

CECILIA

RESTREPO MANRIQUE

*La alimentación en la vida
cotidiana del Colegio Mayor
de Nuestra Señora del Rosario*

1653-1773 1776-1900

Ministerio de Cultura

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
MINISTRA

María Claudia López Sorzano
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño
DIRECTOR DE PATRIMONIO

GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Adriana Molano Arenas
COORDINADORA

Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia

Viviana Cortés Angarita

Isabel Cristina Restrepo

Daniela Rodríguez Uribe

Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa

Soffy Arboleda de Vega

Juana Camacho Segura

Ramiro Delgado Salazar

Julián Estrada Ochoa

Ximena Hernández Sánchez

Carlos Humberto Illera Montoya

Lácydes Moreno Blanco

Esther Sánchez Botero

María Josefina Yances



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

www.mincultura.gov.co

Contenido

<i>Prólogo</i>	13
PARTE PRIMERA	
La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773	19
<i>Introducción</i>	21
I Mestizaje culinario	25
El aporte indígena	27
Productos que existían en la región Muisca	29
El aporte español	44
El aporte africano	53
II Ambiente santafereño	55
El Cabildo	58
El abasto	60
III El Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario	69
Las Constituciones	71
El refectorio	79
La alimentación	85

Las celebraciones	92
Colegio de San Bartolomé	96
Convento de Popayán	98
IV Proceso de aculturación alimentaria	101
V Costumbres	107
<i>Conclusiones</i>	111

*

PARTE SEGUNDA

La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1778-1900	115
<i>Introducción</i>	119
I El arte de cultivar la tierra	121
Agricultura	121
Manual del agricultor	126
II Desarrollo del abasto de alimentos	129
Las panaderías	132
Las carnicerías	137
Las tiendas	150
La pulpería	155
Las chicherías	157
Los canastilleros	159
La Plaza Mayor	159
III Importaciones	165
Importación de alimentos exóticos	165

IV La alimentación en Santafé y en el Colegio Mayor del Rosario	177
Costumbres en la ciudad capital	177
La corta estancia del virrey don Francisco Gil y Lemus	185
El derroche en el recibimiento del virrey José de Ezpeleta	188
El poderoso marqués de San Jorge	193
La nueva centuria: siglo XIX	195
El 20 de julio de 1810	199
La República	204
Lectura de <i>La Gaceta</i> en el refectorio	209
Inconformidad en el Colegio por la asistencia de alimentación	281
<i>Conclusiones</i>	305
<i>Glosario</i>	309
<i>Referencias bibliográficas</i>	315

A mi esposo

y a mis hijas.

NOTA DEL EDITOR

La presente publicación reúne en un solo tomo la investigación realizada por Cecilia Restrepo Manrique, *La alimentación en la vida cotidiana en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario*, inicialmente publicada por la Universidad del Rosario en dos libros (2005 y 2009) correspondientes a dos periodos de tiempo de la investigación: el primero, 1653-1773, y el segundo, 1776-1900.

Comer es un acto biológico, cocinar es un acto cultural

José N. Iturriaga, México.

Prólogo

EL TEMA DE LA alimentación tiene múltiples matices, todos ellos apasionantes y de gran interés tanto para investigadores en las distintas disciplinas como para los individuos en general. Esto tal vez tenga que ver con el hecho de que no hay acontecimiento en la vida de los seres humanos que no esté permeado por algún tipo de *acto alimentario*; los aspectos más básicos de la supervivencia y las más sofisticadas y sutiles manifestaciones de la espiritualidad se relacionan, de una u otra forma, con la alimentación.

Sin embargo, estudiar las complejidades de las prácticas alimentarias en sus aspectos bioculturales es una tarea que impone retos teóricos y metodológicos importantes, especialmente porque, entre las actividades humanas, es la alimentación quien “cabalga de un modo más desconcertante sobre la línea divisoria entre naturaleza y cultura” (Douglas, 2001: 171). Particularmente desafiante es la posibilidad de contar con referentes concretos que permitan recrear o reconstruir las relaciones complejas que se tejen alrededor del proceso de alimentarse, lo que supone la existencia de estudios detallados sobre el tema, realizados en diversos contextos espaciotemporales y a distinta escala.

Teniendo en consideración este punto, resulta grato presentar el libro de Cecilia Restrepo Manrique *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773 y 1776-1900*, el cual constituye una sugestiva invitación para viajar al pasado y encontrarnos con la experiencia culinaria cotidiana de los santafereños en general y de los rosaristas en particular.

Esta minuciosa recopilación histórica, conjugada con una amena recreación de los eventos cotidianos, permite no sólo documentar los principales hechos históricos de Santafé de Bogotá durante el periodo abarcado, sino también *caminar* desde la cocina del Colegio del Rosario hasta la panadería, sentir el olor del

pan caliente, escuchar la lectura de un texto en el refectorio¹ y saborear una sopa caliente cargada de ingredientes finamente hilados en la historia.

Si bien este libro constituye un valioso aporte para la historia de la alimentación en Santafé de Bogotá, son muchas las contribuciones que la información recopilada en él puede hacer al estudio de las prácticas alimentarias en general.

Quisiera destacar particularmente tres aspectos por los cuales lo considero un referente para todos aquellos apasionados por el tema de nuestras raíces gastronómicas y culinarias: el primero es la dimensión de lo cotidiano con la cual se aborda el estudio; el segundo se refiere a la investigación detallada del contexto y de las distintas variables que influyeron las prácticas alimentarias en la Santafé de Bogotá de la época, especialmente las de los alumnos del Colegio Mayor del Rosario; el tercero, es el aporte que hace a la discusión sobre la evolución de las prácticas alimentarias y el impacto de estas en las sociedades actuales. Aunque este último aspecto no se contempló como uno de los objetivos de la investigación de Cecilia Restrepo, a mi modo de ver constituye una de sus más importantes contribuciones.

Teniendo en cuenta que la alimentación es un hecho básico para la supervivencia y adaptación de los seres humanos como especie, indagar esta temática requiere de una perspectiva evolutiva. Y con esto no me refiero a la dimensión puramente biológica ni muchos menos a la idea de evolución como progreso, sino al estudio de la naturaleza, las causas y el impacto de los cambios bioculturales desde una perspectiva de largo alcance.

Así, y desde esta perspectiva, indagar en la cotidianidad en la que se crean y se recrean las tradiciones alimentarias, y entender el contexto histórico en que estas tradiciones se arraigan, desaparecen e impactan otros aspectos de las sociedades humanas, resulta de particular interés. Sin embargo, comprender la complejidad de estos procesos a una escala amplia, espacial y temporalmente hablando, nos impone desde las distintas disciplinas grandes retos teóricos y metodológicos, requiriéndose de investigaciones minuciosas que involucren tanto la revisión de los marcos teóricos desde los cuales abordamos el tema de la alimentación (Aguilar, 2001), como el desarrollo de estrategias metodológicas particulares (Sardà, 2010 et ál.). Es, precisamente alrededor de la cuidadosa reconstrucción de la entramada serie de eventos y variables involucrados en la interpretación de la cotidianidad de los actos alimentarios, donde considero, radican las mayores riquezas del libro de Restrepo.

1. Sala reservada en algunos colegios y comunidades para sentarse a comer.

En efecto, a partir de un estudio de caso como es el de *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor del Rosario*, análisis que se realiza con base en una cuidadosa recopilación historiográfica, se recrean diversos aspectos de la vida de Santafé de Bogotá en la época colonial y republicana; no sin antes indagar en las prácticas alimentarias de los indígenas de la época prehispánica en el altiplano cundiboyacense, evaluando las contribuciones que en términos de ingredientes, preparaciones y costumbres en general, hicieron estas comunidades a nuestra cultura alimentaria.

Aproximarse al tema de la alimentación en el Colegio Mayor del Rosario desde la cotidianidad y la “óptica del mestizaje culinario”, implica una serie de retos metodológicos para documentar efectivamente el “proceso de aculturación con integración de nuevos ingredientes y sabores, a costa de su sustitución o la simple incorporación en la dieta” (Restrepo, 2005: 1). Particularmente, para investigar el “mestizaje culinario” desde las complejidades de lo cotidiano se requiere indagar en las sutilezas de los cambios en las pautas alimentarias a una escala micro y macro evolutiva. Para esto resulta indispensable el estudio integral –y no solo el aspecto nutricional– de las prácticas alimentarias incluyendo la ritualidad que se teje alrededor de los procesos alimentarios.

En el estudio detallado de la naturaleza de estos pequeños y a veces grandes cambios, y en la comprensión del contexto (social, político y económico) en que ocurren estas transiciones, radica otra de las grandes fortalezas del libro de Cecilia Restrepo.

El énfasis en recrear los eventos cotidianos de la Colonia y la República, le permite a la autora determinar los elementos que influyeron en la alimentación de los distintos actores sociales involucrados en la vida del Colegio Mayor del Rosario. La amplia y profusa discusión sobre el sistema de abastecimiento de alimentos y las instituciones que lo regulaban (tales como el Cabildo y el Abastos) y en general sobre las normas o *Constituciones* que direccionaban la manera como debía funcionar el Colegio, ayudan a la autora a explicar cómo y por qué se configuró de una forma específica la dieta de los colegiales.

Dentro de estos eventos cotidianos se destacan hechos que marcaron cambios importantes en las pautas alimentarias como, por ejemplo, la llegada del ganado vacuno, la agricultura y la producción de alimentos y la existencia de momentos críticos para la alimentación de los colegiales debido a problemas de abastecimiento que condujeron a la escasez de alimentos esenciales como el pan.

Este marcado interés de Restrepo por develar cómo a partir de los rituales relacionados con el proceso de alimentación –denominados por otros autores

“rituales de comensalidad” (Sardà, 2010)– se refleja el comportamiento de la sociedad, se evidencia en las múltiples referencias a los eventos que ocurren alrededor de la alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor del Rosario. Tomando al refectorio como principal lugar donde se compartían los alimentos, recrea detalles relacionados con la disposición del mobiliario y con las normas o *Constituciones* que, además de regular el tipo de alimentos que se ofrecían, regían el comportamiento y las maneras en la mesa, determinando el orden en que se les servía a los comensales dependiendo de su jerarquía, así como la calidad y la cantidad de alimentos, entre otros aspectos (Restrepo, 2005: 65, 69, 75,79).

