

BOGO pedia

Gastronomía en la Bogotá del siglo XIX

Manuela Alejandra Duitama Piñeros - Luis Ernesto Martínez Velandia



BOGO pedia

Gastronomía en la Bogotá del siglo XIX

BOGO pedia

Gastronomía en la Bogotá del siglo XIX

Manuela Alejandra Duitama Piñeros
Luis Ernesto Martínez Velandia

Créditos:

Foto de portada:
Plaza de mercado central
"La Concepción"

Tomada de:
Instituto Distrital de Patrimonio Cultural.

Año de publicación.
2024.

“La comida no es racional. La comida
es cultura, hábito, el deseo y la
identidad”.

Jonathan Safran Foer.

AUTORES



Manuela Alejandra
Duitama Piñeros



Luis Ernesto
Martínez Velandia

INTRODUCCIÓN

BOGOpedia rinde tributo a la cocina tradicional de Bogotá, una capital que se ha convertido en una gran metrópoli, pero que como es habitual en este tipo de ciudades con grandes desarrollos e influencias, sus rasgos identitarios tienden a desaparecer lentamente con la presencia de nuevas tendencias y recursos socioculturales, provenientes de los migrantes que ingresan de otros destinos nacionales e internacionales.

En términos gastronómicos, Bogotá se manifiesta de manera fantasmal con una precaria oferta, basada en la promoción de un único plato que, aunque ha logrado reconocimiento no representa en su totalidad el sistema de alimentación que históricamente ha sido tradicional en las costumbres manducatorias de sus habitantes locales.

Las líneas de este texto, evocan recuerdos de la Bogotá clásica con profundo arraigo en el siglo XIX; con la clasificación de doce recetas que han sido fundamentales para la identidad gastronómica capitalina.

Doce preparaciones inspiradas en las doce chozas que se levantaron para ser posible la fundación de la ciudad y que iniciaron un proceso de organización y consolidación de costumbres, que permitieron crear un diferencial en comparación con otros territorios.

“Bogotá necesita recuperar a Bogotá”, visibilizar su historia gastronómica, que su esencia perdure e impregne a las nuevas generaciones de la necesidad de sentir arraigo por lo propio, de perpetuar sus raíces y a su vez, promover un producto gastronómico que relate nuevas historias inspiradas en la identidad de sus antecesores.

PRESENTACIÓN

Las cocinas tradicionales son un factor fundamental en la construcción de la historia de la alimentación de las sociedades, la recopilación de elementos que se yuxtaponen para conformar la cultura y las costumbres de los pueblos son imprescindibles cuando se requiere realizar un análisis de sus comportamientos y evolución colectiva.

Bogopedia, reúne antecedentes de la Bogotá del siglo XIX y algunas de las preparaciones que dos siglos después, se niegan a desaparecer de sus cocinas. Una compilación bajo la integración de distintos componentes que han plasmado la historia de la Bogotá del ayer, como relatos de Juan de Castellanos y Fray Pedro Simón, los cronistas más antiguos de iniciaron la labor de escribir bajo los preceptos de la época, los acontecimientos que sucedían de manera cotidiana en los tiempos que precedieron a la fundación de la ciudad.

El siglo XIX se presenta con mayores exponentes que desde diversas perspectivas representan la organización de la sociedad capitalina, descripciones de Auguste Le Moyne, José María Cordovez Moure, Timoteo González, Jerónimo Argáez, Ramón Torres Méndez, José Manuel Groot, entre otros; son la fuente que alimenta las líneas de Bogopedia, mediante sus escritos o los trazos de sus ilustraciones.

Información que ha sido posible gracias a los registros existentes en entidades como: Banco de la República, Biblioteca Nacional, Museo Nacional Instituto de Patrimonio Distrital y la Biblioteca Digital de Bogotá.

Reconstruir es mantener viva la memoria de los pueblos, permitiendo que su evolución sea coherente con su historia.

CONTENIDO

1

Contexto
histórico

Referentes
literarios y
artísticos

2

3

Mercados

Preparaciones

4

5

Establecimientos
gastronómicos

Galería

6

CONTENIDO

	Página.
Contexto histórico.....	19
Referentes literarios y artísticos.....	26
Fray Pedro Simón.....	27
Juan de Castellanos.....	28
Jerónimo Argáez.....	29
Timoteo González.....	30
José María Cordovez Moure.....	31
Manuel María Paz.....	32
Ramón Torres Méndez.....	33
José María Vergara y Vergara.....	34
Mercados.....	36
Imagen de la plaza de mercado La Concepción.....	38
Imagen de la plaza de mercado Las Cruces.....	39

Página.

Preparaciones.....	40
Tamal bogotano.....	42
Cocido de cubios.....	48
Ajiaco de uña.....	58
Chicha.....	64
Torta de menudo.....	70
Arvejas guisadas.....	74
Morcilla de cerdo.....	78
Cuchuco de trigo.....	84
Cola de res.....	88
Cocina dulce.....	92
Arroz con leche.....	94
Torta de mojicón.....	98
Dulce de papayuela.....	102
Establecimientos gastronómicos.....	106
Galería.....	124
Conclusión.....	137
Recursos bibliográficos.....	138

CONTEXTO HISTÓRICO

La cocina bogotana, es el resultado de un proceso de mestizaje cultural que tuvo su inicio con la colonización española, sus fogones trascendieron en cantidad de ingredientes y técnicas que potenciaron la cocina indígena precolombina.

Durante el periodo colonial entre el siglo XVI y XVIII, la estructura Muisca se debilita con el exterminio de la dinastía de los zipas. En adelante se daría inicio a un proceso de explotación que debilitaría las comunidades indígenas, mientras la nueva población conformada por españoles, criollos y mestizos se incrementaba.

La Bogotá de la época caracterizada por ser una despensa agrícola, inició su transformación hacia una ciudad colonial española, con la apropiación de las tierras y la expropiación de las poblaciones indígenas que tenían sus asentamientos en el territorio.

la fundación de la ciudad de Santa Fe de Bogotá abrió la puerta a una organización socio cultural que definiría los parámetros del nuevo actuar de sus habitantes.

Esta organización dio lugar a la creación de una clase social con poder económico que ejercía dominio sobre las comunidades indígenas y creó un perfil denominado “encomendero”, que se encargaría de recaudar los tributos que se les exigían a los indígenas por el uso y la producción de sus tierras.

“Una vez establecida la conquista al interior del territorio neogranadino, a mediados del siglo XVI, y mediante el cuerpo jurídico de las llamadas “Leyes de Nuevas” de 1542, se procede a la construcción de los espacios urbanos y rurales ocupados por los conquistadores y colonos, quienes necesitaron proveerse de haciendas y estancias para garantizar la producción de alimentos necesarios para los nacientes centros urbanos coloniales, todo esto a través de tierras destinadas al “ganado mayor”, “ganado menor”, “pan coger”, y “pan llevar”, categorías pertenecientes a las distintas extensiones y usos agrarios del suelo durante la Colonia”.

(Breve Historia de Bogotá, Marco Forero P.)

Para el siglo XVII el poder religioso impuso su superioridad y la sociedad empezó a construir sus vecindades cerca de los ríos San Francisco y San Agustín. Estos nuevos asentamientos generaron una vida nocturna más compleja y con eventuales acciones de descontrol.

“El amancebamiento y otras conductas lascivas de indios, negros, mestizos, mulatos y algún blanco, considerados actos improprios para la moral de una ciudad, eran castigados por las leyes establecidas (Vargas, 1990).

Las conductas que perjudicaban a la sociedad se asociaron con las reuniones que se realizaban en las chicherías y fue necesario ejercer control sobre ellas para limitar sus desmanes.

Durante el Cabildo y La Real Audiencia de Santa Fe de Bogotá, los encomenderos gozaban de gran poder e incidían en las determinaciones de la administración pública, en temas como: El abastecimiento de carne y trigo, regulación de pesos y medidas, control de precios, administración de dehesas, mantenimiento de carnicerías y regulación de las tiendas de abastecimiento.

Se había creado una estructura de la cual dependía el abastecimiento de toda la ciudad, y esta se mantuvo hasta que llegó la crisis para los españoles con el grito de independencia, que traería consigo una pérdida posterior del control absoluto de la capital.

Es claro que la cocina bogotana ha tenido grandes influencias que permitieron la organización de su despensa y la creación de sus platos.

La adafina, también mencionada como matriz de los cocidos, es una de las preparaciones de mayor relevancia y por lo tanto, resaltamos la importancia de su historia y la de sus productos derivados para la gastronomía y el turismo.

EN LA GASTRONOMÍA:

La adafina o dafinah, una preparación de los pueblos judíos sefardíes durante la Edad Media, ha sido trascendental en la interconexión entre diversas culturas y la evolución de la gastronomía a lo largo del tiempo.

La adafina ha realizado un trazado importante en su transición hacia los cocidos españoles y posteriormente hacia los cocidos americanos. Esta preparación de larga cocción, se convirtió en un símbolo de identidad y tradición para el pueblo judío. Cuando los judíos se establecieron en España, la adafina influyó en la cocina española contribuyendo a la creación de los cocidos españoles. Ingredientes como los garbanzos, carnes y verduras, eran vitales para la conformación de un plato que viajaría entre continentes conformando un legado en las cocinas tradicionales.

La evolución siguió su curso con la llegada a América y la incorporación de ingredientes encontrados en el nuevo mundo, como el maíz y los tubérculos. La importancia de la transición de la adafina hacia los cocidos españoles y americanos tiene sustento en su capacidad de contar historias de migración, adaptación y resiliencia. Un sistema de alimentación que ha permitido conectar a las personas con sus raíces culturales y conservar su historia y patrimonio culinario.

EN EL TURISMO:

La adafina que inicia su curso en la Edad Media, trasciende hacia los cocidos contemporáneos y es imprescindible en el análisis de la riqueza y diversidad del turismo gastronómico.

Esta preparación medieval representa un enlace entre la historia y la cultura judía, siendo un atractivo para los turistas interesados en la investigación y exploración de estas herencias culinarias y su recorrido por el tiempo desde Oriente Medio hasta el Nuevo Mundo, posteriormente conocido como continente americano.

