, «Cómo hacer pudín navideño - a la manera victoriana», video de YouTube, 5:54, publicado el 23 de noviembre de 2018, <https://www.youtube.com/watch?v=3XOKmaElzqw>.

99 Martínez, *Mesa y cocina...*, 74.

después dueña de una chichería, preparaba «los platos que se le encomendaban por el inglés o francés encargado del comedor en el banquete respectivo»<sup>100</sup>. Lugares como estos sirvieron a la élite para adaptar espacios de comida y ocio convertidos en un referente importante de sociabilidad; sin embargo, no todos estuvieron de acuerdo con los cambios, en varias publicaciones de periódicos se mostraba el descontento de que las mujeres de élite hubieran adoptado las costumbres inglesas y francesas, y dejaran atrás las costumbres coloniales o de clases populares<sup>101</sup>.

También es el caso de José María Vergara y Vergara y Ricardo Silva quiénes narraban en sus cuadros de costumbres la decepción que tenía con los nuevos cambios «¡qué triste es quedarse uno poco a poco atrás! ¡Qué triste y qué desolador es encontrarse uno de extranjero en su patria!»<sup>102</sup> y

«vino el progreso moderno que todo lo ha invadido llevándose de paso los rasgos característicos de nuestras sencillas costumbres; dejándonos en cambio sin fisonomía propia, y haciendo de nuestro modo de ser una especie de colcha de retazos de diferentes nacionalidades»<sup>103</sup>.

Estos cuadros de costumbres atestiguan el cambio que la mayoría de la élite vivió, al modificar su comportamiento más alegre y desmedido de principio de siglo a un ambiente sobrio y calmado a mediados de este. A pesar de las quejas de algunos en las transformaciones del consumo, la élite prefirió parecerse a las culturas que mejor reflejaban los valores de modernidad. Incluso algunos llegando a extremos de aislarse de sus compatriotas y solo invitar a su casa a los extranjeros que visitaban el país<sup>104</sup>; sin embargo, las élites, a finales del siglo, se dieron cuenta que los extranjeros no los veían como pares, sino como sujetos significativamente inferiores<sup>105</sup>. Lo que conllevó a una mezcla e integración de la comida tradicional local con la europea en preparaciones de la élite.

100 Silva, «La niña Salomé», 193.

101 Otero-Cleves «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”...», 37.

102 Vergara y Vergara, «Tres tazas», 118.

103 Silva, *Artículos de costumbres*, 147-148.

104 Vergara y Vergara, «Tres tazas», 120.

105 Otero-Cleves «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”...», 42.

Los cambios afuera de las casas de la élite fueron mucho más sutiles, debido a que la raza y la región afectaron el desarrollo de la apropiación de la cultura culinaria europea. Ya que, las ideas de superioridad racial y la ilustración justificaron la división y privilegio de las élites, excluyendo así cocinas tradicionales afro e indígenas de su proyecto culinario nacional, a pesar de tener cocineras de estas razas. También, muchos de estos grupos estaban apartados de los sitios de poder como Bogotá, Cartagena, Tunja, Popayán, Cali, entre otros, tenían vías de comunicación limitadas y lentas, por ello, los cambios no alcanzaron esos lugares en profundidad. Así que alimentos o bienes importados como las herramientas de cocina o la vajilla, mencionados anteriormente, no eran consumidos ni requeridos por las personas de estas zonas. Aun así, las mujeres afro, indígenas y mestizas pobres, que estuvieron en las cocinas y mercados los sitios de intercambio, mantuvieron el poder de la sazón en todo el país, ya que adoptaron y apropiaron el tallo de lo que hoy es la cocina colombiana.