Con relación al tercer aspecto que considero importante destacar, vale la pena mencionar que, tanto los estudios prehistóricos como históricos sobre prácticas alimentarias tienen una enorme repercusión en el entendimiento de los problemas que en términos de adaptación enfrentan las poblaciones humanas en la actualidad; y aunque como ya fue mencionado, establecer este vínculo no ha sido uno de los propósitos del libro, su contribución en este sentido es de gran valor.

Los patrones culturales asociados con la alimentación de las poblaciones actuales en Colombia se encuentran fuertemente influenciados por los procesos locales y las circunstancias particulares de “mestizaje culinario” y “aculturación” ocurridos en los distintos momentos de nuestra historia colonial y republicana. Por lo tanto, el entendimiento de los mecanismos por los cuales algunas de las tradiciones alimentarias se arraigaron y otras han desaparecido, es de vital importancia para comprender las prácticas alimentarias en la actualidad. Documentar los elementos que los distintos grupos étnicos –indígenas, españoles y africanos– aportaron a la cocina de Santafé de Bogotá, resulta indispensable a la hora de reconstruir las trayectorias de cambio en los patrones alimentarios y su impacto en el ámbito biológico y cultural de las sociedades actuales.

Profundizar en las raíces históricas en las que se afianzan el uso de los platos, ingredientes y rituales que hacen parte de nuestra alimentación hoy, reviste una enorme importancia cuando abordamos los problemas que vivimos en la actualidad, en términos de los cambios en la dieta, tanto en la esfera de la nutrición como en la preservación de las tradiciones culturales y conservación del medio ambiente. Esto es especialmente cierto cuando se considera que, uno de los “dilemas modernos” (Leonard, 2001) enfrentados por los humanos en la actualidad, apunta al hecho de que nuestras decisiones alimentarias, muchas veces en contraposición con nuestra historia evolutiva como especie, conllevan a la proliferación de diversas enfermedades producto de una alimentación inadecuada,

a la pérdida de tradiciones culturales y al manejo inadecuado de los recursos desde la perspectiva ambiental.

Gran parte de nuestra cultura alimentaria se ve hoy convulsionada por los procesos de globalización. Todos los esfuerzos que empezamos a hacer para proponer políticas de salvaguardia de estas tradiciones, deben ser consecuentes con nuestra historia particular, y deberían estar fundamentadas, como ya lo mencionamos anteriormente, en una investigación amplia y rigurosa, a distintas escalas de análisis sobre los procesos y circunstancias que rodearon estas decisiones; esto requiere, por supuesto, de un cúmulo de investigaciones como la que aquí se presenta.

Aunque no explícitamente relacionado con esta discusión, trabajos como este nos brindan información valiosa para reflexionar sobre nuestras prácticas alimentarias y su impacto a futuro, ayudando a responder interrogantes como: ¿Dónde están las raíces de los patrones alimentarios de hoy? ¿En qué condiciones históricas se arraigaron o se desarraigaron? ¿Cuál ha sido el impacto de estas decisiones? ¿Cuáles podrían ser las consecuencias de estos cambios?

En síntesis, son varias las razones por las cuales resulta valioso este libro de Cecilia Restrepo, pero sobre todo, quisiera para concluir resaltar que a través de su lectura podemos trasportarnos en el tiempo, disfrutar y sentir ese olor de la sopa, recrear la lectura de un texto en el refectorio, caminar por el abasto, esperar la hora del almuerzo y entender por qué nos gusta el pan caliente.

ELIZABETH RAMOS ROCA

Referencias bibliográficas

- Aguilar, Paris (2001). “Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación”. *Anales de Antropología. Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas*, vol. 35, n° 1. México: Universidad Autónoma Nacional de México.
- Douglas, Mary (2002). “Las estructuras de lo culinario”. En *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. México: Alfaomega.
- Leonard, William (2002). “Food for thought”. En *Biological Anthropology. An Introductory Reader*. New York: McGraw-Hill.
- Marschoff, María (2007). “Aspectos metodológicos del estudio de las prácticas alimenticias en Floridablanca”. En *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. Buenos Aires: Teseo.
- Ramos, Elizabeth (2001). “Patrones de consumo de fauna como indicadores de cambio sociocultural: el caso de la Quinta de Bolívar”. En *Revista de Antropología y Arqueología*, vol. 13, n° 1.
- Restrepo, Cecilia (2005). *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- (2008). *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1776-1900*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Sardà, Samuel (2010). “El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular”. En *Herakleion*, n° 3.

PARTE PRIMERA

*La alimentación en la vida cotidiana del
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario*

1653-1773

AGRADECIMIENTOS

Gracias a la Universidad del Rosario por hacer realidad la publicación de este libro.

Mi gratitud para el doctor Ovidio Oundjian, director del Centro de Investigaciones, Estudios y Consultoría, y de la Línea de Investigación Institucional “Historia de la Universidad del Rosario” por darme la oportunidad de vincularme a este grupo y de realizar el proyecto sobre la alimentación en el Colegio mayor de Nuestra Señora del Rosario (1653-1773), dentro de la franja Vida Cotidiana de la Línea de Investigación de Historia de la Universidad. De igual forma a la doctora María Clara Guillén de Iriarte, directora del Archivo de la Universidad del Rosario, quien no solo me convocó a participar en este proyecto sino que me facilitó la información del Archivo sobre el tema; a Carmen Lucía y Johana.

Agradezco al doctor Álvaro Pablo Ortiz por su constante ánimo e interés facilitándome los libros dirigidos al tema de la alimentación, también a todos los investigadores de la Línea por su constante apoyo y estímulo en el desarrollo de este trabajo, así como sus comentarios y al personal del Archivo General de la Nación y de la Biblioteca Nacional por su esmerada atención en la obtención de documentos.

A mi familia por la paciencia durante estos meses, y a los amigos y amigas que de una u otra forma contribuyeron en la elaboración de esta obra.

Introducción

EL PRINCIPAL OBJETIVO DE esta investigación es reunir una información historiográfica, a fin de analizar lo que fue el proceso alimentario del Colegio Mayor del Rosario en su vida cotidiana colonial, bajo la óptica del mestizaje culinario; además, mostrar cómo en los patrones alimentarios se manifiesta un largo proceso de aculturación con integración de nuevos ingredientes y sabores, a costa de su sustitución o la simple incorporación en la dieta, para lo cual se presentan los platos y las recetas correspondientes.

Para observar este proceso es preciso remontarse a las etnias nativas de la época prehispánica y conocer los sistemas de alimentación de los indígenas de la sabana, los muiscas, qué recursos del medio ambiente consumían, y sus formas de preparación; qué recipientes utilizaban para, después, con la llegada de los conquistadores y de acuerdo con el mismo esquema, hacer una comparación y precisar los nuevos elementos introducidos, sus mezclas y sazones, es decir, observar el tipo de alimentación, las actividades alrededor de la culinaria y su aceptación en la sociedad.

Para conocer y entender el proceso de la alimentación en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario como caso concreto, es primordial echar un vistazo al ambiente social previo a su fundación; en especial a la alimentación de los indígenas y de los españoles y, más tarde, de los mestizos que poblaban la ciudad de Santafé, actores de aquel mestizaje culinario, marco de este trabajo.

Conocido este debate, podemos observar lo que ocurrió en la cocina del colegio y con quienes lo habitaron –internos o colegiales, rector, vicerrector, colegiales convictores, pasantes y personal de servicio– durante estos años, hasta el 1 de julio de 1773, día en que se firman en el salón rectoral nuevas decisiones para el colegio:

Se debía iniciar un libro de colegiales, considerando que se necesita conservar noticia individual de los colegiales que habitan en el colegio, así de los formales como de los convic-tores [...] nos pareció mandar y mandamos, haya libro en que se apunten los colegiales por sus nombres y apellidos, el día en que entraron, la beca que poseen, la facultad que profesan, y los catedráticos que enseñan.

(Guillén, 2003: 259)

Así mismo, se empiezan a implementar nuevos planes de estudio: “el 12 de septiembre de 1774, el fiscal Francisco Antonio Moreno y Escandón redactó el nuevo Método provisional e interino de los estudios que han de observar los colegios de Santafé por ahora y hasta tanto que se erige Universidad Pública, o su Majestad dispone otra cosa” (260).

Y a organizar las cátedras: “el 17 de octubre de 1774, don Pedro de Ureta le envió al rector del Colegio Mayor del Rosario el decreto, que había expedido el virrey, con los nombramientos de los catedráticos que debían seguir el nuevo método provisional de estudios” (261).

Esta situación conllevó varios cambios en el funcionamiento del Colegio, marcándose así una nueva etapa.

La alimentación en la época de la Colonia es un tema poco estudiado, quizás por las dificultades en las fuentes primarias, entre otras razones, porque los archivos coloniales no se concentran en un fondo específico sobre la materia, y los escasos datos están dispersos en todo tipo de legajos en los que, ocasionalmente, se encuentra alguna palabra relacionada con el tema; por ejemplo, de vez en cuando se hace mención de banquetes en las celebraciones, pero sólo cuando son brindados por la nobleza, pocas veces se registra una comida de la gente común. Además, porque lo culinario era casi totalmente de tradición oral. La mayoría de las mujeres no sabían escribir –para que lo registraran en un documento–, más bien, se reproducía boca-oído y experimentando en la cocina.

No obstante, la información general fue recolectada de documentos primarios de varios archivos históricos.

En el Archivo General de la Nación –en adelante AGN–, donde se conservan los documentos originales, se logró rescatar datos en el fondo de Abastos sobre las demandas o pleitos a causa del abastecimiento de la ciudad de Santafé, detectar los problemas de acaparamiento de comestibles, del desvío de víveres a otras regiones

y de robos o alza de los precios de los mismos hasta hacerlos excesivos. De igual forma, en los documentos contables, en el aspecto económico, y en los expedientes judiciales se reflejó la falta de dinero de los habitantes de la ciudad para adquirir los productos de la comida diaria y, por consiguiente, los salarios bajos o la falta de ellos, lo cual se convertía en motivo para escribir una protesta.

Los documentos consultados en el Archivo Histórico de la Universidad del Rosario –en adelante AHUR– aportaron datos sobre algunos productos que en el siglo XVII se compraban para el Colegio, y de ciertos frutos que se daban en las haciendas del plantel; igualmente se pueden deducir los utensilios usados y los necesarios para utilizar al momento de comer, pero difícilmente aparecen una preparación o una receta de un plato determinado, por lo cual se tuvieron que inferir de las que se preparaban en la Edad Media, el Renacimiento europeo o en otras instituciones semejantes de la Santafé colonial.