A medida que la adafina se transformaba a través de las migraciones, dando origen a nuevas preparaciones bajo el nombre de cocidos inicialmente españoles y luego americanos, marcaba huella en los territorios por donde su

paso enriqueció la cocina tradicional creando un nuevo producto que se consolidaba y fortalecía el turismo gastronómico.

Por otro lado, los cocidos americanos expresan la fusión de las culturas y los rasgos del avance culinario del continente con una historia que reúne aportes de Europa y Medio Oriente. La transición de la adafina hacia los cocidos contemporáneos amplía la oferta gastronómica para el turismo permitiendo conocer a través de un plato, desde la historia medieval hasta la cocina moderna resultante de diversas fusiones.

Un viaje que indiscutiblemente despierta el interés hacia la exploración de las cocinas milenarias, sus territorios, cultura, religión y tradiciones que conectan el pasado con el presente y se proyectan para mantenerse en el futuro como un elemento atractivo para el turismo gastronómico.

El turismo gastronómico ha emergido como una de las formas más vibrantes y enriquecedoras de turismo en la actualidad. Este tipo de turismo se centra en la exploración y disfrute de la cultura culinaria de un destino, ofreciendo a los viajeros experiencias únicas que combinan el placer del buen comer con el descubrimiento de la herencia cultural de los lugares visitados.

La gastronomía de un lugar no solo refleja sus tradiciones y costumbres, sino que también narra la historia y evolución de su sociedad. A través del

turismo gastronómico, los visitantes pueden conectarse profundamente con la identidad de una región, degustando platos autóctonos, aprendiendo técnicas culinarias locales y participando en festividades y rituales gastronómicos.

Además, el turismo gastronómico tiene un impacto significativo en la economía local. Al promover productos y recetas típicas, este tipo de turismo ayuda a conservar las tradiciones.

REFERENTES LITERARIOS Y ARTÍSTICOS

La recopilación de los acontecimientos de Bogotá en la antigüedad, ha estado enmarcada en el trabajo literario y artístico de innumerables personajes que relataron la cotidianidad por medio de sus líneas y trazos.

Los registros históricos son narrados inicialmente por los cronistas que arribaron en el periodo de la conquista, posterior a esto destacados intelectuales fueron aportando la información de los hechos relevantes para la construcción de la memoria de la capital.

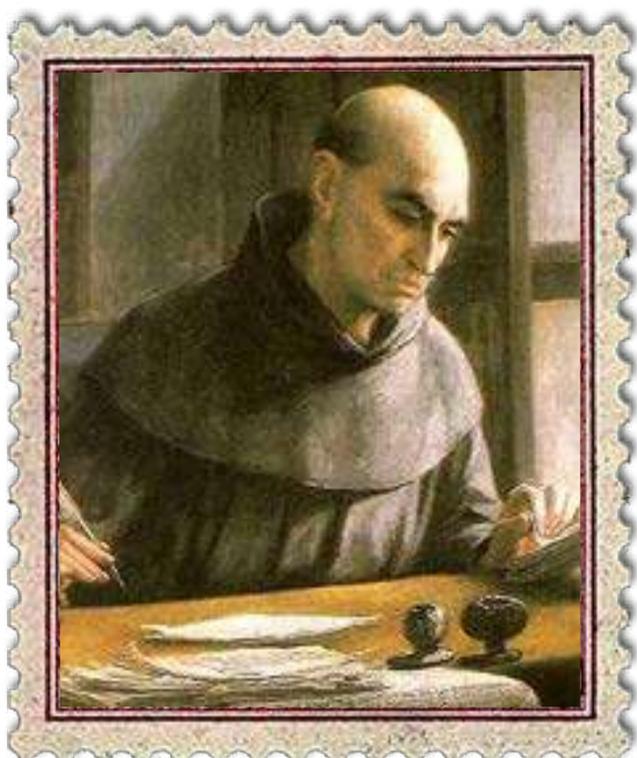
Dentro de los perfiles se encuentran, franciscanos, militares, periodistas, escritores, intelectuales, políticos, y artistas que plasmaron por medio de sus lápices, acuarelas y lienzos la realidad urbana de la sociedad.

Algunos de los perfiles más representativos son:

F

RAY PEDRO SIMÓN (1574 - 1628)

Franciscano y cronista español, reconocido por la obra "Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales" en sus líneas describió la conquista de los territorios actuales de Colombia y Venezuela y el descubrimiento de las culturas indígenas presentes en estos lugares.



JUANDE CASTELLANOS (1522 - 1607)

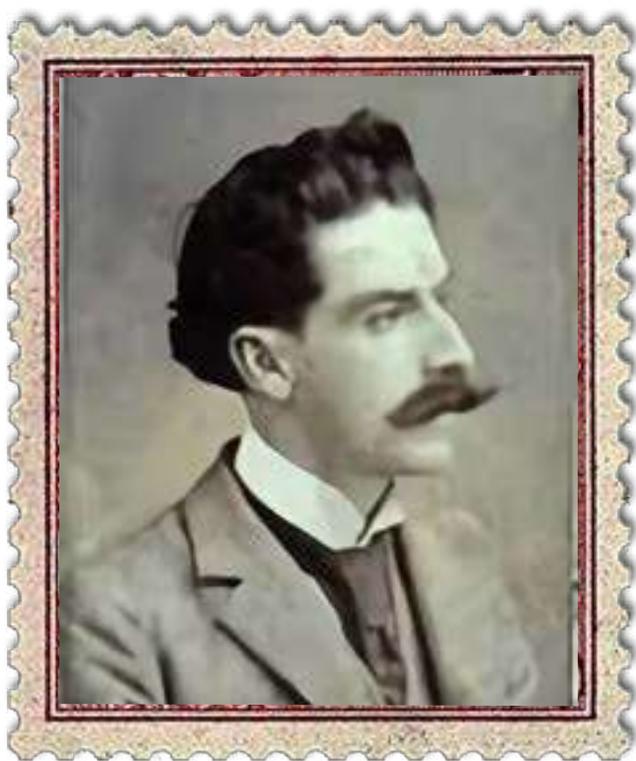
Militar y cronista español, autor de la obra “Elegías de varones ilustres de las Indias” en donde se mencionan los acontecimientos en la época de la conquista de Colombia, la vida de sus culturas indígenas y los sucesos importantes de las expediciones.



Durante el siglo XIX diversas personalidades se encargaron de plasmar la cotidianidad de Bogotá y sus lugares colindantes:

JERÓNIMO ARGÁEZ

Escritor y periodista colombiano del siglo XIX, autor de la obra "El Estuche" (1882), una recopilación de relatos y ensayos que enmarcan las condiciones sociales y culturales de la época.



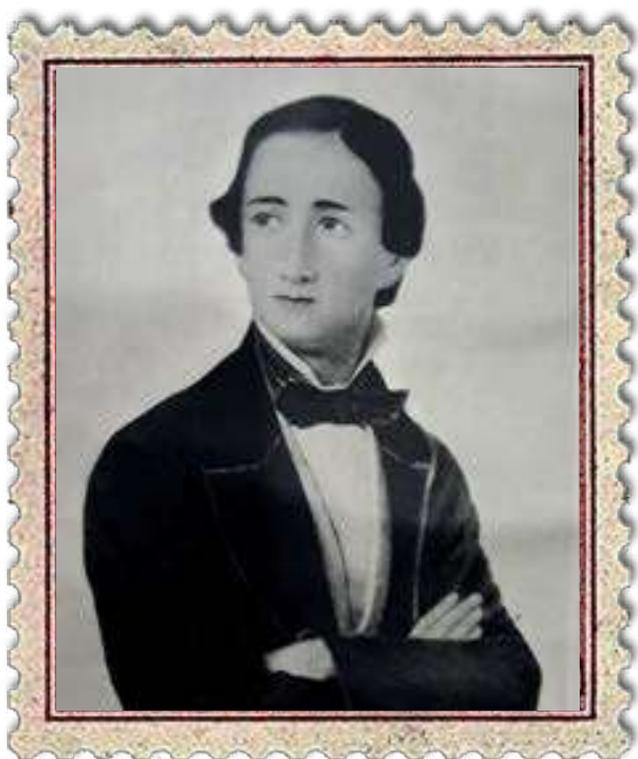
TIMOTEO GONZÁLEZ

Intelectual colombiano del siglo XIX, autor de la obra "El Industrial del Coadjutor" (1893) Tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano.



JOSÉ MARÍA CORDOVEZ MOURE (1835 - 1918)

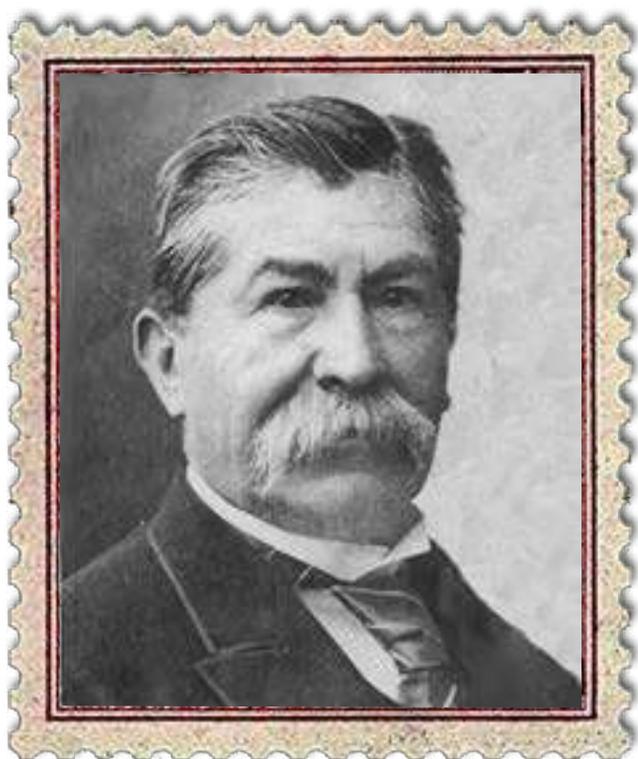
Escritor y periodista colombiano, reconocido por su obra "Reminiscencias de Santa Fe y Bogotá", con descripciones detalladas de la vida y costumbres en Bogotá y sus alrededores desde la época colonial hasta el siglo XIX.