Es el caso de las mujeres afro y algunas mujeres indígenas quienes fueron cocineras en haciendas o casas adineradas, tanto en Bogotá como en el resto del país. La sazón de las mujeres afro destacaba en tres puntos particulares: la cocción lenta, el uso del coco y del plátano. Su comida era conocida por ser deliciosa, sin requerir de una extensa cantidad de ingredientes, ni ningún arte sofisticado. «Sin embargo, el fogón de las negras le producía a la élite un sentimiento ambivalente que iba de la nostalgia a la repulsión aristocrática»<sup>106</sup>. Su sazón no se destacó en los recetarios y no estuvo presente en la zona de Bogotá, sin embargo, en la zona del Valle, en donde se ubicaban las haciendas se mantuvo<sup>107</sup>. Además, las mujeres afro que previamente habían migrado a la zona del Pacífico y muchas mujeres de comunidades indígenas de la periferia del país se vieron indiferentes a estos cambios del centro manteniendo sus costumbres.

106 Patiño, *Fogón de negros...*, 10.

107 Patiño, *Fogón de negros...*, 119.

Muchas cocineras cooperaron en las guerras. Durante el siglo XIX hubo ocho guerras civiles, que abarcaron alrededor de ocho años<sup>108</sup>. Las mujeres que participaron se dividen en dos grupos: las que acompañaban las campañas y las que se contrataban localmente. Las primeras se les conoció como Juanas o Cholas quienes eran normalmente familiares de los soldados, sus labores variaban entre lavar, cocinar, sanar y espiar<sup>109</sup>. Las segundas normalmente eran mujeres viudas o solteras que buscaban sustento y se les pagaba por cocinar<sup>110</sup>. Para las primeras, sus esposos les pedían que las acompañaran es el caso de

la niña Salomé hizo, pues, la campaña del Sur acompañando a Feliciano. En los campamentos desplegó de nuevo su inteligente actividad: ella preparaba la escasa comida de Feliciano al lado de la de algunos Jefes, cachacos bogotanos y antioqueños, decidores y alegres, que fumaban cigarrillo y cantaban, pasando la mayor parte del día en el toldo de Salomé, a quien llamaban “La hija del Regimiento”, y por la cual brindaban, azorándola, al tomar anisado en sus cocos tallados y con guarniciones de plata<sup>111</sup>.

El tipo de alimentación que daban en estas campañas tendía a ser de larga durabilidad, que alimentara y que fuera fácil de transportar. Dentro de los productos que se compraron para una campaña en 1840 se observa pan, chocolate, carne, gallina, pollo, huevos, mondongo, leche, manteca, cebolla, ajo, tomate, sal, vinagre, especias, achiote, arroz, azúcar, fideos, sagú, papas, frijoles, legumbres y leña<sup>112</sup>. También había alimentos como vino, vinagre de castilla, té y hojaldres comprados localmente, aunque se compraban en pocas cantidades ya que este tipo de alimentos se destinaban para los jefes del regimiento, usualmente hombres de élite<sup>113</sup>. De esta manera, los alimentos importados y las nuevas recetas no solo

108 Carlos Camacho, Margarita Garrido y Daniel Gutiérrez, eds., *Paz en la República. Colombia siglo XIX* (Bogotá: U: Externado de Colombia, 2019), 24.

109 Londoño, «Mujer y conflicto en Colombia durante el siglo XIX,» 5.

110 Martha Lucia Sánchez Villalobos, *Cocinas tradicionales* (Bogotá: Archivo Nacional de la Nación de Colombia, 2021), 77 y 80.

111 Silva, «La niña Salomé», 200.

112 Sánchez Villalobos, *Cocinas tradicionales*, 78.

113 AGN. Sección *Colonia*. Fondo *Hospital Militar*, Tomo 2, folios 600-648.

estaban en Bogotá, sino se empezaron a desplazar a medida que las élites se movían, ya que también iban con las cocineras que conocían el panorama y los nuevos productos. Para los soldados de clases populares no tuvo efecto alguno.

Uno de los lugares en los que se observó el fenómeno de intercambio entre clases y razas fue en las chicherías, lugares normalmente administrados por mujeres<sup>114</sup>. Aunque su nombre enuncia que vendían chicha, no era lo único, se preparaba ajiaco, chicharrón, tamales, embutidos, mistelas<sup>115</sup>. Se vendía cantidad de alimentos como huevos, garbanzos, arroz, pan, azúcar, manteca, chocolate, bizcochos, colaciones, dulces secos, café, cerveza, pero también vendían alimentos importados como enlatados<sup>116</sup>. Dentro de los enlatados se consumía las sardinas, que se convirtió en un plato especial para Semana Santa junto al brandy<sup>117</sup>, y una que otra cerveza de la nueva industria nacional.