En el Archivo de la Provincia de San Luis Bertrán, Orden de los Predicadores, se ubicaron documentos del Colegio de Santo Tomás y de los conventos de Santo Domingo, y en las crónicas de la época, especialmente las de Fernández de Oviedo, en su análisis de los alimentos, y fray Pedro Simón. Además de la bibliografía secundaria sobre el tema.

Este estudio registra, con la guía de la historia de la vida cotidiana, la información que se ha recopilado y analizado desde antes de la fundación del Colegio hasta los primeros años de funcionamiento del mismo en la época colonial. Para esto se exploraron, como ya se mencionó, datos sobre aspectos culinarios de los nativos y de los españoles, el contexto de la vida santafereña, el análisis del abasto de la ciudad de Santafé, y el impacto gastronómico en la población y en la alimentación del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, para continuar con la visualización de esta aculturación. De esto se derivan las costumbres, las celebraciones y las fiestas alrededor de la alimentación en la época.

Ningún grupo humano puede perdurar sin comer. La alimentación ha sido fundamental para el desarrollo y la evolución humanos, y está integrada a todas las actividades diarias. Por tanto, al hablar de vida cotidiana es necesario incluir la alimentación, la cual está relacionada con todas las actividades que desarrolla el ser humano; implica, también, reflexionar sobre el constante cambio en razón de la evolución de los modos de vida del hombre. Cada siglo trae su propia transición y para este caso, “la transición alimentaria”.

El quehacer diario se ha convertido en fuente importante para aportar datos y para complementar la información histórica. No se puede aislar el comer de

las actividades de cada día: vivir significa estar inmerso en la alimentación, en la habitación, en el vestido y en la recreación, como respuestas específicas a necesidades básicas del pasado y del presente, donde se van a interpretar estas actuaciones y se van a integrar en un proceso de cambio con resultados y modificaciones.

En la vida cotidiana se manifiestan las condiciones de vida, los problemas sociales, económicos y políticos de una sociedad y, también, se pueden conocer los detalles íntimos de una familia o institución. La alimentación va a reflejar las costumbres, los hábitos, el comportamiento de una familia, de una institución y de una sociedad, lo que se manifiesta en la cultura material, en los alimentos consumidos, en los horarios de comida, en las maneras asumidas en la mesa cotidianamente y en las ocasiones especiales.

La vida cotidiana, como la define Javier Ocampo: “es el acontecer diario de los hombres y los pueblos; es la vida privada o colectiva del común de las gentes, es la vida de las familias en el interior de sus hogares, es la vida diaria de las gentes en los campos, las aldeas, los pueblos y las ciudades” (Javier Ocampo, citado en Vargas, 1998: XVIII).

Rósula Vargas, autora del libro *La vida cotidiana del Altiplano Cundiboyacense en la segunda mitad del siglo XIX*, comenta en el prólogo de la obra: “El trabajo de la vida cotidiana indica todas las vivencias y el acaecer de un pueblo, en un momento determinado, manifestados en las relaciones cotidianas que se reflejan a través de la cultura material, en su vestido, vivienda, alimentación, devociones y diversiones” (Vargas, 1998: XXI).

En los estudios sobre la vida cotidiana, sobre todo en el campo de la alimentación, se observa una resistencia a las modificaciones, así lo comenta la historiadora Vargas, “los alimentos y bebidas son expresiones de larga duración en la historia de la cultura con manifestaciones de lentitud en los cambios” (Vargas, 1998: 109).

La investigación sobre la alimentación consumida por una sociedad en un tiempo determinado está englobada en los antecedentes históricos, sociales y geográficos de esta, y el estudio de su evolución se convierte en un tema novedoso.

I. Mestizaje culinario

LA HISTORIA DE LA alimentación, como se mencionó, se abordará como un proceso de cambios y modificaciones impuesto por la confluencia de las tradiciones culinarias autóctonas muiscas y la trasplantada por los inmigrantes, es decir, del mestizaje culinario, el cual analiza el encuentro entre dos culturas bajo el punto de vista de los ingredientes, de su cocción, de su elaboración, de los utensilios y de las maneras de consumir los alimentos. Esto se va a expresar en la creatividad cultural y material de cada grupo en cuestión, o sea, en establecer cuáles fueron los hábitos y las costumbres alimentarias.

Para estudiar el mestizaje culinario en el Colegio, se debe observar la cultura material definida como “distintos modos en que se han satisfecho las necesidades humanas elementales de comida, cobijo y vestido” (Pounds, 1999: 22), y la aculturación, entendida como “los cambios que se producen en una cultura por influencia de otra” (Vargas, 1998: XXV). Se entiende por cocina mestiza a la mezcla de tres tradiciones culinarias fundamentales: la indígena, con sus productos autóctonos y sus formas culinarias; la española, con la introducción de diferentes hábitos gastronómicos y nuevos ingredientes que complementaron la cocina nativa; y la influencia de las culturas africanas que llegaron con la esclavitud, y sus costumbres autóctonas que enriquecieron el yantar diario, especialmente en las costas Atlántica y Pacífica.

Desde un principio, en la conquista de América se dio la miscegenación de los blancos con los nativos en razón de las pocas mujeres blancas que existían en estas tierras y las relaciones de poder y sumisión entre estos dos grupos culturales, cuyo resultado fue el mestizo, nuevo elemento de la sociedad; no obstante, se dio también la aculturación, representada por los cambios en las costumbres, los hábitos y los comportamientos alimenticios de la comunidad, y es en este sentido

que se reconoce un mestizaje culinario. Díaz Piedrahita lo confirma: “El resultado final del mestizaje fue una simbiosis entre lo indígena y lo europeo, hecho cultural sin precedentes en la historia y que se manifiesta más notablemente en la alimentación” (Díaz Piedrahita, 1993: 48).

Se toman en cuenta los productos básicos de la alimentación indígena, –resultado de sus cultivos, de platos seleccionados y de la cacería de monte, la pesca en ríos, la recolección– así como los traídos de la metrópoli por los españoles en forma de semillas para sembrar y animales para criar, hasta determinar en qué ingredientes y preparaciones se empieza a reconocer la fusión de las costumbres alimenticias y la presencia de nuevos sabores.

Como la tendencia de las culturas humanas es preservar lo propio y resguardar las tradiciones, en el campo de la alimentación también se dio resistencia al cambio, tanto por parte los indígenas como de los españoles. Sin embargo, y con la aplicación de la frase “la tolerancia aumenta con la distancia”, se explica la aceptación, por parte de los españoles, de los alimentos indígenas.

Los siglos XVII y XVIII del periodo colonial corresponden a la formación de la nueva sociedad, la implantación de las instituciones que gobiernan una ciudad, la concreción de hábitos y de costumbres alimenticias, y el afianzamiento de una etapa de acople en una nueva cultura.

Los conquistadores, a su llegada a tierras americanas, se enfrentaron, en un primer momento, con las precarias vituallas para su manutención; en casos extremos tuvieron que sacrificar sus caballos, incluso los cueros de sus escudos. Su encuentro con los muiscas, una sociedad organizada social, económica y políticamente, los favoreció en el sentido del sustento diario, ya que estos contaban con gran diversidad de cultivos y frutas, gracias a la fertilidad y al aprovechamiento de las tierras: “En tanto que los españoles no aseguraran un control del territorio y de los indígenas, sus posibilidades de mantenimiento estaban limitadas a la importación y sus estómagos seguían manteniendo viva la relación con los productos de España [...] pero así no se producía la asimilación de los productos nativos” (Saldarriaga, 2010).

Este mestizaje se dio en dos sentidos, ya que el primer contacto con lo “desconocido” lo hicieron los conquistadores al verse obligados a consumir los alimentos indígenas y, en segunda instancia, fue el contacto de los nativos con los comestibles traídos por los peninsulares; primero, los conquistadores aceptan el consumo de los ingredientes indígenas y, después, los indios integran los nuevos productos a su dieta, unos por necesidad, los otros por imposición. Esta integración de nuevos

sabores a una dieta depende de las experiencias culturales y de las tradiciones de un pueblo, supone una transformación alimentaria y una lucha por mantener sus costumbres.

Para los europeos, “sin comida no existían posibilidades de supervivencia y era menester adaptarse a las nuevas posibilidades alimentarias” (Díaz Piedrahita, 1993: 47). Cuando escaseaban los bastimentos, los soldados iniciaban la búsqueda de comida, no solamente de plantas silvestres, raíces, flores o animales sino, también, en las aldeas de los indígenas donde encontraban los productos que tomaban, la mayoría de las veces, por la fuerza. Después de apropiarse de los alimentos los soldados devastaban lo que quedaba, situación que llevaba a los nativos a abandonar el lugar y sus cultivos, a perder su despensa cotidiana o a quemar sus siembras y huir para así evitar saciar el apetito de sus enemigos a costa de destruir lo propio.

Gregorio Saldarriaga, en su trabajo sobre la alimentación describe los alimentos que consumían los indígenas a la llegada de los españoles: “Tras un largo, sufrido y escarmentado avance, en donde el hambre y sus paliativos se había convertido en uno de los grandes sufrimientos de los conquistadores, se encontraban con bohíos en donde descansar y comer bollos de maíz, yucas y melones para asar, frísoles, auyamas y hierbas para consumir con pescado [...] estos sabores fueron conquistando el paladar y colonizando el gusto de los conquistadores” (Saldarriaga, 2010).

Saldarriaga expone el proceso para llegar a integrar un alimento a la dieta; así, se empezó por la identificación por medio de los sentidos: “antes de entrar a la boca son registrados por otros sentidos”, en un primer momento la vista, luego el olfato, seguido del tacto y, por último, el gusto. Prueba de ello se encuentra en las crónicas donde los españoles describían los frutos de estas tierras e inclusive muchas veces los comparaban con los propios dándoles sus nombres si no los conocían, de esta forma se evidencia “la dificultad para aceptar y comprender lo que es distinto, de ahí la necesidad de filtrarlo a través de nuestro sistema de valores” (Saldarriaga, 2010).

Con el paso del tiempo, y por la experiencia adquirida en sus recorridos por el territorio, los españoles terminaron por acostumbrarse a los alimentos indígenas previo el trasplante de la crianza de cerdos, gallinas, ovejas y cabras. Fue un proceso muy lento que se pretende visualizar en la comida del Colegio.