M

ANUEL MARÍA PAZ (1820 - 1902)

Pintor y militar colombiano, la importancia de su trabajo radica en la representación gráfica de la vida cotidiana de Colombia durante el siglo XIX. Sus acuarelas y dibujos fueron obras que se consideran elementos de documentación histórica.



RAMÓN TORRES MÉNDEZ (1809 - 1885)

Pintor, litógrafo y acuarelista colombiano, es considerado uno de los artistas costumbristas más importantes del siglo XIX. La vida en Bogotá en 1850, es una selección de acuarelas y litografías más importantes en donde se representan los espacios, costumbres y celebraciones del momento.



JOSÉ MARÍA VERGARA Y VERGARA (1831-1872)

Periodista, historiador y político colombiano, considerado uno de los principales escritores costumbristas del siglo XIX en el país, fue el primer director de la Academia Colombiana de la Lengua. Sus obras más representativas son: "Historia de la literatura en Nueva Granada" (1867) un análisis a la evolución de la literatura colombiana desde el periodo colonial; y "Las Tres Tazas" (1863), un recuento de la vida y las tradiciones de la sociedad bogotana del siglo XIX.



Dos obras adicionales se destacan por sus contenidos referentes al producto y a los desarrollos en gastronomía. El cultivador cundinamarqués 1832 de Rufino Cuervo, y el Manual de Artes, Oficios, Cocina y Repostería 1853 de la imprenta de Nicolás Gómez.



MERCADOS

El mercado era conformado por los campesinos que se trasladaban desde los sectores aledaños a Bogotá, ubicándose en la plaza de las yerbas en el centro de la ciudad, en estos mercados campesinos se comercializaban animales vivos, y productos de elaboración artesanal como quesos frescos.

Luego el mercado se estableció en la Plaza Mayor, lugar que actualmente es conocido como la Plaza de Bolívar. En este lugar se ofertaban todo tipo de insumos agropecuarios y a su vez se establecían cocinas improvisadas para la elaboración de preparaciones como hervidos y frituras.

Se consideraba el centro comercial de la época, un espacio con ingredientes, adminículos para las tareas del hogar, artesanías y comederos.

Se crearon las tiendas y las pulperías, las tiendas no gozaban de buena reputación por la falta de

higiene y por considerarse lugares que acaparaban mercancías para exagerar el precio en su reventa. Las pulperías estaban más organizadas y ofrecían mayor variedad de productos.

En la segunda mitad del siglo XVIII el sistema de gobierno “El Cabildo” tuvo la necesidad de nombrar un procurador que se encargara de mantener los precios estables y evitara la acumulación de insumos y mercancías por parte de unos pocos.

El Cabildo también creó la figura del “abastecedor” que se encargaba del manejo cárnico, velando por el traslado de los animales que provenían desde Neiva y en primera instancia llegaban a Usaquén, Bosa y Suba.

De igual manera debía remitir el ganado hacia la hacienda “El Novillero” destinada para el sacrificio de los animales, y su labor terminaba con el control de precios que se manejaban en las carnicerías asegurando la estandarización de los valores.

Debido al proceso de evolución y crecimiento de la sociedad capitalina, fue necesaria la construcción de la primera plaza de mercado cubierta. En la carrera décima con calle décima se inauguró en el año 1848 la Plaza de La Concepción, este lugar acogería los mercados que hasta ese momento seguían vigentes en la Plaza Mayor.

En el año 1928 finaliza la construcción de un nuevo centro de abasto denominado, Plaza de las Cruces. También ubicada en el centro de la ciudad.



Plaza Central.
Plaza de mercado La Concepción.



Plaza de mercado Las Cruces.

PREPARACIONES

La cocina bogotana ha sido un compendio de tradiciones y sabores que han evolucionado a través de los siglos. Bogopedia, tiene como objetivo preservar las tradiciones culinarias de la Bogotá del siglo XIX, realizando una interacción entre el pasado y el presente.

Por lo anterior, se han extractado doce preparaciones representativas del siglo XIX, que aún de manera ocasional se replican en la actualidad, algunas de ellas en riesgo de entrar en vía de extinción. Por esta razón, se recopilaron doce platos que por la facilidad en la consecución de sus ingredientes y la implementación de sus técnicas, pueden introducirse nuevamente en las cocinas actuales.

La investigación meticulosa para la selección de estas recetas, refleja el compromiso de Bogopedia con la recuperación de la herencia culinaria bogotana.

Cada receta se encuentra documentada con sus ingredientes y procesos de elaboración extraídos de fuentes bibliográficas como:

El Industrial del Coadjutor, El brevario del cocido, Sabores del pasado, Alimentación y medicina entre los muiscas, El recetario Santaferense, y algunos textos que relataron las costumbres y cotidianidad de la sociedad, como Reminiscencias de Santa Fe y Bogotá, La derrota de un vicio, Transición de la alimentación en Bogotá, Breve historia de Bogotá, entre otros.

Las doce preparaciones seleccionadas abarcan una variedad de platos que han sido fundamentales para la ingesta de los bogotanos del siglo XIX, entre ellas se encuentran sopas, guisos, postres y la emblemática bebida de la chicha.

El objetivo principal de Bogopedia además de aportar la documentación, es fomentar su integración en la cocina contemporánea manteniendo viva la identidad y el patrimonio gastronómico, para que sea de conocimiento de las nuevas generaciones.

Los invitamos a internarse en las historias y sabores, expuestas a continuación.

TAMAL

BOGOTANO



Para los muiscas, el maíz representó un recurso esencial en la configuración de su sociedad. Las evidencias arqueológicas sugieren que las primeras variedades de maíz, como el Teocintle y el Tripsacum, se cultivaban en México alrededor del 5000 a.C.

En el territorio que hoy corresponde a Colombia, la predominante era una variedad de maíz reventón, cultivada en el Valle de Tena, donde las condiciones climáticas eran favorables debido a su calidez y humedad. Con el tiempo, se desarrollaron híbridos adaptados a diferentes tipos de suelo, ampliando así la diversidad de cultivos.

Los muiscas diferenciaban el maíz en siete categorías basadas en el color del grano: Fuquie pquyhyza (blanco), Abtyba (amarillo), Hichuamuy (de arroz), Phochuba (rojo blando), Fusuamuy (no tan colorado), Sasamuy (colorado) y Chyscamuy (negro). El maíz blando se consumía directamente, ya sea crudo o cocido, mientras que el maíz duro se empleaba en la producción de harinas, masas y bebidas fermentadas. Claro ejemplo de la implementación del maíz en la alimentación indígena, fue la elaboración de los tamales.

La palabra tamal, proviene del vocablo Tamalli, que significa envuelto. Se presume que los tamales surgieron entre el sur de norte américa y mesoamérica entre el 800 y 500 a.C.

“Masa de maíz que se cocina envuelta en hojas que pueden ser de plantas diversas”

Históricamente el tamal se define como una preparación con raíces prehispánicas, se caracteriza por estar envuelto en hojas naturales de diversas procedencias, como las de maíz, plátano y bijao.

Conocido también por nombres indígenas que varían según la región, como chisgua y risgua “para la cultura Muisca”, su origen se sitúa en la era precolombina, teniendo una presencia significativa en la dieta de antiguas civilizaciones mesoamericanas como los aztecas y los mayas, donde el maíz era un componente esencial, en la elaboración de sus diversas variantes.

Con la llegada de los españoles en el siglo XV, el tamal sufrió un proceso de mestizaje al incorporarse ingredientes como el cerdo, la res y la gallina. Además, se introdujeron especias orientales, lo que diversificó aún más las recetas.

A pesar de estos cambios, la esencia del tamal ha perdurado a través del tiempo, manteniendo sus técnicas tradicionales de cocción y su característica masa envuelta en hoja.

En Colombia, el tamal adoptó diversas formas según la región, algunas de las cuales alcanzaron mayor notoriedad y difusión comercial que otras.

Un ejemplo notable es el tamal bogotano, una preparación que actualmente ha perdido reconocimiento ante el auge de otras versiones más populares de otras zonas del país. Sin embargo, para algunas comunidades se mantiene vigente.

Múltiples registros evidencian que dentro de las particularidades del tamal bogotano, se mantiene presente la incorporación de los garbanzos como elemento diferencial con las versiones de otras regiones del país.

“Se moja para hacer una masa blanda de harina de maíz con manteca de cerdo y con caldo de las carnes que entran en su confección, que son: de cerdo, de gallina, de res y salchichón. Se le prepara un ahogo hecho de arroz, garbanzos y cabezas de ajo. Se extienden en una mesa hojas de chisgua u otra que la reemplacen, y en el centro de cada hoja se ponen la cantidad de carnes y de ahogo que se quiera, a lo cual se agregan aceitunas y alcaparras y enseguida se cubre todo con la masa, se doblan las hojas por sus cuatro lados y se envuelven en otra hoja de alpayaca, se echan en una olla honda y se les hace cocer por seis horas. Se le pone sal suficiente”. (Moreno, p129).

Timoteo González, en el año 1893 describe la preparación de la siguiente manera:

“Se componen de costillas de lomo de cerdo, chorizos, arroz cocido, garbanzos, cebollas y harina. Se derrite el gordo que se saca de las costillas, se fríe bastante cebolla, se echa en la harina, se agrega salsa ó caldo, se incorporan los garbanzos y el arroz de manera que quede una masa blanda, se echa un poco de masa en una hoja de chisgua, un pedazo de chorizo, otro de lomo, y si hay gallina se le pone un pedacito; se envuelve todo en la hoja y se echan los tamales en una olla á cocer á vapor como las papas”.

El Recetario Santaferense publicado por el Instituto Distrital de las Artes - IDARTES, describe la receta del tamal bogotano con la adición de ciruelas pasas.

COCIDO DE CUBIOS



L La adafina se registra como una preparación de origen Hebreo. Su invención se le atribuye a Santa Ana, madre de la Virgen María, en tiempos difíciles de expulsión.