La clientela en la chichería era variada, mujeres de servicio, soldados, trabajadores, artesanos, viajeros, también llegaron a ser lugares de reunión de las sociedades democráticas<sup>118</sup>. Uno que otro miembro de la élite, como es el ejemplo de Ricardo Silva que describe a la chichería de la niña Prudencia en uno de sus cuadros de costumbres<sup>119</sup>. Puede que las clases populares no tuvieran interés en emular los nuevos hábitos de las élites. Pero la importación de nuevos productos en el país, además de las recetas y consejos que las cocineras compartieran, crearon un interés por acceder a ciertos alimentos como enlatados para ocasiones especiales o probar la cerveza, que podían ser adquiridos por las clases populares. Este tipo de negocio permitió un intercambio cultural entre las clases, un lugar en donde la élite podía disfrutar de la comida nostálgica y en donde las clases populares adquirirían un par de alimentos europeos, al

114 Era posible que fueran propios si era mujeres solteras, ya que con ese Estado civil se les permitía tener propiedad.

115 Martínez, *Mesa y cocina...*, 89.

116 Quiroz Arango, «En las chicherías no vendían soufflé...», 51-52.

117 Martínez, *Mesa y cocina...*, 72.

118 Quiroz Arango, «En las chicherías no vendían soufflé...», 54.

119 Silva, *Artículos de costumbres*, 188-190.



mismo tiempo que le dio libertad económica a las mujeres que lo administraban.

Aunque las mujeres fueron las promotoras de este proyecto, es innegable que los hombres de élite también estaban interesados en el cambio. Fueron los escritores de los recetarios y los comerciantes que trajeron los bienes europeos. También ellos empezaron a promover la industria alimenticia con la creación de fábricas de cerveza. Muchos de los nuevos hoteles y restaurantes contaban con chefs en vez de cocineras<sup>120</sup>. Poco a poco los hombres que se encargaron de la comida en el sector público, obtuvieron más prestigio y eran preferidos más que las mujeres. Como se observa en este anuncio de restaurante de Francisco Hamon «yo creo que las personas que han estos encargos harán economía, ganarán en luzimiento [sic] y estarán libres de molestias con las cocineras»<sup>121</sup>.

## Conclusión

Las mujeres crearon identidad nacional a través de la transformación de la cocina. Cada grupo de mujeres, desde la élite hasta las clases populares, brindaron un aporte diferente a lo que se conoce hoy como la cocina colombiana, adaptando las nuevas ideologías del orden del hogar, las recetas y las costumbres inglesas y francesas. Se creó un intercambio que diversificó aún más la cocina nacional. Aunque los recetarios no llegaron a tener un impacto masivo en el país, sí lo hicieron con las nuevas técnicas de elaboración y con otras herramientas. Al final del siglo, varias mujeres publicaron sus propios recetarios<sup>122</sup>, culminando la combinación de la cocina prehispánica y colonial con las diferentes técnicas europeas, formando entonces el tallo de lo que hoy es la cocina colombiana.

El espacio doméstico en el siglo XIX era un rol designado para las mujeres; sin embargo, la necesidad de cambiar las costumbres abrió un espacio para que tanto hombres como

120 Martínez, *Mesa y cocina...*, 12.

121 Francisco Hamon, «Gastronomía», *El Neo-Granadino* n° 72, Bogotá, 2 de noviembre de 1849, 384.

122 Martínez, *Mesa y cocina...*, 105.

mujeres fueran partícipes de este. Por ello, los roles de género que parecían estrictos fueron empujados y flexibilizados. Por ejemplo, los hombres de élite escribieron sobre cómo debería actuar la mujer y sobre las costumbres e interacciones que ocurrían entre las señoras y las criadas. Estos escritos podrían entenderse como los hombres dictando la conducta de la mujer, de esta manera justificaban su lugar de patriarca; no obstante, sus escritos demuestran que se interesaron por las prácticas femeninas y aprendieron, al menos en teoría, como hacerlas. Este interés lo escribió Vergara y Vergara al describir las fiestas modernas de la élite en las cuales «todas las mujeres hablaban de la guerra de Austria y de la política de Napoleón como de una cosa familiar. Todos los hombres hablaban de las modas de París para mujeres, como de una ciencia conocida»<sup>123</sup>. De tal manera que a las mujeres les importaba lo que ocurriera con la República y la política, y a los hombres les interesó lo que ocurría con las mujeres y el hogar.