El aporte indígena

En el siglo XVI, el altiplano cundiboyacense estaba habitado por varios grupos étnicos: los laches, los guanés, los chitareros y los muiscas, pertenecientes al

grupo lingüístico chibcha. Los muisca estaban localizados en la sabana, los valles interandinos fríos y las tierras cercanas a la cordillera Oriental, abarcando un territorio desde el páramo de Sumapaz, al sur, hasta el valle del Chicamocha al norte. Dentro del territorio muisca existían numerosos arroyos y quebradas nacidos en los cerros orientales. El agua hacía parte de su historia y estaba relacionada con sus mitos y leyendas.

Su organización social y política consistía en cacicazgos de pequeñas aldeas cuya habitación era el bohío; sembraban algunas parcelas agrícolas bajo el liderazgo de un cacique. Este patrón de organización social les permitió diversificar su agricultura ajustándose a los recursos naturales que les ofrecían los diferentes pisos térmicos. De esta manera, cada cacicazgo tenía sus propias sementeras en tierra templada y en el páramo, a donde se desplazaban por temporadas a sembrar y cosechar para volver a su lugar de vivienda. Cultivaban maíz, frutas, ají, ayuama y papa, entre otros comestibles. Los cultivos que se desarrollaban en el páramo eran tubérculos de altura como las chuguas, las habias y cubios, mientras que en los valles interandinos recogían el maíz y la papa; en la zona templada sembraban también maíz, yuca, batatas, ayuamas y frutales. De esta forma disfrutaban de los productos de diferentes pisos térmicos.

Tanto sus técnicas de cultivo como su conocimiento de los ciclos naturales, de las condiciones climáticas y de las estaciones de lluvias, les eran favorables para el buen resultado de su trabajo, aunque se enfrentaban a los problemas climáticos de sequías, heladas e inundaciones que, a veces, destruían las cosechas.

El hombre era el encargado de la preparación del terreno, el cuidado de la siembra, la cosecha y el comercio del producto, mientras que la mujer trabajaba en la siembra y en la preparación de los alimentos de cosecha y caza (Langebaek, 1985).

Esta disponibilidad de cultivos les permitió variar su dieta alimenticia y tener excedentes durante todo el año, los cuales intercambiaban con tribus pertenecientes a su mismo lenguaje, el chibcha, es decir, con los guanés, los laches y los chitareros. De la misma forma se obtenían los productos provenientes de la pesca y la caza los cuales aportaban la proteína.

La sociedad muisca cuidó del agua y de los recursos alimenticios, sus habitantes eran aseados en su cuerpo y su habitación, aprovecharon los recursos de su territorio y “no sufrieron de hambre ni malnutrición proteico-calórica ni de carencias específicas de vitaminas” (Sotomayor, 1998). Su dieta estaba compuesta por cereales, tubérculos, granos, frutas, verduras, tallos y hojas, así como productos cárnicos. No conocían la gripe ni la viruela ni otras enfermedades.

Otras actividades económicas que desarrollaban los muiscas antes de la llegada de los conquistadores eran la cerámica, la minería de la sal y el tejido de mantas; la primera, fundamental para acondicionar y facilitar el consumo de los alimentos y para las ceremonias religiosas.

El estudio de Zapata identifica algunos de sus productos:

Guayacanes, algarrobos, guasumos que son árboles que dan fruto silvestre que llaman sonque que comen los indios [...] plátanos, guayabas, piñas, curas que otros llaman aguacates, higos de tuna, aoyamas, que son calabaza de la tierra, papayas, frutillas de chiles, granadillas, guamas, etc. [...] tienen frisoles, habas, turmas, que son las que en Perú llaman papas [...] es cosa de mucho provecho para los indios porque teniendo turmas y maíz tienen todo el sustento necesario. Hay también patatas y otras raíces que llaman arracachas que son casi como patatas.

(Zapata, 1974: 74)

Productos que existían en la región Muisca

Cereales

Maíz

Su valor simbólico era importante para la sociedad indígena ya que el maíz era un alimento sagrado del cual provenía su sustento cotidiano y se consideraba la base de la alimentación indígena.

La ventaja del cultivo del maíz era que se podía sembrar en diferentes pisos térmicos, se cosechaba tanto en tierra fría como en templada. Además, sus granos se pueden consumir en proceso de madurez o cuando ya están al punto de crecimiento, siendo igualmente alimenticios. Por otra parte, es un grano que se puede almacenar durante un largo tiempo para épocas de escasez.

El cronista Fernández de Oviedo describe cómo elaboraban los indígenas el pan de maíz:

Las indias especialmente lo muelen en una piedra algo concavada con otra redonda que en las manos traen a fuerza de brazos [...] y echando de poco en poco agua, la cual así moliendo se mezcla con el maíz, y sale de allí una manera de pasta como masa, y toman un poco de aquello y envuelvenlo en una

hoja de yerba que ya ellos tienen para esto, o en una hoja de caña del propio maíz o otra semejante y échanlo en las brasas, ábase y endurecese y tórnase como pan blanco.

(Fernández, 1995: 17)

“Se comía tostado, hervido y en formas diversas” (Patiño, 1990: 99); además, preparaban platos como “mazato: es masa de maíz, molido y guardado para llevar de camino, cuando no han de hallar comodidad de molerlo” (fray Pedro Simón, 1986: 73); en bollo, “según consenso general un bollo se elabora con masa de maíz molido, envuelta en hojas del propio maíz que se echa a cocer en agua o se asa al resplandor de las brasas” (Díaz Piedrahita, 1981: 21), en mazamorra, arepas, pan, tamales preparados con ají, sopas, o lo comían desgranado, también cocido, amasado y fermentado, este último conocido como la chicha.

Preferían la dieta líquida a la comida sólida: “No son muy grandes comedores y esto del beber es vicio envejecido en costumbre que generalmente tienen todos los indios” (Díaz Piedrahita, 1981: 115) y precisamente, la chicha representaba un sustento completo.

Los españoles definían a la chicha como “el vino que hacen los indios de su maíz, que embriaga si beben mucho, como el nío”. Así describían su elaboración:

Hácenle de esta manera: muelen el maíz entre dos piedras, a mano con alguna agua, de manera que queda hecho masa, y así mascada, la vuelven a la masa, porque aquello dicen, es la levadura con que se aseda la masa; la cual cuecen después con agua, y echándola en sus múcuras o cántaros, aquella agua cocida con la masa se aseda en dos días y se le hace un picante, que se pierden por ella los indios y de esta usan en sus borracheras [...]. Las españolas han hallado otros modos de hacerla más limpia y más curiosa y regalada.

(Simón, 1986:61)

Otro modo de preparar la chicha de maíz: “del grano quebrantado y remojado se toma una porción que una mujer mastica para inocularla con el fermento de la saliva. Esta porción se mezcla con el resto del maíz; todo se pone a hervir por tres o cuatro horas; una vez enfriado el líquido, se cuele y se deja reposar para que fermente, hasta el grado deseado” (Patiño, 1990: 115).

En la época prehispánica la chicha era considerada una bebida especial, la

tomaban de vez en cuando para celebrar algún acontecimiento, pero no era un hábito como lo expresaron los conquistadores.

Después de la Conquista, los indígenas continuaron consumiendo la chicha, algunas veces como reemplazo del agua ya que, para este momento, no se consideraba sana para beber; sin embargo, fue rechazada por los españoles, sobre todo por los misioneros, quienes les prohibían su consumo argumentando sus continuas borracheras, de tal forma que ya en la Colonia su expendio se dificultó, aunque existían muchas chicherías, y en varias ciudades empezaron a circular expedientes del Cabildo sobre la prohibición de la bebida llamada chicha de miel: “de la bebida de la chicha y las demás que se confeccionan con miel [...] que no se usen dichas bebidas en la ciudad de Tunja [...] respecto de estar introducido el uso de esta bebida entre gente de inferior esfera y poco conocimiento de la gravedad de tan superior pena como la censura y que lo que se había convertido entre la gente referida en destrucción de sus almas” (Archivo San Luis Bertrán. Caja 5, f. 942).

Incluso se disponían castigos al que tomara estos brebajes: “con pena de excomunión mayor para que no se fabricase, vendiese, ni comprase la chicha de miel” (Archivo San Luis Bertrán. Caja 5, f. 942).

Por su parte, los mercaderes se defendieron y suplicaron no se censurara la “chicha de medio miel” sin mezclas. Entre ellos escribe, en 1703, Andrés de Cortázar vecino de la ciudad de Santafé: “por ser sustento natural de todos los deste reyno y experiencia muy antigua el que siendo sin otro mixto que el de miel en proporción, no causa embriaguez” (Archivo San Luis Bertrán. Caja 5, f. 958).

Los españoles relacionaron el maíz con el trigo pues este cereal también constituía la provisión de los europeos durante la Edad Media. De esta manera, tomaron al maíz como sustituto, al cual se habituaron hasta introducir el cultivo de trigo en el territorio conquistado.

El cultivo del maíz fue permanente en la Colonia, hecho que reafirma la importancia de este cereal. Se sembraba en todos los repartimientos indígenas, a pesar de las amenazas a los campos de labranza por la presencia de animales de pastoreo y de los cerdos que invadían las tierras propias de la siembra y se comían las cosechas. Al respecto existen muchos documentos donde se evidencian los reclamos de los indígenas y de los curas para solucionar esta situación. Las quejas llegaron a España y el rey expidió una orden en la que dice, refiriéndose a los pueblos de indios:

Se han introducido a vivir en ellos los españoles los cuales
violentamente les han quitado sus tierras y agua con que las riegan

para sembrar maíz para sustentarse, y ellos han plantado viñas y frutos de que resultan infinitos daños, en el servicio de Dios y mío [...] los emplean en el trabajo personal de sus haciendas y tratos [...] no los pagan sino en géneros por crecido precio y en vino de sus cosechas con que los indios se embriagan y mueren. Madrid, 25 de agosto de 1681.

(AGN. Colecciones. Fondo Bernardo Caicedo-Resguardos. T. 26, f. 20)

En 1709 el protector de los naturales de Usaquéen dice que los vecinos de este pueblo:

Echan sus ganados en los resguardos de dicho pueblo en tanto grado que en el tiempo de sementeras se las destruyen pues hasta en los solares del pueblo, destruyéndoles sus cortas sementeras y así mismo reciben muchos daños de los perros de cacería que tienen pues estos van y derriban las puertas de las casas y se entran y comen la carne y demás cosas que estos miserables tienen en sus casas.