Adafina proviene del árabe dafinah, que traduce "tesoro enterrado".

La preparación se elaboraba el viernes en la noche y se dejaba al rescoldo de las brasas, con el fin de consumirla el día sábado. "Sabbath".

Composición:

Garbanzos "ingrediente base"

Cordero o res

Huevo duro

Fideos

Alubias "frijoles"

Servicio:

Se presenta en tres tiempos.

1. Sopa - 2. Granos y demás elementos - 3. Carnes

"la carne se obtenía después de un ritual de sacrificio"

En la actualidad se adicionan otros ingredientes como:

Papa, Habas, Azúcar o miel, Canela, Nuez moscada, Azafrán, entre otros.

Se presume que la cristianización de la Adafina, y su conversión a la denominada "olla podrida" ocurrió en Segovia, hacia finales del siglo XV. En este punto de la historia, se involucra el cerdo.

Olla podrida, definición:

1. Cocimiento lento que lleva a que su contenido se deshaga, como cuando las frutas maduran y se empiezan a pudrir.
2. Poderoso, que es capaz de introducir todos los ingredientes que necesita.

Antes de que en España se conociera la papa, los platos se elaboraban con berenjena, luego la papa fue el sustituto de la berenjena en muchas preparaciones.

Su descripción aparece dentro del libro:

"guisados, manjares y potajes" del cocinero mayor Ruperto de Nola, publicado en Barcelona en 1520.

La olla podrida se populariza en Castilla, y se convierte en una preparación emblemática de la cocina campesina. No tiene distinciones sociales.

En el "Diccionario de autoridades" 1726, aparece la descripción del cocido de la siguiente manera:

"Se llama también la comida o guisado, que se hace dentro de la misma olla, compuesto de carne, tocino, garbanzos y otras cosas que hoy se llama también cocido".

Evolución

Aunque los registros históricos indican que existe una transición que tiene como base a la Adafina, con la adición de cerdo pasa a ser olla podrida y se convierte en cocido español.

A pesar de que el ingrediente base para el cocido siguen siendo los garbanzos, se presume que se diferencia de la olla podrida, por un menor tiempo de cocción evitando que se deshagan sus ingredientes y también el servicio o presentación.

COCIDOS ESPAÑOLES CON MAYOR REPRESENTATIVIDAD:

COCIDO MADRILEÑO:

Garbanzos, carne, chorizo, morcilla, tocino, hueso y pollo.

COCIDO DE GALICIA “GALLEGO”

Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo, tocino, jarrete de ternera, pollo, chorizo, repollo, papas, garbanzos, alubias y sal.

COCIDO DE CADIZ:

Garbanzos, judías blancas, tocino fresco, tocino salado, carne de cerdo, morcilla, chorizo, oreja de cerdo, rabo de cerdo, papas, ajo, clavos, sal y pimienta.

Durante el periodo de la conquista, los indígenas del altiplano tenían por costumbre cocinar por técnica de hervido.

Por lo tanto el cocido español, tuvo que limitarse a los productos eran de consumo común para la cultura muisca.

Inicialmente se integran a la preparación del cocido americano, ingredientes como:

Papas, chuguas, hibias, cubios, ahuyama, arracacha y yuca.

La implementación de la carne se realiza por secado y salazón.

COCIDOS DEL ALTIPLANO

COCIDO BOCHICA

“San Antonio del Tequendama”

Yuca, arracacha, arveja, ahuyama, chachafrito, plátano verde, arveja, carne de cerdo, carne de res magra, pollo, cebolla, tallos, tomate y ajo.

COCIDO CHIGUANO

“Choachi”

Cubios, hibias, chuguas, balú, mazorca, habas, arracacha, chivo, costilla de cerdo, papa.

COCIDO BOYACENSE:

Cubios, chuguas, hibas, papa sabanera pequeña, costilla de cerdo, costilla de res, tocino barriguero, longaniza, habas, arveja con cáscara, cilantro, cebolla, mazorca y sal.

La Universidad Nacional de Colombia, bajo su programa de gestión de proyectos publicó el recetario Muisca, como resultado de una investigación realizada con el resguardo de la localidad de Suba, mencionando el cocido que aún se encuentra vigente dentro de dicha comunidad y que lleva por nombre Cocido de Cubios. La descripción de la preparación se narra de la siguiente manera:

Ingredientes:

1 libra de nabos o cubios, 1/4 de hibas, 1 libra de papa sabanera, 3 mazorcas medianas, 1 taza de habas verdes, 3/4 de libra de chuguas, 1 taza de arveja con cáscara, 1/4 de libra de punta de pecho, 1/2 libra de costilla de cerdo, 1 diente de ajo, 1/4 de libra de falda.

Preparación:

“Después de tener la carne picada, sofríala con bastante tomate y cebolla.

En un moyo grande, ponga harta agüita, así como nosotras

...póngala a hervir con la fuerza del abuelo fuego. A la carne ya sofriendo, agréguele las habas, la mazorca, los cubios, las ibias, los nabos, las chuguas, la cebolla, la sal, las papas; pero tenga cuidado y aguante tantico, pa' que no se derrita.

Ya cuando todo se esté mezclado. Páselo al moyo que tiene el agua hirviendo ¡cuidado! No se vaya a salpicar ni a quemar.

Por último, eche las arvejas envainadas, para chuparse la cáscara con las arvejas y de paso los dedos.

COCIDO DE CARNE Y GARBANZOS:

El garbanzo se deja á remojo por la noche, echándole agua templada y sal, y algunas veces no basta esto, porque si es duro hay que ponerle un poco de sal sosa, advirtiéndole que no es dañosa á la salud echando una pequeña dosis, y por la mañana se lava bien en agua fresca.

La carne, cuando es en mucha cantidad y hay mucho hueso con sangre, también es bueno dejarla por la noche en agua porque espuma mejor; si no se hace esta operación, se lava por la mañana y se pone en la olla con agua fría; nunca debe echarse en agua hirviendo.

Es un error escalfar la carne, como hacen algunos, primero porque no espuma bien, y segundo porque la carne tiene una sustancia que los químicos llaman albúmina; si se escalfa se cuece inmediatamente como la clara del huevo y no deja salir el jugo, y por el contrario cuando se echa en agua fría, poco á poco va desliéndose y fácilmente sale jugo y da buen caldo; después, al tiempo de empezar á hervir, es cuando echa la espuma, y se le espuma bien; de lo contrario se pone negro el caldo.

Si el garbanzo es bueno se le puede echar más tarde para que no se deshaga, pero inmediatamente se le agrega el tocino, chorizos, jamón, etc.

La sal debe echarse temprano, y no á última hora como lo hacen algunos; sólo á las alubias se les pone la sal después de que estén cocidas. Si hay que cocerlo todo junto, debe estar la olla dividida por medio de una chapa con agujeros, pues de lo contrario el garbanzo se estropea mucho y se llena de huesos pequeños. No conviene que hierva muy aprisa ni tampoco que se pare del todo; cuando es mucha cantidad se suele cocer aparte.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González. 1893)

AJIACO DE UÑA



En la historia de la cocina bogotana de los últimos siglos siempre estarán presentes los registros del ajiaco como uno de sus platos más representativos, su popularidad cobra mayor relevancia desde el siglo XIX, cuando se registraron las versiones de este plato gracias a los autores que elaboraron dichos escritos.

Su origen se atribuye a las islas del Caribe en las cocinas rudimentarias de las comunidades de los grupos tainos, y de conocimiento de Cristóbal Colón al llegar a estas tierras.

El antropólogo cubano Fernando Ortiz, corrobora que el ajiaco fue la preparación más representativa de los tainos en su transición del estado nómada al sedentarismo, gracias al conocimiento de la agricultura y la domesticación del fuego para la preparación de sus alimentos.

Fray Pedro Simón, en el año 1637 realiza una descripción en la que menciona la palabra "Agiaco" como un guisado que incluye hierbas, carnes y raíces.

Jerónimo Argáez, en sus escritos bajo el nombre de "El Estuche" menciona el proceso de elaboración del Ajiaco Habanero, con ingredientes específicos como la carne de cordero, las habas verdes y aromáticos como clavo, azafrán y canela.

En adelante se puede evidenciar que las particularidades de estas versiones derivadas de los tainos, conservan la esencia de componer las preparaciones a base de carnes curadas en salazón, tubérculos, verduras, elementos aromáticos y el infaltable ají.

En el siglo XIX, se registran versiones de ajiacos de frijol “parecido en su composición al sancocho de costilla” y ajiaco santandereano, con ingredientes como papa, mazorca, yuca, plátano verde, ahuyama, zanahoria, hierbas aromáticas y la adición de ají.

El ajiaco cartagenero, ha sido sumamente importante porque ha conservado las raíces y sigue distinguiéndose como un ícono en sus cocinas.

Hacia el interior del país, se encuentra el ajiaco de mariquita y el ajiaco santafereño que se considera la preparación más importante de la Bogotá actual, una versión que permeó la sociedad bogotana con gran arraigo desde el siglo XIX cuando fue coronado con alcaparras y crema de leche aportándole su toque afrancesado.

Sin embargo, en Bogopedia resaltamos la versión del ajiaco de uña, un registro que enmarca las costumbres alimentarias de los habitantes de la capital en el siglo XIX, bajo la elaboración de una sopa de consumo cotidiano.

Sopa de ajiaco de uña: Se limpian plátanos hartones verdes y se lavan con agua y sal; después se hacen pedacitos, pero con la uña, porque si se cortan con el cuchillo se ponen negros, y se echan papas. Lo mismo se prepara la sopa de colí, pero ésta se hace de plátanos guineos.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González. 1893).



Paseo campestre 1865 - Ramón Torres Méndez.

CHICHA



L La cultura Muisca se destacó por su habilidad en el cultivo del maíz y en la creación de diversas preparaciones a base de este grano.

Una de las más notables es la Facua, que significa “darle un beso a la naturaleza” popularizada bajo el nombre de Chicha, una bebida fermentada en diferentes grados. En la antigüedad, las mujeres indígenas utilizaban un método poco convencional: masticaban el maíz y luego lo escupían para acelerar la fermentación, gracias a la ptialina, una enzima que se encuentra en la saliva y que transforma el almidón en azúcares.