Pero para mantener el equilibrio social que querían las élites, tanto hombres como mujeres debían justificar la invasión de los intereses, supuestamente, ajenos a su género<sup>124</sup>. De esta manera, los hombres podían escribir cuanto quisiesen acerca de los hábitos del hogar, porque la escritura y el conocimiento era un espacio predominantemente masculino. La narración era una forma en que los hombres de élite utilizaban para promover los valores de modernidad y civilización. Por ello, no había problema de que escribieran sobre los cambios de hábitos alimenticios, porque su justificación radicaba en cumplir el objetivo de formar a la Nación. En el caso de las mujeres de élite la flexibilidad de los roles jugó un poco diferente, ya que, al encargarse del espacio privado les dio un lugar en la formación de la Nación, al mismo tiempo que cumplían con el rol esperado; sin embargo, en este caso mujeres como Josefina Acevedo, quien escribió el manual de Economía Doméstica, colaboró a través de la instrucción. Ella como otras mujeres de la época encontraron espacios de expresión en el ámbito público a través de la escritura. En el

123 Vergara y Vergara, «Tres tazas», 125.

124 Alzate, «Mujeres, Nación y escritura ...», 278.

caso particular de Josefina Acevedo se le permitió hacer esto porque estaba hablando de temas del hogar.

Pero en el caso de las mujeres de clases populares, la restricción en los roles de género era mucho más laxa, porque prioridades como la alimentación y subsistencia impulsaban a las mujeres a trabajar. No obstante, los trabajos eran la extensión de las actividades domésticas en el espacio público, ya que eran lavanderas, cocineras y enfermeras para la guerra, destilaban el aguardiente, hacían chicha y administraban las chicherías, enrollaban tabacos, lavaban oro, entre otras<sup>125</sup>. Lo que no irrumpía los estándares, pero sí les permitió mantener un poco más de libertad, ya que no tenían que necesariamente depender de los hombres para subsistir en la sociedad, ni actuar bajo los ideales de femineidad modernos.

Con frecuencia se ha visto el espacio doméstico como un lugar de opresión para todas las mujeres; sin embargo, la opresión no ocurre por el tipo de trabajo sino por la falta de derechos y las limitaciones en la participación activa en la política, en el espacio público y en la sociedad. El espacio doméstico es un lugar clave para que cualquier sociedad se sostenga. Es aquí, donde se cubren las necesidades básicas, es un sitio de alimentación y resguardo, también es el lugar donde se aprende la comunicación, la cultura y las normas de la familia y la sociedad. Así que, lo que pasa en el hogar impacta lo que ocurre en lo público y lo que ocurre en lo político impacta en el hogar. Por ello, es importante destacar las acciones que se pueden desarrollar desde el espacio doméstico y cómo éstas también generan cambios en lo público.

## Bibliografía

### Fuentes Documentales

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

<sup>125</sup> Martínez, *Mesa y cocina...*, 37-85.

Acosta de Samper, Soledad. «Prospecto». *La Mujer*. Bogotá, septiembre de 1878.

Acosta de Samper, Soledad. *Novelas y cuadros de la vida Sur-Americana*. Bogotá: Gante, imprenta de eug., 1869.

Boussingault, Jean Baptiste. *Memorias*. Bogotá: Banco de la República, 1985.

Carreño, Antonio. *El Compendio del manual de urbanidad y buenas maneras*. París: Imprenta de Guyot y Scribe, 1867.