(AGN. Colonia. Fondo Caciques e Indios. T. 77, f. 621)

“Y suplica retiren los ganados de los resguardos y, de no hacerlo, los indios estaban autorizados a lancear los animales” (AGN. *Colonia*. Fondo Caciques e indios, t. 77, f. 621). Cabe anotar que durante el siglo XVII y aun el XVIII continúa sin solucionarse este problema y los indígenas tienen que sufrir el atropello de los españoles en sus sementeras.

Tubérculos

Papa (amarilla, morada, blanca, grande, harinosa, larga, ancha).

Junto con el maíz y la yuca, la papa era fundamental en la dieta nativa; se trata de un tubérculo cultivado en tierra fría y mencionado en los documentos como *turma* o *yoma*, ambos vocablos nativos. Langebaek sostiene que la papa fue “el alimento básico del pueblo raso” (1987: 58), ya que este tubérculo se conseguía en las tierras frías.

No se hallaba en las listas de tributo por lo cual su siembra se restringía a pocas fanegas de tierra.

Su valor nutritivo se debe al contenido de “carbohidratos (18%), proteínas

(2%), grasas (0,1%) y carbonato de potasio (1%), además de algunas vitaminas contenidas en la cáscara del tubérculo” (Díaz Piedrahita, 1993: 53).

En los documentos a veces aparece mencionada como batata y se sembraba en casi todos los repartimientos como los Gacha, Mama, Chitagota, Cajicá, Engativa y Ubaté, entre otros (Langebaek, 1987: 62).

El cronista fray Pedro Simón así las describe: “Son unas raicillas redondas del tamaño de las turmas de tierra comunes, que por eso las llamaron así los españoles que en el Perú se dicen papas. Danse asidas a las raíces de unas yerbas que las llaman con el mismo nombre, algo levantadas de la tierra. Son de mucho sustento para toda suerte de gente, aunque no tienen ningún sabor más de aquello con que las guisan” (Simón, 1986: 81).

Para los españoles era una “fruta” villana por crecer debajo de la tierra; además, les parecía un alimento insípido por lo que empezaron a consumirla mucho tiempo después de conocerla. Sin embargo, con el mestizaje la papa se convirtió en ingrediente indispensable de los pucheros y sancochos que les recordaban la “olla podrida”. Se consumía de variadas formas: en caldos, bollos, puré o seca escaldada, que es bañada con agua hirviendo.

En el mestizaje culinario fue un elemento de amplio uso, “así podemos decir del sancocho y del mondongo, indudablemente son platos que tienen claras raíces en dos de las tradiciones que nos anteceden, la india y la española” (Saldarriaga, 2010).

Batata

De acuerdo con Langebaek, este producto era diferente a la papa, se describía como propio de clima templado, y se cultivaba en los repartimientos de Chitadota, Chusmita, Guacha y Ocavita, su madurez se da a los tres o cuatro meses de siembra (1987: 62).

Cubios

Este tubérculo era de tierra fría, las sementeras se encontraban en las cercanías de los páramos y se registra entre los indígenas de Chocontá, Ubatoque, Pausagá y Tibaguyes (Langebaek, 1987: 61).

Arracacha

Esta planta se daba en tierra templada, figuraba solamente en el repartimiento muisca de Boyacá en 1601. Sin embargo, este tubérculo hacía parte de los ingredientes del puchero, así como de tortas y de pasteles.

Fray Pedro Simón lo describió así: “es una raíz que echa las hojas como las de apio, no tan menudas. Sabrosas asadas y en la olla y mejores para hacer conservas” (1986: 53).

Yuca

La yuca era otro alimento básico en la dieta de los indígenas asentados en climas templados y cálidos. Los muiscas sembraban la yuca dulce en los repartimientos de Chivatá, Chitadota, Duitama, Guacha, Ocavita, Pagasica, Pisba, Socotá, Sunuba, Susacón y Teusacá (Langebaek, 1987: 62). Con este tubérculo se hacían sopas, sancochos y chicha.

Se conocían dos tipos de yuca, la dulce y la amarga, que era venenosa y requería un tratamiento especial; por supuesto, también se preparaba de dos formas diferentes, lo cual delimitaba el uso regional. Por una parte se consumía como cazabe, en la costa principalmente, y por otra, en la zona andina se hervía o se asaba; igualmente, se tomaba como bebida. Los españoles la fritaban después de cocida, con lo cual agregaron otra forma de preparación:

Hay otra manera de pan que se llama cazabi, que se hace de unas raíces de una planta que los indios llaman yuca; esto no es grano sino planta... rállanla, y después aquello rallado, estrújalo en un cibucán [...] y ponen al fuego una cazuela de barro llana, del tamaño que quieren hacer el pan, y está muy caliente [...] y luego se cuaja y se hace una torta del gordor que quieren y del tamaño de la dicha cazuela en que la cuecen [...] y después la comen y es buen pan.

(Fernández, 1995: 18-19)

Los españoles compararon el cazabe con el bizcocho (pan deshidratado), que era el alimento más consumido en los barcos, por su durabilidad. También los negros lo comían: “La yuca fue ingrediente en varios platos actuales, producto de mestizaje cultural, como es el sancocho o viudo, en que elementos introducidos tales como el plátano, la carne de res, de cerdo o de gallina, se mezclan con alimentos americanos como la yuca, la papa y el zapallo y el pescado en vez de carne” (Patiño, 1990: 73).

Achira

Identificada con el nombre chibcha de *chisgua*, cuyas hojas se usan para envolver

los tamales. Existe una variedad de cuyos rizomas se extrae una harina con la que se hacen unos bizcochos que son los llamados achiras.

Otros tubérculos fueron los ullucos o chuguas y las hibiás, plantas de origen andino que fueron base de la alimentación en Perú, Bolivia, Ecuador, Colombia y Venezuela.

Cucurbitáceas/ rastreras

Auyama

Su destino era el puchero, acompañada de la papa y la arracacha. Los indígenas tenían plantaciones en los repartimientos de Boyacá, Chicamocha, Chitadota, Chusmita, Guacha, Mona, Ocavita, Saquencipá y Ubaté (Langebaek, 1987: 62). Se preparaba asada o en cocido, a la usanza indígena. Los conquistadores la asimilaron a la calabaza europea y así la comieron. “Es cierta especie de calabazas que se hacen muy grandes, de corteza tosca, de que hay hartas en España, que suelen conservar en arroje, aunque no con este nombre sino de calabazas” (Simón, 1986: 56).

Zapallo o calabacera

Planta herbácea cuyo fruto era la calabaza, crecía en diferentes pisos térmicos, también conocida como melón de la tierra, se preparaba asada, en guiso o en conserva. En Semana Santa la comían en reemplazo del pescado. Fue comida de indígenas, españoles y negros. También se usó para hacer recipientes.

Condimentos

Sal

“La sal fue explotada y elaborada en Nemocón, Zipaquirá, Sesquilé, Tausa, Gámeza, Chámeza, Mambita y en Guachetá, fuera de los muiscas los únicos que tuvieron sal fueron los Laches y los Tunebos” (Carrasco, 1998).

Los muiscas la intercambiaban internamente en ferias que realizaban en Nemocón y Tausa, y hacia el exterior con tribus cercanas a sus límites geográficos, incluso contaban con rutas comerciales por el territorio: “del territorio muisca partía la ruta que comunicaba el altiplano cundiboyacense y las llanuras del Caribe por el río Magdalena, por el cual habría de ascender Quesada” (Carrasco, 1998). La sal fue un elemento muy importante para el que la tuviera y era causal de guerras o de alianzas, en este aspecto favorecía a los muiscas pues ellos tenían control sobre las salinas del altiplano. Figura en las crónicas como un producto de intercambio más que condimento.

En 1537 entró Quesada por “el boquerón de Chuguanegue, al altiplano por Nemocón y nombró al ‘Valle junto a los pueblos de la sal’ como el Valle de los Alcázares” (Carrasco, 1998). Ya en la Colonia los españoles la explotaron con mano de obra indígena.

Ají (largo, redondo, amarillo, chiquito, grande)

Era un producto de tierra templada a cálida, se almacenaba por largo tiempo y se podía transportar sin dificultad. Se sembraba en los repartimientos de Chicamocha, Chitadota, Chusmita, Guacha, Mona, Ocavita, Socotá y Ubaté (Langebaek, 1987: 62). Considerado como condimento, producto de intercambio y cultivado en casi todas las regiones americanas, los indígenas lo usaban en todas las preparaciones, especialmente con las papas y en el tamal.

“Se llaman los pimientos colorados, y aunque hay algunos blancos y otros morados, todos se entienden con este nombre de ají. Y en España, pimientos, los blancos no pican” (Simón, 1986: 53). “Al verificarse la fusión cultural, esa hoja, finamente picada, se ha usado, tradicionalmente en Colombia para las morcillas” (Patiño, 1990: 86).

Achiote

Se utilizaba como condimento y en algunas ocasiones como cosmético por su propiedad colorante. Los indígenas se pintaban el cuerpo con esta semilla como símbolo de valentía, con ocasión de ceremonias especiales, y como protección contra el frío; los blancos les prohibieron esta última costumbre. Lo utilizaban en guisos y lo intercambiaban por productos de tierra caliente.

Entre otros condimentos usados por los indígenas para dar sabor a sus platos estaban las guascas, que se convirtieron en el elemento básico del ajiaco, y el azafrán de raíz, conocido por los indígenas como *chuegasuca*.

Granos

Quínoa o quínua

El grano formaba parte de la dieta indígena en sopas y combinado con otros productos. Por las excavaciones arqueológicas se sabe que este grano era consumido por los muiscas, ya que en la sabana se encontraron restos de polen de *Quenopodiáceas*, nombre científico de la familia de esta planta herbácea (Patiño, 1990: 100). El español lo asoció con las hojas de los bledos por su fruto y sus hojas.

Fríjol

Procedente de México, se dispersó por el resto de América antes de la llegada de los españoles (Vargas, 1998). Según el botánico Díaz Piedrahita, “los frijoles eran cultivados por los indígenas americanos desde épocas precolombinas y aún son la base de la alimentación en muchas regiones” (Díaz Piedrahita, 1993: 53). Se considera un alimento con un alto contenido de proteínas.

Por su condición trepadora era necesario sembrarlo junto con el maíz. Se ubica en el tercer puesto de importancia en la frecuencia de cultivos de los indígenas, después del maíz y la papa. Se encontró en la mayoría de los repartimientos, entre otros, en Beteitiva, Bobota, Comeza y Chitadota (Langebaek, 1987: 62).