Este proceso tuvo un impacto en la estructura craneal de las mujeres indígenas, como se explica en el capítulo VIII del libro “Craneometría de la población prehispánica de los Andes orientales de Colombia: Diversidad, adaptación y etnogénesis e implicaciones para el poblamiento americano” de José Vicente Rodríguez, de la Universidad Nacional de Colombia, Según el documento, las mujeres presentaban cráneos más anchos y mandíbulas más robustas que los hombres, posiblemente debido a la masticación del maíz.

Con la llegada de los colonizadores, la chicha empezó a producirse en Bogotá, en lugares conocidos como chicherías. Fernández de Oviedo, describe la chicha de la siguiente manera:

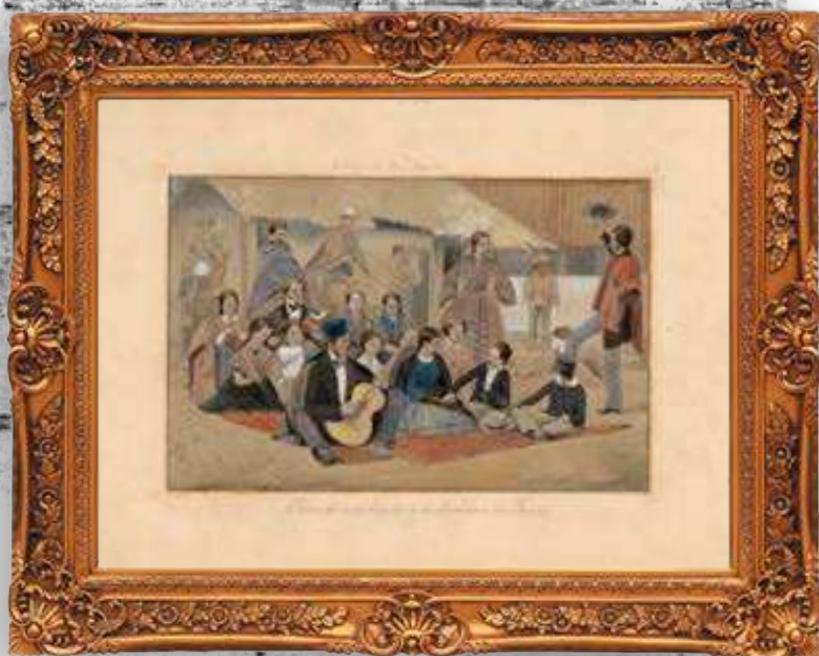
“Ponen el maíz en remojo, e así hasta que allí en el agua comienza a brotar por los pezones, e se hincha, e salen unos cogollitos por aquella parte que el grano estuvo pegado en la mazorca que se crió; e desque está así sazonado, cuecenlo en buen agua, e después que ha dado ciertos hervores e menguado la cantidad que ya ellos saben que es menester, apartan del fuego la olla o tinajuelo en que lo cuecen e repósace e asiéntase abajo el grano. E aquel día no está para beber; pero el segundo día está más asentado, e comienzan a beber dello, aunque está algo espeso, e al tercer día está bueno e claro, porque está de todo punto asentado y el cuarto día muy mejor e la color dello es como la del vino cocido blanco de España y es gentil brevaje. El quinto día se comienza a acedar y el sexto más y el séptimo es vinagre e no para beberse, porque no lo dejan a ese término, e desta causa, siempre hacen la cantidad que les parece, porque no se pierda ni dañe, e así antes que aquello no este para beber, tienen otro, que se va haciendo de la manera que es dicho”.

(Fernández de Oviedo, 1959, 324).

A pesar de la falta de higiene en su elaboración, la bebida se popularizó. No obstante, tras los disturbios del 9 de abril de 1948, motivados por el asesinato de Jorge Eliécer Gaitán, el gobierno emitió el decreto 1839 el 2 de junio de 1948, prohibiendo la venta y el consumo de la chicha. Se argumentaba que la bebida causaba “chichismo”, una supuesta enfermedad que generaba torpeza muscular y desórdenes mentales. Los detalles de estas medidas y las imágenes de la época están documentados en el libro “La derrota de un vicio” de Jorge Bejarano.

A pesar de la prohibición, algunas comunidades continuaron elaborando chicha de maíz como una forma de resistencia cultural, manteniendo viva la tradición. Aunque los métodos de producción han cambiado con el tiempo, la bebida sigue conservando su espesor característico y su nivel de fermentación, logrado tras varios días de reposo.

La chicha, como símbolo espiritual y alimento continua vigente, el siglo XXI ha recibido la cultura de esta bebida con procesos de elaboración salubres que generan la confianza de su consumo.



Paseo de una familia a los alrededores de Bogotá 1855 - 1858.
Ramón Torres Méndez.

TORTA DE MENUDO



En el periodo posterior a la conquista, se crean prácticas culinarias resultantes del sincretismo de las culturas, española, africana e indígena.

Durante el periodo colonial en Colombia se implementaron las vísceras de animales como la res, dentro de la alimentación cotidiana. Una influencia proveniente de la Europa medieval y renacentista que involucraba dentro de su alimentación las vísceras, que eran conocidas en España como “casquería” y se consideraban fundamentales para la elaboración de su cocina de tradición.

Los cortes finos de la res se destinaban a la preparación de los alimentos de la clase noble, y las vísceras y despojos que no gozaban del mismo aprecio, eran apetecidas por las clases menos favorecidas, con el tiempo se demostraría el alto valor nutritivo de estos cortes. Esta práctica modificó de manera sustancial el costumbrismo que giraba en torno a los fogones, diversificando con nuevos sabores y texturas los comederos de los indígenas, mestizos y esclavos.

Otro ingrediente esencial para la elaboración de la torta de menudo fue el arroz, una semilla comestible de origen asiático con una antigüedad que puede comprender entre los 12.000 y 15.000 años.

El cronista Fray Pedro Simón, manifestó que hacia el año 1582 en el municipio de Mariquita en el actual departamento del Tolima, se encontraron registros de siembra de arroz, con gran éxito en su cultivo por las características bondadosas de sus suelos para el crecimiento de esta semilla.

La torta de menudo es un claro ejemplo del mestizaje culinario en el que se involucraron tanto ingredientes como técnicas en el periodo postcolonial. El registro bibliográfico de su preparación en el siglo XIX, se encuentra bajo la siguiente narración:

Torta de menudo: Se prepara el tripacallo y los garbanzos lo mismo que para lo anterior, y se hace arroz seco y un guiso abundante y cargado de manteca y color; se le echa el menudo, el arroz, huevos duros en tajadas grandes y un poquito de miga de pan, y se pone al horno en una cacerola ó en tarteras.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González. 1893).

La cocina bogotana se ha apropiado de esta preparación y se han incorporado a ella ingredientes adicionales como los chorizos y las arvejas. Asimismo, se ha adaptado una versión en la que su montaje obedece más a las características de un arroz compuesto, ya que no se finaliza al horno, por lo tanto, su textura final no es compacta.

ARVEJAS GUISADAS



La arveja tiene sus orígenes en las tierras del Medio Oriente con una presunción de antigüedad que supera los 10.000 años.

En el año 711 los árabes conquistaron el sur de España y la arveja se extendió por Europa con gran aceptación como alimento básico por la capacidad de cultivarse en climas fríos.

Con la llegada de los colonizadores europeos al nuevo mundo, la arveja también conocida como guisante, es introducida al continente americano con el segundo viaje de Colón.

“De Europa llegan, después del segundo viaje de Colón, en 1493 y hasta principios del siglo XVIII, cereales como el trigo, cebada y arroz; leguminosas como judías, arveja, lenteja, garbanzo; entre las hortalizas se encuentran repollo, col, nabo, cebolla y ajo; también llega la zanahoria, la remolacha y la acelga; algunos condimentos como: culantro, perejil, hinojo y anís; féculas como el ñame y plátano; los árboles frutales trasplantados más importantes fueron: datilera, higuera, frutales de hueso y otras rosáceas, cítricos y tamarindo. Es importante resaltar la caña de azúcar y el café, fundamentales en el desarrollo agroindustrial de Colombia (Patiño, 1969)”.

Las zonas altas fueron especiales para su cultivo, ya que se determinó que contaban con temperaturas moderadas y suelos fértiles que beneficiaban la propagación de la planta, los departamentos que registran sus primeros cultivos son Cundinamarca, Boyacá y Nariño.

Para el siglo XIX, el plato de arvejas guisadas se distingue dentro de las preparaciones tradicionales consumidas por la sociedad bogotana, y se registra con una receta de elaboración básica.

Arvejas guisadas:

“Se sancochan unas arvejas verdes, se guisa una olla con leche, y á falta de ésta con agua, y cuando hierva se echan las arvejas, y al tiempo de servir las se les pone queso rallado”.

El industrial del coadjutor, Timoteo González 1893.

Se concluye que dicha preparación se integró al sistema manducatorio bogotano como una preparación de ingredientes completamente foráneos, ya que sus ingredientes básicos como la arveja, la leche y sus derivados ingresaron por medio de los colonizadores españoles.

MORCILLA DE CERDO



Una de las especies que revolucionó en gran medida la alimentación del continente americano fue el cerdo, gracias a su facilidad en su proceso de crianza y a que tiene un aprovechamiento gastronómico de todas sus partes.

“En 1493, el cerdo llegó a las islas del Caribe americano durante el segundo viaje de Cristóbal Colón y en 1536 la especie fue introducida al territorio colombiano por Sebastián de Belalcázar, proveniente de Quito (Carrero, 2005; Del Río, 1996; Ramírez-Chaves et al., 2011)”.

El cerdo fue popular y se masificó como se describe en el siguiente relato:

“Los animales traídos del Viejo Mundo fueron elementos indispensables para el logro de Las Nuevas Europas, el ganado ovino y vacuno y los cerdos al llegar al continente americano se reprodujeron de forma tan rápida y violenta, que no pudo ser controlada por la abundancia de alimentación que tuvieron y el descuido de sus poseedores. Los marineros soltaban cerdos donde llegaban para que se reprodujeran y alimentaran a los colonizadores (Tudela, 1992)”.