De Santa Gertrudis, Fray Juan. «Maravillas de la naturaleza». En *Nuestras cocinas desde El Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, compilado por Carlos Montoya Illera, 123-174. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Díaz Castro, Eugenio. *Museo de cuadros de costumbres - volumen III*: Bogotá, Banco de la República, 1963.

Díaz Castro, Eugenio. *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*: Bogotá, Banco de la República, 1963.

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

Guarín, J. David. «Mi primer caballo». En *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, editado por Eugenio Díaz Castro, 9-16. Bogotá: F. Mantilla, 1866.

Hamilton, John Potter. «Viajes por el interior de las provincias de Colombia (1823)». En *Nuestras cocinas desde El Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, compilado por Carlos Montoya Illera, 175-192. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Hamon, Francisco. «Gastronomía». *El Neo-Granadino* n° 72, Bogotá, 2 de noviembre de 1849.

- Hettner, Alfred, y Henrich Henk. *Viajes por los Andes colombianos: (1882-1884)*. Bogotá: Banco de la República, 1976.
- Holton, Isaac Farewell. «La Nueva Granada: veinte meses en los andes». En *Nuestras cocinas desde El Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, compilado por Carlos Montoya Illera, 193-221. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Manual de artes oficios cocina i repostería obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos etc.* Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1853.
- Pombo, Manuel. «La niña Agueda». En *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, editado por Eugenio Díaz Castro, 240-247. Bogotá: F. Mantilla, 1866.
- Rojas, J.C. «Las Criadas de Bogotá». En *Museo de cuadros de costumbres - volumen IV*, editado por Eugenio Díaz Castro, 74-78. Bogotá: F. Mantilla, 1866.
- Röthlisberger, Ernst. *El Dorado: estampas de viaje y cultura de la Colombia suramericana*. Bogotá: Banco de la República, 1963.
- Silva, Ricardo. «La cruz del matrimonio». En *Artículos de costumbres*, 101-113. Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1883.
- Silva, Ricardo. «La niña Salomé». En *Artículos de costumbres*, 185-203. Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1883.
- Silva, Ricardo. «Llavecitas». En *Artículos de costumbres*, 145-156. Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1883.
- Silva, Ricardo. *Artículos de costumbres*. Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1883.
- Vergara y Vergara, José María. «Tres tazas» *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, Ramiro Delgado Salazar, Daniel Gómez Roldán, y Germán Negrete-Andrade 115-138. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

## Fuentes secundarias

Anónimo. *La cocina moderna perfeccionada; tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería comprendiendo todos los útiles de cocina y todo lo que se refiere a la cocina española, extranjera y americana, economía doméstica y floricultura de ventanas y balcones, ilustrada con numerosos grabados intercalados en el texto*. Madrid: Agustín Jubera, 1888.

Anónimo. *El cocinero de las familias. Tratado completo de cocina y repostería francesas*. París: Casa Editorial Garnier Hermanos, 1896.

Alberto, Capatti, y Montanari, Massimo Montanari. *Italian Cuisine: A Cultural History*. Nueva York: Columbia University, 2003. Doi: <https://doi.org/10.7312/capa12232>.

Alzate, Carolina. «Mujeres, nación y escritura: No hablar, ni dar de qué hablar». En *Pensar el siglo XIX: Cultura biopolítica y modernidad en Colombia*, editado por. Santiago Castro - Gómez, 86-203. Pittsburgh PA: Biblioteca de América, 2004.

Appadurai, Arjun. «How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India». *Comparative Studies in Society and History* vol. 30, n° 1 (1988): 3-24. <https://www.jstor.org/stable/179020>.

Aristizábal, Luis H. «Las tres tazas; “de Santafé a Bogotá a través del cuadro de costumbres”». *Boletín Cultural y Bibliográfico* vol. 25, n° 16 (1988): 61-79. [http://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin\\_cultural/article/view/2794](http://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/2794).

Butler, Judith. *Cuerpos que importan: Sobre los límites materiales y discursivos del «sexo»*. Buenos Aires: Paidós Ibérica, 2003.

Camacho, Carlos, Garrido Margarita Garrido, y Daniel Gutiérrez, eds. *Paz en la república. Colombia siglo XIX*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia, 2019.