Se comía como hortaliza, con vaina y grano en estado tierno o seco. Los indígenas los preparaban tostados o cocinados, en bollos, sopas y mazamorras.

Frutales

De acuerdo con las crónicas, asegura Langebaek, “los muisecas conocían el usufructo de las pitahayas, auyamas y guayabas, pero las fuentes no dan pie para evaluar qué importancia pudieron tener en la economía nativa”. Se anotan Somondoco y Subachoque con cultivos de frutales pero no se describe de qué tipo (1987: 65). Otras frutas eran la curuba, el lulo, la granadilla, la gulupa y la uchuva.

La presencia española no favoreció los frutales ya que hubo una gran disminución de estos. En Europa, generalmente, las frutas se preparaban en almíbar, por las monjas en los conventos. Las frutas americanas como la piña, la papaya, la guayaba y el mamey se utilizaron para el mismo fin. Era el agasajo preferido para virreyes y demás españoles.

Aguacate

Esta fruta era muy preciada por los indígenas y más tarde por los españoles. No se especifica cómo se consumía pero parece que la sazaban para comer. “Es una fruta de la hechura de una pera, con su pezón verde, aunque algunas pintan en amarillos. Tienen el hueso de la hechura de corazón, no con la dureza del de la ciruela. La carne muy blanda y de poco sabor. Suelen ser grandes de más de una libra. Dánse en unos grandes, frondosos y hermosos árboles. Llamanse paltas en el Perú, y en otras partes aguacates o curas” (Fray Pedro Simón, 1986: 53).

El nombre de *aguacate* proviene de la lengua náhuatl de México, deformación del vocablo *aquactl* (Díaz Piedrahita, 1993: 47), el de *palta* se debe a que su cultivo

se introdujo en la provincia de los paltas en Ecuador, y el de *cura* es de origen quechua del Perú. Estos vocablos fueron traídos por los conquistadores.¹

Piña

Era un producto que se cultivaba en tierra templada, figura en Sunuba y Pausagá. Tal vez fue consumida por los muiscas, fermentada para hacer la chicha (Langebaek, 1987: 64).

“Es una fruta que dan unos cardos, tan grandes como melones medianos. Son olorosísimas y suavísimas de comer. Llamáronle los españoles piñas por lo mucho que por de fuera se parecen a las piñas de los piñones, aunque en todo lo demás no se parecen en nada. Téngala por la mejor fruta de las Indias y hay abundancia de ellas en tierras calientes” (Simón, 1986: 75).

Fernández de Oviedo la consideraba una de las mejores del mundo.

Papaya

“Es una fruta tamaña como un melón y con sus tajadas señaladas, que se da en unos árboles desaliñados y de no agradable vista, aunque la fruta lo encomienda, que es muy sabrosa y sana. Tiene las pepitas como granos de pimienta, aunque un poquito mayores y más arrugados, que saben a mastuerzo [...] todas son buenas para hacer conserva” (Simón, 1986: 104).

Dice que en tierra fría se dan en menor tamaño pero también de buen sabor, esta nota puede referirse a la papayuela.

Guayaba

Como otras frutas, la guayaba hacía parte de la dieta indígena, tal vez la tomaban en jugo, aunque fray Pedro dudaba del origen americano. Fernández dice: “y para quien la tiene en costumbre es muy buena fruta y mucho mejor que manzanas” (Fernández, 1995: 107).

Los españoles prepararon la mayoría de las frutas en conserva, en especial la guayaba que fue una de las más usadas y a la que le cambiaron por completo su presentación y su sabor:

Es una fruta colorada por de dentro y de fuera, del tamaño de manzanas, con unos granillos, no pocos ni blandos. Suelen comerla los animales, y de los granillos que echan en el estiércol

1. Comunicación personal de la historiadora Carmen Ortega.

nacen luego guayabos y suele de esta manera echarse a perder la tierra, y hacerse tan espesos, que no se puede beneficiar el ganado, ni halla qué comer, porque debajo de este árbol no se cría yerba [...] son facilísimas de corromperse y llenarse de gusanos. Hácese de ellas buena conserva.

(Fernández, 1995: 67)

Mamey

Fruta muy preciada por su suave sabor y olor, los españoles la compararon con el melocotón. Así la detalló Fernández de Oviedo: “hay una fruta que se llama mamey, el cual es un árbol grande y de hermosas y frescas hojas. Hace una graciosa y excelente fruta [...] la color es como de la peraza, leonada la corteza [tiene] una carnosidad que hay desde el dicho cuesco hasta la corteza es tan gruesa como un dedo, o poco menos, y no se puede ni ver otra mejor fruta” (1995: 105).

Bebidas

Los indígenas acostumbraban a preparar las bebidas para su sustento diario, unas eran refrescantes, de frutas como el mamey, la pitajaya o el icaco. La manera de elaborarlas era: “echar los frutos en agua tibia por un rato, y luego se amasa y se cuela todo” (Patiño, 1990: 104). Otras bebidas eran el masato, el atole de maíz y la chucula, a la que le agregaban cacao. El agua no la usaban para tomar, aunque era cristalina y pura.

Las bebidas fermentadas se obtenían de tubérculos, granos (maíz o quínoa) o de frutas dulces; sin embargo, la más utilizada era la del maíz conocida como *chicha*, entre otras por su corta cosecha. “La afición a la chicha, fermentada en múcuras de barro, era para los muiscas un elemento esencial de la vida cotidiana”, esta se preparaba según el uso que se le iba a dar, podía ser baja en fermentación para una buena alimentación, y con mayor fermentación dedicada a las ceremonias religiosas.

En la Colonia su consumo se extendió a mestizos y blancos, aumentaron las chicherías así como su presencia en las fiestas como el Corpus provocando grandes borracheras en la ciudad, motivo por el cual las autoridades la empezaron a reglamentar con mucho rigor. El sitio predilecto para instalar una chichería era en el costado norte de la plaza mayor, a donde llegaban los consumidores después de vender o hacer las compras del mercado.

Verduras

En la época prehispánica los indígenas consumían varios tipos de verduras; los chibchas llamaban *quysca* a las hierbas, sin embargo, “con el menosprecio de todo lo nativo, que fue característica de la cultura dominante, que trató de imponer sus propios patrones” (Patiño, 1990: 81) muchas de las legumbres se dejaron de sembrar y, por consiguiente, de comer.

Tallos y hojas

Los indígenas comían algunos vegetales como cogollos o terminales de algunas plantas, raíces, hojas, tallos, semillas y hongos. En cuanto a los aceites vegetales no hay pruebas de que fueran extraídos por los indígenas, esta técnica fue introducida por los españoles.

En la región andina se comían unos bulbillos tiernos de una especie llamada *Furcaea*, conocidos como “las alcaparras” de Indias, por el parecido de sus flores amarillas. De la quínoa se aprovechaba también la hoja y los brotes tiernos. Las hojas y cogollos frescos de la yuca también eran comestibles, inclusive las hojas del ají las echaban en el puchero como verdura.

Guascas

Aunque se ubicó con los condimentos, pertenece a la categoría de hortalizas y verduras. Se comía cruda o cocida. “Usa la gente pobre de las hojas de esta planta en sus comidas en lugar de especia. Se propaga con abundancia en las huertas de esta ciudad y en lugares húmedos” (Díaz Piedrahita, 2000: 73).

Alimentos de origen animal

Los muiscas complementaron su dieta con la cacería de animales, se conoce que consumían aves, insectos, peces y carnes de venado, conejo, zaíno y curí, entre otros.

Aves

Como las tórtolas, gallinetas, perdices y patos. El consumo de aves no fue tan frecuente como se presupone; la predilección de los indígenas por estos animales era más por sus plumas que para sustentarse, “especies de aves como guacamayos y papagayos eran adquiridas por los muiscas con el doble propósito de sacrificarlas y utilizar sus plumas como adorno” (Langebaek, 1987: 111).

Se sabe que los muiscas cazaban con redes la gallineta o gallina de monte para su mantenimiento, y las preparaban asadas o cocidas. También las comían con el

ajiaco. “En tierra firme hay más frutas y creo que más diferencias de pescados y hay muchos y muy extraños animales y aves” (Fernández, 1995: 34).

Por su parte los españoles comían pollo cuando estaban enfermos.

Insectos

Los insectos también formaron parte de su alimentación; por ejemplo, en Santander se cultivaban las hormigas, los comejenes y el producto de algunas avispas y abejas: la miel. Además, los muiscas consumían gusanos, chizas y cucarrones, esta costumbre se erradicó con la entrada de los peninsulares.

Peces

Uno de los recursos alimenticios de gran abundancia consistía en la pesca; el pescado se comía bastante y su fuente principal eran los ríos y lagunas de Tinjacá y Fúquene. En la sabana de Bogotá se conseguía el capitán, “pez de las ciénagas y corrientes de agua [...] es solo un género de pescado y no grande sino de un palmo y de dos y de aquí no pasa pero es admirable cosa de comer” (Patiño, 1990: 135). La guapucha, otra especie, medía de dos a tres pulgadas.

Los muiscas denominaban *guamuica* al capitán negro; *chichinegui* al capitán pequeño y *guapuche* al pez pequeño y blanco; en cuanto los artefactos se traduce *iaia* que significaba red para pescar, y *tijisua* que significaba anzuelo (Langebaek, 1987: 72).

El pez capitán era consumido en la ciudad de Santafé, y años más tarde se especializó para la época navideña, con buñuelos¹ y chocolate. Había tal riqueza de peces que se podían conseguir diariamente, sobre todo el bagre y el capitán, que también eran consumidos por los españoles. Aunque otros animales silvestres como la iguana, el manatí y la tortuga les causaban repulsión por su aspecto, una vez los saboreaban no les parecían tan malos.

Venado

Abundaba, estaba reservado para alimento de los nobles. “Su carne se usaba

1. En el manuscrito *Recetas de culinaria. Siglo XVII* (1775), se encuentra la siguiente receta para preparar buñuelos: “A una libra de harina, doce huevos, dos onzas de manteca, un poco de levadura, azúcar y agua tibia y por encima un poquito de aguardiente”. Estos buñuelos no eran como los de ahora, sino una especie de hojuela amorfa, resultado de echar la masa en el aceite dejándola freír.

como vitualla, se mantenían existencias de cecina en depósitos y a los españoles les llevaban diariamente entre treinta y ciento cincuenta para la comida” (Patiño, 1990: 143).