Los españoles tenían preferencia por la carne de cerdo, que religiosamente los diferenciaba de los musulmanes y judíos, ya que para la iglesia católica no existía ningún tabú en temas de alimentación.

El gusto por el tocino y el cerdo, entender de butifarras y jamones y estar dispuesto a todo por una morcilla fueron las mejores credenciales de los cristianos viejos. Era más importante comer cerdo que estar bautizado y practicar la religión. Testimoniaba hidalguía y pureza de sangre no sentir escrúpulos frente al cerdo y al contrario, apreciarlo por encima de otro manjar.

(Fogón Caribe, Enrique Morales Bedoya).

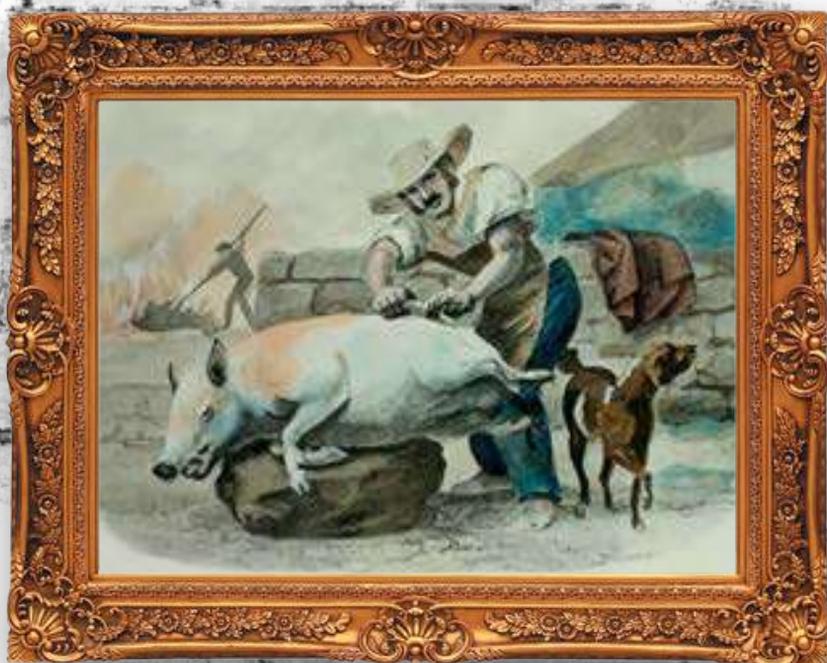
Durante el siglo XVI, los adminículos de hierro ya se habían introducido al nuevo mundo, lo que facilitó la reproducción de una cocina más elaborada, para la elaboración de embutidos.

Para el siglo XIX varios autores registraron elaboraciones de morcillas, dentro de las cuales se encuentran las morcillas extremeñas, morcillas españolas, morcillas con pasas y se describe la elaboración general de las morcillas de la siguiente manera:

Morcillas de cerdo:

Se corta cebolla en pedazos, se pasa por manteca ó pella (mantequilla), pero que no tome color, añadiendo yerbas finas picadas menudamente, sal y especias. Con esta mezcla se llenan los intestinos, previamente limpios por medio de un embudo; se atan por una extremidad y se llenan antes de poner la atadura, teniendo cuidado de no hacerla demasiado larga; se cuecen en agua templada hasta que, al picarlos con un alfiler, no salga yá sangre. Entonces se retiran y se dejan escurrir y secar, cortando de ellas pedazos más o menos largos, advirtiéndole que el agua no debe hervir con mucha fuerza porque se revientan.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González. 1893).



Matadores de marranos, Bogotá 1860.
Ramón Torres Méndez.

CUCHUCO DE TRIGO



El ingreso del trigo al Nuevo Mundo en el siglo XVI, crea una nueva gama de preparaciones que ampliaron la oferta alimentaria de las comunidades indígenas. Una de las sopas elaboradas por los aborígenes era el cuchuco y se preparaba a base de maíz.

“El trigo se difundió en Europa desde Asia Menor y luego vino a América por los conquistadores. En Colombia su cultivo fue introducido por los conquistadores españoles y, junto con la avena y la cebada, se considera uno de los tres materiales traídos por Jerónimo Lebrón en 1530 - 1535, llegando inicialmente a Santa Marta.

(Recetario Santafereño, IDARTES).

Con el ingreso del trigo y el conocimiento de la crianza y sacrificio del cerdo, se llevaron estos ingredientes a las preparaciones comunes. En adelante el cuchuco de trigo con cerdo, se consideró un desarrollo del cual generaron apropiación las comunidades indígenas y la sociedad bogotana.

Esta fusión cultural permitió que el trigo se involucrara en la cotidianidad en una versión diferente a los posteriores desarrollos en panadería, pues el trigo se trituraba para obtener una especie de sémola que luego era hervida en caldos por un periodo largo de cocción.

Iniciando el siglo XVII, existían cultivos en Guatavita, Tunja, Tausa, Ubaté y Simijaca. El proceso de cultivo se realizaba por medio del arado de hierro y el carro de mula.

Los cuchucos integraban variedad de vegetales y tubérculos.

Cuchuco de trigo:

“Se escoge el trigo y se machaca en la piedra, mojándolo con agua para que quede bien partido; se pone en agua y se estriega para quitarle el unche, el que se le va sacando con un colador hasta que no quede nada, y se pone á cocinar sin sal; cuando el unche esté esponjoso se le echa la sal suficiente, arvejas y repollo, y más tarde papas y lo demás de trigo para que espese el caldo. Esta sopa es muy fina, pero hay que echarle carne de marrano”.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González 1893).

COLA DE RES



Los registros existentes indican que la llegada de las especies animales más consumidas, sucedió durante y posterior al segundo viaje de Cristóbal Colón.

En el año 1539, Nicolás de Federman ingresó al territorio con las gallinas, Belalcázar llegó con los cerdos. Con la expedición de Alonso Luis de Lugo en 1541, llegaron 300 caballos, 25 vacas, toros, yeguas, puercos, ovejas y cabras (Delgado 1976).

A pesar de que el consumo de carne de cerdo era el más popular, la res fue fundamental en la aproximación a múltiples recetas que eran de consumo frecuente por los españoles.

La cola de res fue involucrada dentro de la alimentación, tanto en sopas como en hervidos.

Sopa de cola de res:

Se parten los cametos de la cola, se pone a cocinar hasta que esté tierna, y se le echa zanahoria en pedacitos y unas arvejas; luego se tuesta un poquito de harina de trigo, se desata y se le pone caldo.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González 1893).

El libro Sabores del pasado de Lácydes Moreno Blanco, menciona la preparación de la cola de res, de la siguiente manera:

Se necesita una cola de buey de tres libras; escójase de preferencia la extremidad más gruesa. Córtese o asiérrese en pedazos de cinco centímetros de espesor.

Hágase macerar por veinte minutos y desangrar por una hora; escúrranse, enjúguense los pedazos y póngase en una cacerola de la capacidad de ocho botellas; agréguesele seis botellas de caldo, hágase hervir y espúmese; al primer hervor añádase: 7 onzas de cebollas; 13 onzas de zanahorias cortadas; 3 clavos de especia; 2 atados de yerbas finas, sal y pimienta. Póngase a un lado de la hornilla y déjese allí hervir á fuego lento por tres horas y media. Averígüese si ya está cocido, lo que se conoce cuando la carne cede bajo la presión del dedo. Escúrrase todo el contenido en un gran colador, evitando que se rompan los pedazos de cola; en seguida resérvense en una cacerola de la capacidad de 4 botellas, los pedazos de cola que se habrán limpiado bien. Póngase las zanahorias en una cacerola pequeña.

Desengrásese bien el cocimiento que ha quedado en la cacerola grande y cuézase hasta reducirlo á la mitad; rocíense con esto las colas y las zanahorias, las que permanecerán en sus respectivas cacerolas. Calíentese y sírvase. Se les echa la salsa. Agréguesele 5 cebollas cubiertas de salsa fría las que van colocadas sobre las zanahorias.

COCINA DULCE

La influencia judía sefardí llevó a Europa la elaboración de dulces compactos y gelatinizados, en adelante se popularizaría en España la elaboración del dulce de membrillo. Receta que fue tratada de simular en el caribe colombiano reemplazándola por la guayaba, de ahí saldrían elaboraciones como los bocadillos, espejuelos y las pastas de mango tradicionales del norte del país.

En adelante la cultura dulce inició su recorrido hacia el interior del país, y cobro mayor relevancia con la incorporación del trigo en panificación y el posterior desarrollo de la repostería que se hizo fuerte en Bogotá, con la llegada de visitantes ingleses que crearon la cultura del consumo del ponqué “una adaptación del pound cake”.

El sistema básico de panificación que desarrollaba productos como las mogollas, evolucionó por las influencias de la cocina francesa que aportó técnicas con las que

fortalecieron las preparaciones dulces con gran incidencia en la cocina conventual. Dichos registros quedaron consignados en el Manual de Artes y Oficios, Cocina y Repostería, publicado en 1853 en la imprenta de Nicolás Gómez.

Adicional a las preparaciones a base de frutas, y de la notoria evolución de la panadería y pastelería en Bogotá, el arroz cocinado en leche se consolidó como uno de los postres más representativos de la capital.

“La receta del arroz con leche (Ruzz bi halib) aparece en el libro *Relieves de las mesas*, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos, escrito en el siglo XIII por Ibn Razin al-Tugibi; la combinación de arroz, cocinado en leche y una raja de canela, endulzado con azúcar y rociado con canela en polvo denuncia el ancestro árabe”.

(Fogón Caribe, Enrique Morales Bedoya).

ARROZ CON LECHE



Una de las versiones escritas del arroz con leche del siglo XIX, se presenta de la siguiente manera:

Arroz con leche:

Para cada tres cuartos de litro de leche se necesita cuatro onzas de azúcar y cuatro de arroz; si se quiere por medida, una de arroz, ocho de leche y el azúcar suficiente. Se pone la leche al fuego con un palito de canela y monda de limón, y cuando rompa á hervir se echa el arroz; se deja que vaya cociendo á fuego lento, y se le da vuelta de vez en cuando para que no se pegue, pero cuidando que no se deshaga. Después de cocido si se quiere se baten unas yemas y se incorporan poco á poco. Si queda duro se le pone un poquito más de leche.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González 1893).