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, n° 2 (2014): 65-93. Doi: <https://doi.org/10.22380/2539472X47>.

- Khoury, Colin K. y otros. «Origins of food crops connect countries worldwide». *The royal society B: biological sciences* vol. 283, n° 1832 (2016): 1-9. Doi: <https://doi.org/10.1098/rspb.2016.0792>.
- Leal, Claudia. «Usos del concepto raza en Colombia». En *Debates sobre ciudadanía y políticas raciales en las Américas Negras*, editado por Claudia Rosero-Labbé Mosquera, Agustín Laó-Montes, y Cesar Rodríguez Garavito, 392-445. Bogotá, Colombia: Universidad del Valle y Universidad Nacional de Colombia, 2010.
- Lindsey, Linda L. «The sociology of gender theoretical perspectives and feminist frameworks». En *Gender Roles: A Sociological Perspective*, de Linda L. Lindsey, 23-48. Nueva York: Routledge, 2015. Doi: <https://doi.org/10.4324/9781315664095>.
- Londoño, Alejandra Arango. «Mujer y conflicto en Colombia durante el siglo XIX: testimonio de una combatiente en la Guerra de los Mil Días (1899-1902)». *Crisol*, n° 20 (2022): 1-20.
- Martínez Carreño, Aída. *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Trea, 2004.
- O'Connor, Erin E. *Mothers Making Latin America: Gender Households and Politics Since 1825 1.a ed.* Hoboken: Wiley, 2014.
- Otero-Cleves, Ana María. «Jeneros de gusto y sobretodos ingleses»: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX». *Historia Crítica*, n° 38 (2009): 20-45. Doi: <https://doi.org/10.7440/histerit38.2009.03>. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81112312004>.
- Patinño Ossa, Germán. *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Pilcher Jeffrey M. *¡Vivan los tamales!: La comida y la construcción de la identidad mexicana, 1.a ed.* Ciudad de México: Ediciones de la Reina Roja, 2001.

Pratt, Mary Louise. «Las mujeres y el imaginario nacional en el siglo XIX». *Revista de crítica literaria latinoamericana*, año XIX, n° 38 (1993): 51-62. Doi: <https://doi.org/10.2307/4530672>.

Quiroz Arango, María Clara. «En las chicherías no vendían soufflé: Hábitos alimenticios en Bogotá, 1810-1920». Tesis de maestría, Universidad Nacional de Colombia, 2021.

Sánchez Villalobos, Martha Lucía. «Investigación: Cocinas tradicionales». Bogotá: Archivo Nacional de la Nación de Colombia, 2021.

Sanders, James E. «Atlantic Republicanism in Nineteenth-Century Colombia: Spanish America's Challenge to the Contours of Atlantic History». *Journal of World History* vol. 20, n° 1 (2009): 131-150. Doi: <https://doi.org/10.1353/jwh.0.0034>.

Scott, Joan Wallach., «Gender: A Useful Category for Historical Analysis». *The American Historical Review* vol. 91, n° 5 (1986): 1053-1075. Doi: <https://doi.org/10.2307/1864376>.

Torres Preciado, Javier Fernando. «La mujer en la segunda mitad del siglo XIX. Una sombra presente». *Goliardos. Revista Estudiantil de Investigaciones Históricas*, n° 12 (2010):53-62. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/gol/article/view/45166>.

Velásquez Toro, Magdala. «Condición jurídica y social de la mujer». En *Nueva historia de Colombia Tomo IV*, editado por Álvaro Tirado Mejía, 9-61. Bogotá: Planeta, 1989.

## Fuentes audiovisuales

English Heritage. «Cómo hacer pudín navideño - a la manera victoriana». Video de YouTube. 5:54. publicado el 23 de noviembre de 2018. <https://www.youtube.com/watch?v=3XOKmaElzqw>.

## Citar este artículo

Blanco Estupiñán, Angélica María. «Horneando la nación: las mujeres como constructoras del proyecto nacional en Colombia siglo XIX». *Historia Y MEMORIA*, n° 28 (2024): 103-142. Doi: <https://doi.org/10.19053/20275137.n28.2024.14810>.