La carne de los animales la obtenían por medio de la caza; en el yacimiento arqueológico de Aguazuque, municipio de Soacha, Cundinamarca, se hallaron restos de animales como venados, curíes, armadillos, osos, ocelotes, pumas y osos hormigueros. En general los preparaban asados o cocinados, mientras que los españoles los preferían fritos.

El pescado o las aves se complementaban con la ingestión de danta, armadillo, chucha, oso hormiguero y tapir como parte de la alimentación. Años después este recurso fue sustituido por la carne vacuna importada de España.

La principal actividad era el comercio en los mercados, estos se desarrollaban en diferentes poblados y eran muy variados de acuerdo con el clima; así, intercambiaban sus productos con los de otras poblaciones y tribus ubicadas cerca de los ríos, lo que les brindaba gran diversidad de alimentos.

Como técnicas de conservación de alimentos, los cuales guardaban para épocas de escasez o para efectos comerciales, los indígenas contaban con:

- La deshidratación: secaban los alimentos al sol antes de guardarlos;
- El salado: como su nombre lo indica, salaban los alimentos, en especial la carne y el pescado;
- El ahumado: sobre todo la carne; la técnica consiste en colgar el pedazo sobre el fogón, a cierta distancia, para que le llegue el humo;
- La cocción, remojado y asoleo: consiste en sancochar los granos, dejarlos en remojo y posteriormente secarlos al sol (Vargas, 1998).

No hay duda de que los indígenas disponían de varios tipos alimentos: cereales, carnes, hortalizas, granos y condimentos como lo asegura fray Pedro Simón: “los indígenas les tenían abundancia de comidas de cuanto ello tenían, como venados vivos y muertos, tórtolas, conejos, curíes y palomas (de Indias) con mucho maíz, fríjoles y raíces de muchas maneras” (Simón, citado en Rojas, 1993: 209).

En síntesis, puede decirse que los principales alimentos de los indígenas eran la papa y el maíz (de los cuales existían varias clases) y que, además, consumían otros tubérculos, el ají y las carnes. Se consideraba una comida variada, donde abundaban el ají y el achiote como condimento y colorante; de igual forma, usaban diferentes clases de hierbas para aromatizar sus platos, como las guascas y el asnayuyo.

De acuerdo con los reportes arqueológicos y el reconocimiento de restos óseos en yacimientos del territorio de la sabana de Bogotá, “se acepta que el estado de salud de las poblaciones prehispánicas era adecuado, no persistían deficiencias nutricionales, aunque sí se han apreciado periodos críticos asociados a hambrunas y malas cosechas y no a cadenas infecciosas” (Rodríguez, 1999). Otras enfermedades que se presentaban en esta época se atribuyeron a causas genéticas, mas no a deficiencias nutricionales.

Comida a la manera indígena

En cuanto a las preparaciones, aparte de las ya especificadas es difícil definir exactamente sus técnicas ya que los cronistas no describieron en detalle este aspecto culinario; se sabe que la persona encargada de preparar la comida era generalmente la mujer. Existe el diccionario chibcha, el cual aporta alguna información, sin embargo, esta se toma con algunas reservas ya que es un manual escrito por los mismos cronistas, quienes lo interpretaron a su manera.

Del vocabulario relacionado con la cocción y la conservación de alimentos registraron: crudo, asado, ahumado, tostado (en tiesto o en fuego), salado, hervido, cocinado en olla, sazonado, desleído, colado, molido, rallado, desmenuzado, pelado, aclarado, desgranado y machacado (González, 1987: 166, 178, 179, 187, 206, 222, 235, 236, 299, 317, 329). Los sabores los catalogaban como: agrio, dulce, desabrido, bueno, sabroso y malo. Texturas: espeso (201, 208, 214, 223, 286, 331).

Hacían carbón vegetal, que usaban como combustible en la cocina, para uso de los orfebres y en los hornos en que concentraban la sal, la cual se consideraba el producto más importante para el trueque.

El indígena acostumbraba comer sentado en el suelo, y la comida se servía en hojas o elementos de cerámica; en vez de utilizar cubiertos usaba las manos para llevar la comida a la boca.

El utillaje culinario

Igualmente importantes son los utensilios usados para elaborar los platos. Se sabe que existían el fogón, el colador, varios tipos de ollas, la cuchara; la vasija de cuello angosto para evaporar la sal, el tiesto para tostar, el palo para revolver la chicha; la barbacoa, la múcura, los calabazos, “la cazuela o tiesto [en] que tuestan el maíz”, la piedra, el mortero, la mano de moler, con su piedra; el canasto, las copas y la totuma. En cuanto al combustible era común el carbón.

La elaboración de utensilios

La artesanía constituía otra actividad relacionada con las labores culinarias ya que ellos elaboraban sus propios recipientes para la cocción de los alimentos, para evaporar la sal, para hacer el cazabe –como el cibucán y el balay– así como para las ofrendas ceremoniales propias de su religión.

La manufactura de la cerámica era uno de los oficios desempeñados por los muiscas, y dependía de los yacimientos de arcilla localizados en cada región; ellos elaboraban vasijas, loza y múcuras. Según las crónicas, menciona Langebaek “pueblos olleros (como los llamaron los conquistadores) fueron Ráquira y Tinjacá, localizados a orillas de la laguna de Fúquene” (1987: 92). Cerca de la sabana de Bogotá se encontraron indicios de producción cerámica en Tocancipá: “muchas ollas, tinajas, jarros para llevar a Santa Fe y otras partes; pero mucha mayor cantidad de moyas y gachas para cocer sal, que expenden en Zipaquirá y Nemocón” (Langebaek, 1987: 93). La cerámica no solo se usaba localmente, también se vendía e intercambiaba en lugares lejanos.

De igual forma, fue común el uso de recipientes de origen vegetal entre los indígenas; es el caso del totumo, cuyos restos se hallaron en excavaciones arqueológicas del altiplano. Con la Conquista y la guerra surge el primer azote epidémico que afecta el mundo indígena: el hambre.

El aporte español

En el siglo XVI, con el arribo de los conquistadores, se introdujo un nuevo modo de vida. Se habla del mestizaje representado en los rasgos étnicos, costumbres y creencias, en general, de la época posmedieval, pero no se especifica qué sucedió en la culinaria, base del sustento de las dos culturas, ni cuáles fueron los aportes que trajo el encuentro a este ámbito.

Al embarcarse, los peninsulares traían consigo productos sólidos y líquidos para su alimentación, como el bizcocho, las carnes, el pescado salado y los quesos; el aceite, el vinagre, los vinos y el agua, que venían en barriles. Cualquier prolongación del viaje conllevaba trágicas consecuencias por la putrefacción de la comida, la consiguiente aparición de enfermedades y el hambre indefinida de la tripulación.

En general, la base de la alimentación europea eran cereales, granos y carnes de vaca, cordero, carnero, gallina y cerdo, entre otros, por lo cual introdujeron, aparte de dichos animales, cultivos de trigo, cebada, avena, centeno y arroz. Igualmente, los granos como la arveja, las habas, las lentejas y los garbanzos que formaban parte de la menestra.

Es difícil determinar exactamente de qué región de España hubo más influencia, sin embargo, para examinar este mestizaje es necesario hacer un acercamiento a la región de donde provenían los españoles ya que de ello depende la incidencia en las costumbres de la vida cotidiana de la ciudad de Santafé y dentro de estas, en la alimentación pues “las formas culinarias puras o mezcladas con lo indígena o africano suelen clarificar mejor los fenómenos de aculturación que la sola resistencia de los rasgos étnicos” (Zapata, 1974: 115).

Vicens Vives (1974) comenta que para finales del siglo XVI: “entre los emigrantes predominan, como es lógico andaluces y extremeños, de ellos hay muchísimos sevillanos, aunque es probable que bajo esa etiqueta figuren numerosos forasteros que vivían transitoriamente en Sevilla antes de embarcar. Aragoneses y Navarros fueron excluidos por la reina Isabel del “trato y provecho” de las Indias en beneficio de sus súbditos castellanos.”

Y para principios del siglo XVII: “el 42,5% de los emigrados procedía del sur de España (Andalucía, Badajoz y Canarias, donde casi todos los buques en tránsito a América tornaban algún tripulante o pasajero); el 41,7% procedía del norte (de Castilla y León casi todos); el 6,7% de Cáceres, Murcia y Albacete; el 9% de zonas costeras y Portugal (Galicia, Vascongadas, Cataluña, Valencia y Baleares)” (Vives, 1974: 327).

Estos datos se refieren a la migración de España hacia América en general. Es muy difícil discriminar la información a nivel local y mucho más en un sitio en particular como la ciudad de Santafé; además, con el paso del tiempo estas características fueron cambiando. Lo que sí se puede asegurar es que los blancos formaban parte minoritaria de la sociedad, que se concentraron en las ciudades capitales y que desde allí se dio el mestizaje y la aculturación.

En *Historia de Bogotá* se dice:

El español promedio que llegó a nuestro país provenía de la zona mediterránea cuya alimentación se basa en los cereales panificables, los vegetales de huerta, las legumbres secas, el aceite, el vino y la carne de carnero [...]. Jerónimo de Lebrón el que introdujo en grande las más importantes innovaciones en materia agrícola, puesto que trajo semillas de garbanzo, trigo, cebada, cebolla, fríjol¹ y arveja en grandes cantidades [...] la dieta urbana,

1. Respecto al fríjol parece que no se conocía en España, lo que sí era muy común eran las habas y el garbanzo.

en consecuencia, adquirió una gran variedad al superponer los productos españoles con los nativos.

(1988: 164)

El castellano era la generalización de los que venían de España, pero dentro de esta categorización encontramos elementos de las diferentes provincias ibéricas reflejados en la cultura material y en la culinaria. Por ejemplo, el gorrín, plato propio de Castilla, de la zona de Segovia, que consistía en un cerdo pequeño asado, y quizás su heredero en América sea la lechona aunque sin arroz, ni ningún tipo de relleno.

La mayoría de emigrantes eran de Extremadura, para esa época la zona más pobre de España. Conocidos extremeños son los apasionados Balboa, Cortés, Pizarro y Orellana, que fueron lanza de la conquista y la cristiandad en el Nuevo Mundo, además de su conocimiento en el cultivo de la vid y el olivo, aunque estos no prosperaron.