Refrigerio en un camino 1899.
Ramón Torres Méndez.

TORTA DE MOJICÓN



Mojicones:

Se toman tres libras de harina de trigo, se mojan con el batido de diez y seis huevos, echando á éste media libra de azúcar, se le agrega un poco de levadura, cuatro onzas de manteca u cuatro de mantequilla; todo esto se revuelve con la harina sin amasarla hasta que esté bien incorporado; luego se envuelve en un paño hecho una bola.

Esta operación se hace por la tarde, y al otro día por la mañana se hacen los mojicones sin amasarlos, apenas á medio sobar para quitarles la corteza de encima; se ponen en latas y se meten al horno, el cual ha de estar en punto más alto que para bizcochuelos.

Torta de mojiçón:

Se muele mojiçón, y para una libra se pone media de mantequilla, cinco ó seis huevos, una libra de azúcar, de la que se echará para batir con todo lo dicho, y se deja de la misma para rociar por encima del platón.

Para meterlo al horno se ha de batir mucho.

Recetas tomadas de:

(El industrial del coadjutor, Timoteo González 1893).



Beata carmelita 1899.
Ramón Torres Méndez.

DULCE DE PAPAYUELA



Papayuelas:

Se frotan en una teja, se limpian de lo que tienen dentro y se echan en agua; se sancochan y se dejan tres ó cuatro días en agua caliente; después se ponen en almíbar hasta que estén en punto.

(El industrial del coadjutor, Timoteo González 1893).

Dulce de papayuela:

5 tazas de agua, 2 tazas de azúcar, 6 papayuelas peladas y cortadas en tiras anchas medianas, 1 rajita de canela.

Se pone en una olla a fuego medio el agua y el azúcar. Se cocina hasta que el azúcar se haya disuelto.

Se agregan las papayuelas y la canela, y se cocina hasta que la papayuela esté tierna. Se sirve fría.

(Recetario Santaferense, IDARTES)



Frutera de la mesa 1899.
Ramón Torres Méndez.

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

El siglo XIX fue fiel testigo de la evolución del sistema de abastecimiento de alimentos de Bogotá, y de la oferta gastronómica que se disponía en los rudimentarios mercados que luego tuvieron una organización con mejores condiciones arquitectónicas y logísticas.

El recorrido histórico evidencia la presencia de comedores improvisados que, con el desarrollo de productos locales, elaboraban platos bien cocidos y sustanciosos, basados en lo que en un principio se consideró una cultura de insumos netamente rural.

Un espacio que pudo catalogarse como inclusivo debido a que todas las clases sociales confluían en el mismo lugar, y por eso se consideraban los centros comerciales de la época.

Marco Forero, en su libro “Breve historia de Bogotá”, describe como desde el siglo XVII inició

el proceso de expansión de la ciudad, con la creación de vecindades que se distinguieron por tener sus propias parroquias.

Las cuatro vecindades tuvieron por nombre: Barrio La Catedral, Barrio Las Nieves, Barrio de Santa Barbara y Barrio de San Victorino. Una nueva organización que abría las puertas a un nuevo sistema de abastecimiento de productos en crudo y productos preparados, que se vieron reflejados en la apertura de formatos de restaurantes diferentes a las pulperías quienes tenían comederos informales.



El mercado de 1830.
José Manuel Groot.

Iniciando el siglo XX, el crecimiento urbano y la robustez de su esquema socioeconómico llevó consigo la apertura de los primeros cafés y restaurantes, una oferta formal y mejor planeada con productos de elaboración permanente.

Bogotá en su memoria guarda recuerdos como el Café Winsor “en la década de los años veinte”, cafés como el Felixerre, Mahoma, El Polo, Luis XV, El gato negro y posteriormente, El Automático.



Cafés de los años 50 en Bogotá.
Imágenes tomadas de: Señal Memoria RTVC

El café “El Automático” tuvo su apertura finalizando la década de los años cuarenta, pasados los acontecimientos de El Bogotazo y tuvo sus puertas abiertas hasta la década de los años ochenta, políticos e intelectuales frecuentaron este lugar que se encontraba ubicado en la Avenida Jiménez # 5 - 28.



Actualmente se encuentra abierto al público el Café Pasaje, que fue inaugurado en el año 1936, y ha resistido episodios críticos para la sociedad capitalina como los desmanes tras la muerte de Jorge Eliecer Gaitán y la pandemia del año 2020.

Dentro de la lista de negocios con oferta gastronómica que han perdurado en la capital, se encuentra La Puerta Falsa, inaugurado en el siglo XIX más exactamente en el año 1816.

Como referencia de la pulpería más antigua de Bogotá que actualmente ofrece abarrotes y a su vez algunos productos preparados como huevos cocidos, masatos, entre otros, se encuentra el establecimiento denominado Geremyaz; abierto al público en 1819, en la calle 10 # 4 - 04 en el centro histórico de La Candelaria.

El restaurante las Margaritas abrió sus puertas iniciando el siglo XX durante el año 1902.

Otros establecimientos que actualmente pueden ser visitados tuvieron su apertura durante el siglo XX, y han conservado su oferta tradicional, dentro de ellos se destacan:

Restaurante Doña Elvira (1934), pastelería La Florida (1936), restaurante Las Ojonas (1946), panadería El Cometa (1948), piqueteadero Doña Nieves (1948), restaurante Casa Vieja (1964) y el piqueteadero Don Jorge (1977).

Bogotá concentra una gran cantidad de establecimientos que cuentan las historias de la ciudad, desde las plazas de mercado, hasta los comedores de los restaurantes más afamados que han dado continuidad a sus tradiciones. La invitación siempre continuara abierta a explorar los lugares que no han sido visibles, pero que registran acontecimientos y costumbres de la alimentación de la ciudad, que tiene muchos espacios para realizar un turismo gastronómico de exploración, que permite conocer las maravillas de la historia capitalina.



RESTAURANTE
LA PUERTA FALSA
(1816)



PULPERÍA
GEREMYAZ
(1819)



RESTAURANTE
LAS MARGARITAS
(1902)



RESTAURANTE
DOÑA ELVIRA
(1934)



RESTAURANTE
LA FLORIDA
(1936)



RESTAURANTE
LAS OJONAS
(1946)



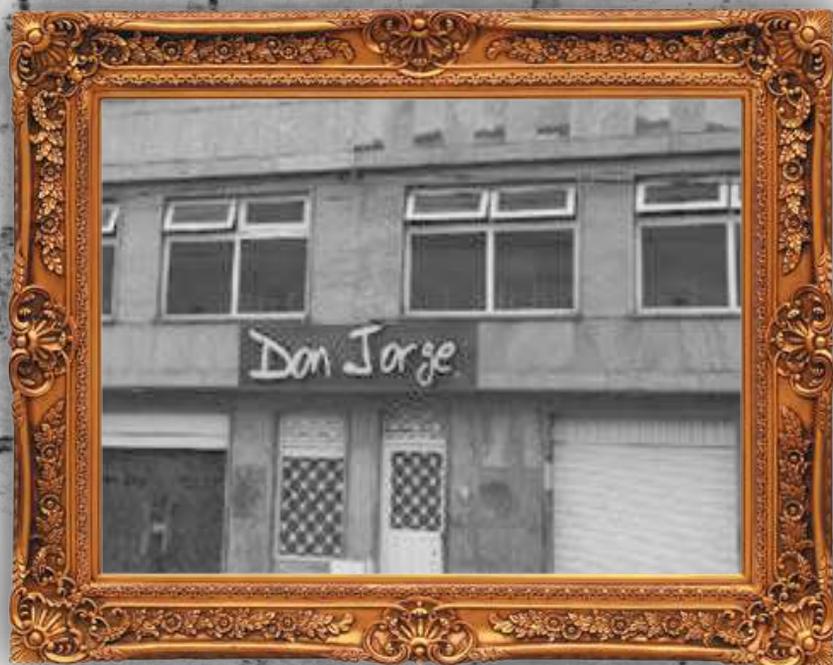
PANADERÍA
EL COMETA
(1948)



PIQUETEADERO
DOÑA NIEVES
(1948)



RESTAURANTE
CASA VIEJA
(1964)



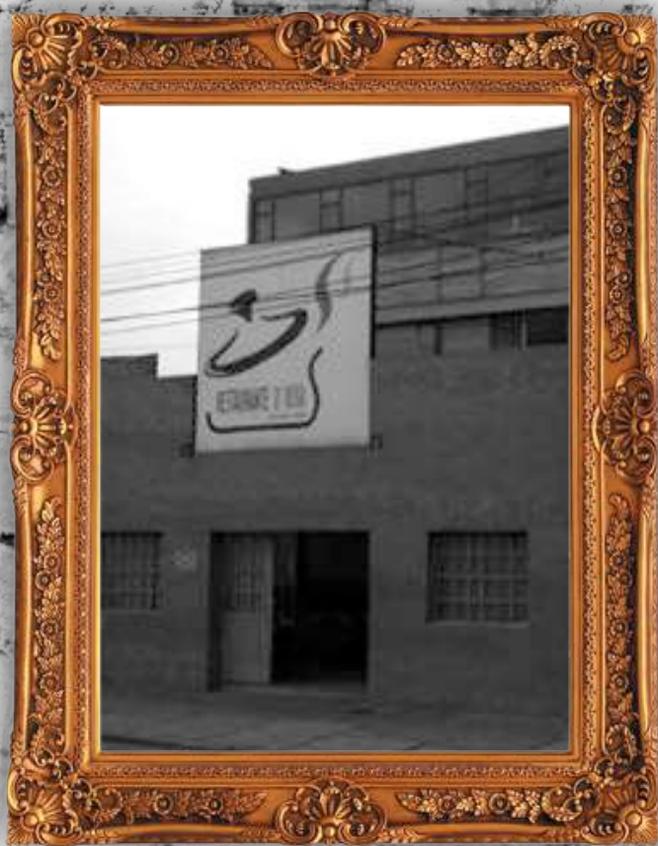
PIQUETEADERO
DON JORGE
(1977)

Se cierran estas páginas dedicadas a los establecimientos emblemáticos de cocina tradicional en Bogotá, haciendo un homenaje al Restaurante D’Rosa.

Este lugar no solo ofreció platos exquisitos, sino que también fue un espacio en el cual se crearon memorias imborrables. Aunque sus puertas se cerraron en el año 2013, el legado de D’Rosa perdurará en cada receta y en cada historia contada.

Gracias D’Rosa por ser un símbolo de la auténtica cocina colombiana, por 57 años de dedicación y pasión, y por haberme enseñado el oficio de la cocina para valorar y promover la gastronomía nacional.

Luis Ernesto Martínez Velandia.



RESTAURANTE
D'ROSA
(1956 - 2013)

GALERÍA



Arroz con
longaniza



Cocido de
cubios



Arepas con
hogao





Envueltos de
mazorca



Genovas





Longaniza con
ibias y papas criollas



Mazamorra





Queso de
cabeza



Torta de
Menudo

Mantener vigentes las doce preparaciones tradicionales descritas en el texto es de vital importancia por varias razones que se relacionan tanto con el fortalecimiento del patrimonio cultural como con la promoción del turismo gastronómico. A continuación, se presentan los argumentos que justifican esta importancia:

1. Preservación del Patrimonio Cultural:

Es importante entender el patrimonio como el derecho a la memoria de las generaciones futuras, que se convierte en deber para las generaciones presentes .

El reflejo de las identidades culturales de una región como de una comunidad son transmisoras de historia y valores de costumbres, que se han venido desarrollando a lo largo de las generaciones. Al mantener presente estas recetas, se garantiza que las tradiciones culinarias no se pierdan, preservando así una parte fundamental del patrimonio cultural intangible.

2. Educación y Transmisión de Conocimientos:

Las preparaciones tradicionales son una fuente invaluable de conocimientos gastronómicos y técnicas culinarias que han sido transmitidas de generación en generación. Mantener estas recetas vivas permite educar a las nuevas generaciones sobre su herencia cultural, asegurando la continuidad y evolución de las técnicas culinarias ancestrales.

Cubrir la formación en asuntos de patrimonio cultural en un ámbito: por una parte, la educación básica primaria pues se considera que la apropiación social del patrimonio cultural es un valor que debe inculcarse desde la infancia; para esto se propone una estrategia de capacitación de formadores con el apoyo del Ministerio de Educación Nacional (MEN)

3. Promoción del Turismo Gastronómico:

La alimentación siempre formó parte de los viajes de la humanidad por una simple necesidad de orden biológico. La gastronomía, como muestra de su riqueza cultural, se convierte en un recurso irrefutable en el ámbito turístico y es, indiscutiblemente, este tipo de producto el que despierta el interés del consumidor, al considerarse como un aspecto de la trilogía en turismo: alimentación, transporte y hospedaje.

El turismo gastronómico es un sector en crecimiento que atrae a visitantes interesados en experimentar la cocina local y auténtica. Las preparaciones tradicionales actúan como un imán para estos turistas, ofreciendo una experiencia culinaria única y genuina que no puede ser replicada en otros lugares. Esto no solo aumenta el atractivo turístico de la región, sino que también impulsa la economía local.

Muchas preparaciones tradicionales están basadas en ingredientes locales y métodos de cocción sostenibles. Al mantener estas prácticas, se promueve una alimentación consciente y respetuosa con el medio ambiente. Además, se puede fomentar el uso de productos de temporada y técnicas de conservación de alimentos que son ecológicamente responsables.

Las preparaciones tradicionales son una fuente de orgullo para las comunidades locales. Al mantenerlas vigentes, se refuerza el sentido de identidad y pertenencia de los habitantes, quienes ven en su cocina una representación tangible de su cultura y tradición. Esto puede llevar a un mayor compromiso con la preservación de otras formas de patrimonio cultural.

CONCLUSIÓN

En resumen, mantener vigentes las doce preparaciones tradicionales descritas en el texto no solo es crucial para la preservación del patrimonio cultural, sino que también juega un papel fundamental en la promoción del turismo gastronómico.

Esta práctica beneficia a las comunidades locales tanto económica como culturalmente, fomentando una alimentación sostenible y contribuyendo a la diversidad culinaria global.

Por estas razones, es esencial que se realicen esfuerzos concertados para preservar y promover estas valiosas recetas tradicionales.

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS

Bejarano, J. (1950). La derrota de un vicio, origen e historia de la chicha. Bogotá: Iquema.

Cordovez Moure, J.M. (1957). Reminiscencias de Santafé y Bogotá. Madrid: Editorial Aguilar.

Fundación Misión Colombia. (1989). Historia de Bogotá. Tomo III - Conquista y colonia. Villegas Editores.

González, T. (1893). El industrial del coadjutor. Librería Colombiana Camacho Roldán y Tamayo.

Llano Restrepo, M.C., & Campuzano Cifuentes, M. (1994). La chicha, una bebida fermentada a través de la historia. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.

Martínez Velandia, L.E. (2012). Transición de la alimentación en Bogotá. Editorial Bubok.

Ministerio de Cultura de Colombia. (2012). Palabras junto al fogón. Bogotá: Lácydes Moreno Blanco.

Morales Bedoya, E. (2010). Fogón Caribe. Editorial Iguana Ciega.

Moreno Blanco, L. (s.f.). Sabores del pasado - Recetas y hechos diversos. Editorial Panamericana.

Rozo Gata, J. (1998). Alimentación y medicina entre los Muisca. Ediciones Naidí, colección Estudios Culturales CIAM.

Torres Méndez, R. (s.f.). Las costumbres Neogranadinas, cuadros de costumbres. Bogotá: Banco Cafetero, Ediciones Sol y Luna.

Universidad Nacional de Colombia. (s.f.). Recetario Muisca, alimentando nuestra memoria. Programa Gestión de Proyectos.

IDARTES, Alcaldía Mayor de Bogotá. (2012). Recetario Santafereño.

Forero p., M. (2016). Breve historia de Bogotá. Editorial Planeta.

BIBLIOGRAFÍA DE IMÁGENES:

Alcaldía Mayor de Bogotá. (n.d.). Plaza de mercado central “La Concepción”. Instituto Distrital de Patrimonio Cultural. Tomado de <https://www.idpc.gov.co>

Biografías y Vidas. (n.d.). Fray Pedro Simón. Tomado de <https://www.biografiasyvidas.com>

Centro Virtual Cervantes. (n.d.). Juan de Castellanos. Tomado de <https://www.cvc.cervantes.es>

Ecured. (n.d.). Jerónimo Argáez. Tomado de <https://www.ecured.cu>

González, T. (1893). El Industrial del coadjutor. Librería Colombiana.

Cordovez Moure, J.M. (1957). Reminiscencias de Santafé y Bogotá. Editorial Aguilar.

Museo Nacional de Colombia. (n.d.). Manuel María Paz. Tomado de <https://www.museonacional.gov.co>

Archivo de Bogotá. (n.d.). Ramón Torres Méndez. Tomado de <https://archivobogota.secretariageneral.gov.co>

Biblioteca Nacional de Colombia. (n.d.). José María Vergara y Vergara. Tomado de <https://www.bibliotecanacional.gov.co>

Banco de la República. (n.d.). Plaza central de mercado de Bogotá “la Concepción”. Babel: Biblioteca Virtual del Banco de la República. Tomado de <https://babel.banrepcultural.org>

Alcaldía Mayor de Bogotá. (n.d.). Plaza de mercado Las Cruces. Tomado de <https://www.bogota.gov.co>

Banco de la República. (n.d.). Paseo campestre 1865, Ramón Torres Méndez. Colecciones del Banco de la República. Tomado de <https://coleccion.es.banrepcultural.org>

Banco de la República. (n.d.). Paseo de una familia a los alrededores de Bogotá 1855 - 1858, Ramón Torres Méndez. Colecciones del Banco de la República. Tomado de <https://coleccion.es.banrepcultural.org>

Banco de la República. (n.d.). Matadores de marranos 1860, Ramón Torres Méndez. Colecciones del Banco de la República. Tomado de <https://coleccion.es.banrepcultural.org>

Banco de la República. (n.d.). Refrigerio en un camino 1899, Ramón Torres Méndez. Colecciones del Banco de la República. Tomado de <https://coleccion.es.banrepcultural.org>

Banco de la República. (n.d.). Beata Carmelita 1899, Ramón Torres Méndez. Colecciones del Banco de la República. Tomado de <https://coleccion.banrepcultural.org>

Banco de la República. (n.d.). Frutera de la mesa 1899, Ramón Torres Méndez. Colecciones del Banco de la República. Tomado de <https://coleccion.banrepcultural.org>

Banco de la República. (n.d.). El mercado de 1830, José Manuel Groot. Colecciones del Banco de la República. Tomado de <https://coleccion.banrepcultural.org>

RTVC Sistema de Medios Públicos. (n.d.). Cafés de los años 50 en Bogotá. Tomado de <https://www.rtv.gov.co>

Universidad de los Andes. (n.d.). Café El Automático 1958. Facultad de Artes y Humanidades. Tomado de <https://www.facartes.uniandes.edu.co>

Caracol Radio. (n.d.). Pastelería La Florida. Tomado de <https://www.caracol.com.co>

BOGOpedia

Gastronomía en la Bogotá del siglo XIX

"BOGOpedia" resalta doce preparaciones clásicas de la cocina bogotana, fomentando su elaboración y consumo para fortalecer la cocina tradicional de la capital colombiana. A través de una exploración de la historia culinaria desde el siglo XIX, el libro conecta el pasado con el presente mediante relatos de cronistas como Juan de Castellanos y Fray Pedro Simón, y descripciones de figuras del siglo XIX como José María Cordovez Moure y Ramón Torres Méndez. Utilizando registros del Banco de la República, el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural y la Biblioteca Digital de Bogotá, "BOGOpedia" preserva la memoria culinaria de Bogotá y promueve la continuidad de sus tradiciones gastronómicas.