Los andaluces, por el monopolio de Sevilla; Andalucía tuvo para los primeros años de la Colonia la mayor influencia, tanto en sus costumbres como en su sentir y en su pensar. El pueblo andaluz y su historia eran lo más cercano a la cultura árabe y de él provienen las artes, la organización militar así como algunas palabras y actividades. En lo que se refiere a la agricultura se reconocen vocablos como arroba, quintal, fanega, acequia, zanja, noria, gañán y sagal. Con respecto a la tenencia de la tierra, las técnicas agrícolas y a los alimentos: alfalfa, azafrán, algarroba, alubia, almojábana y aceituna.

Otra posibilidad de influencia está en la región de Canarias, debido a que los barcos paraban en estas islas camino a América. De los canarios sobrevive su influencia en los vocablos náuticos de la costa Caribe, en el traje de las mujeres, con el pañolón negro y el sombrero blanco de paja que les cubre la cabeza. En lo culinario, en las papas con mojo, que es una “salsa de acentuadísimo sabor que lleva ajos, cominos, guindilla y pimentón o cilantro, además del aceite, la sal y el vinagre” (Luján, 1971: 79), acompaña a las “papas arrugadas” que son papas cocinadas con la cáscara y sal, transformadas aquí en papas chorreadas.

Si tomamos en cuenta elementos de la vida cotidiana de la Colonia en Santafé podemos verificar también las influencias en la arquitectura: las paredes de adobe, los grandes corredores, balcones y amplias portadas, así como también los patios de ciertas casas señoriales, las fachadas y las calles blanqueadas, reflejan el Mediterráneo.

De los preparados culinarios aragoneses, se conocieron los muchos aliños y platos de su cocina como la longaniza, los jamones, los guisos de cordero o el cordero

al chilindrón, que es una salsa preparada con tomates. También introdujeron el pollo al chilindrón, que según nos aclara Aguilera “lleva jamón con salsa de tomate, pimientos rojos y ajos” (1997:120).

Los dulces de Aragón tenían como base la almendra, la miel, los huevos y el aceite de oliva; en Navidad se preparaban los *guirlaches* o barritas de turrón de caramelo con almendras; los mazapanillos, que son figuras de animales o flores de masa horneada, los cuales se pueden comparar con los mazapanes,¹ las peladillas descarchadas o almendras recubiertas de dulce blanco que semejan la porcelana y el pan; se dice que “la casa aragonesa, por dentro, gira alrededor de la cocina y junto al hogar, grandes bancos, donde se hace la vida” (Aguilera, 1997:118).

Con los asturianos llegaron herramientas para la minería, así como los cantos en comidas, fiestas y vaquerías, entre otras prácticas culturales. Como dato curioso, el machismo es herencia del hombre asturiano considerado como desafiador y retador. Los trajes femeninos, de falda negra, el corpiño, las mantillas y las gargantillas con medallón colgado caracterizaban a la dama de Asturias.

Las alcachofas y los espárragos se cultivaban en la ribera de Navarra. Los leoneses con su alegría, su baile y la copla, también trajeron el tratamiento y la conservación de las carnes como el embutido salmantino y los jamones curados al humo.

Los valencianos, más cercanos a los cartagineses y a los moriscos de África, conservaban sus costumbres culinarias y agrícolas. A ellos debemos los cultivos de cebolla, hortalizas, cítricos y de arroz. En España, salvo la paella y sus variantes, típicos de Valencia, no se comía arroz blanco. También el trabajo del cuero, los retratos con dorados y plateados pintados al óleo, los juegos pirotécnicos, característicos de las festividades religiosas y populares de la época, que recuerdan los grandes recibimientos ofrecidos a los virreyes.

En Cataluña trabajaban el carey, el cuero, la sastrería y el vidrio con diferentes texturas y decoraciones que dejaron huella en América.

Los gallegos, con su tradición marítima, llegaron a la Costa Atlántica a pescar ostras, centollas, langostas, mejillones y demás mariscos que extrañaban de su mar, condimentados con los pimientos que eran considerados como ají. La reconocida

1. “Mazapanes”; en *Recetas de culinaria. Siglo xvii* aparece la siguiente receta para hacer mazapanes: “se muele media libra de maní con 4 onzas de azúcar y se baten tres claras de huevo con 4 onzas de azúcar. Estando el batido se mezcla el maní, se soba bien y se untan las latas de mantequilla, se echan con cuchara, se meten en horno templado, si se quiere se les echa un polvo de canela antes de entrar al horno”.

empanada gallega rellena de pescado era el plato que se ofrecía en el Colegio para Semana Santa.

Las fiestas de moros y cristianos, que se celebran en la Costa y en los Llanos Orientales, tienen algo de los murcianos que transmitieron su folclor, así como la cerámica representada en las ollas de barro y algo de gastronomía: “en la culinaria casera perviven aun las conservas, jugos, zumos y pulpas así como abundante confitería” (Aguilera, 1997: 123).

El País Vasco, con la típica cuajada rociada de miel de abejas, y Castilla-La Mancha aportaron el calderote y el cocido madrileño preparado con garbanzos, carne de vaca, gallina, jamón, costilla, tocino, chorizo, morcilla, repollo, ajo, zanahoria, papa, fideos y sal, reflejados en una especie de piquete, donde se sirve la sopa y aparte lo seco. Aparecen como ingredientes nativos solamente la papa y la sal.

Plato considerado típico de España y que influyó mucho en América fue el conocido como *olla podrida*, el cual se preparaba de diversas maneras e ingredientes según la región. Se preparaba en Asturias, donde lo llamaban *pote* por el recipiente donde se cocinaba; el *puchero gitano*, denominaba a la olla podrida en Andalucía; y los catalanes contaban con la *escudilla*, que también se asemejaba a la olla podrida. La olla podrida, como genérico, derivó en los pucheros y sancochos americanos.

En la receta de olla podrida a la española se recomienda “la carne de carnero o de ternera, una tajada de jamón magro crudo y los menudillos de ave y de caza” (Breteuil, 1892: 769), aparte se preparan algunas verduras, entre las cuales no falte el repollo, y se colocan en bandejas diferentes, luego se les vierte una salsa de tomate y otra de perejil por encima y se presenta como el plato característico de España. Algunos nombres como *puchero* y *ajiacó* (México), considerados como cocidos de varias legumbres y otros ingredientes, derivaron de esta olla y luego cambiaron a algo más específico.

En la cocina de los jesuitas la olla podrida llevaba de todas las carnes, aves, conejos, carnero, jamón, vaca y “hervirá a fuego manso, y en estando tierna se echa la especia fina, y si quieren echarle vitualla que sea poca, y el caldo tasado, y con poca grasa” (*La cocina de los jesuitas*, 1994: 9).

Otros comestibles introducidos por los españoles pero de origen árabe-marroquí fueron los garbanzos en forma de potajes de Semana Santa, las lentejas y el arroz. “Junto con el aceite de oliva como grasa básica dominante, el otro emblema culinario nacional es el garbanzo” (Ortiz, 1998: 310).

El cocido era un plato con diversas presentaciones regionales en las que

invariablemente iba el garbanzo, y este ingrediente efectivamente era mencionado en las listas de mercado del colegio. El cocido madrileño llevaba carne, un hueso de vaca, cerdo, tocino y jamón en una olla con agua; al hervir se le echaban garbanzos, zanahoria, nabo, apio, cebolla, gallina y sal, y se dejaba cocer lentamente, por último se le agregaban las patatas. La verdura se debía cocinar aparte con las morcillas, el chorizo y un ajo frito: “en el momento de hacer la sopa, que se sirve al principio del almuerzo, se saca el suficiente caldo de la olla, al que se le añade un poco del que ha servido para cocer las verduras y los embutidos. Los garbanzos se sirven, completamente escurridos, en una fuente, y sobre ellos la carne de vaca, la gallina, el tocino y el pie de cerdo cortados a trozos” (Luján, 1971: 83).

Aparte se presentaba otra bandeja con las verduras, la morcilla, el chorizo y la papa, acompañado todo con una salsa de tomate fría.

El ajo, de origen campesino europeo, fue aceptado rápidamente como condimento en los platos indígenas. La zanahoria y la cebolla, también de procedencia campesina, se utilizaron en diversas preparaciones nativas. Estos productos fueron cultivados en la sabana, donde se cosechaban los cereales, los vegetales y las legumbres. Así mismo, se importaron las semillas de garbanzo, trigo, cebada y cebolla, modificando la dieta americana.

Productos introducidos por los españoles

Trigo

Uno de los primeros cereales en cultivarse en tierras americanas fue el trigo, especialmente en climas fríos, en regiones como Tunja, Santafé y Popayán; en donde no se “daba” se comerciaba, ya que la elite española que poseía medios para hacerlo estaba interesada en el aprovisionamiento de este grano. Se sembró, entonces, el trigo para poder fabricar pan; en un comienzo se destinaba a la nobleza española mientras el resto del pueblo se tenía que conformar con el pan de maíz.

La evangelización tuvo papel importante en la labor de introducción de esta gramínea pues el pan era necesario para realizar el rito litúrgico. De otro lado, en la Colonia los cultivos de trigo formaron parte del monopolio comercial y su producto era muypreciado.

Caña de azúcar

Los indígenas no conocían el azúcar pero sí el sabor dulce ya que en sus preparaciones culinarias consumían la miel y las frutas. Sin embargo, los nativos aprendieron

a sembrar la caña, satisfaciendo las necesidades económicas y comerciales de los españoles. “El beneficio cultural materializado en preparaciones culinarias es innegable: las frutas tropicales mezcladas con el zumo de la caña dieron como resultado los más apetitosos dulces de la cocina americana” (Estrada, 1987: 50).

También aprendieron a preparar el guarapo, con el cual se embriagaban a tal punto que el propio fray Cristóbal de Torres, un año antes de fundar el Colegio, dirigió una carta al virrey sobre lo dañoso que era el guarapo para la salud y lo conveniente que sería imponer la pena de excomunión para los que fomentaran las borracheras con este líquido (AGN. *Colonia*. Fondo miscelánea. T. 65, f. 648): ”Para que se extirpe la mala costumbre del aguardiente de la tierra y al que se hallare con ella o la beneficiare siendo español se le saquen 200 pesos que de no tenerlos lo destierren por dos años, 50 leguas en contorno y siendo indio mestizo o mulato se le den doscientos azotes” (Archivo San Luis Bertrán. Caja 5, f. 955).

La incorporación del azúcar se consideró como un vehículo eficaz para la aculturación, lo que trajo la elaboración de los dulces en conserva, incluso con las frutas nativas.

Lechuga y coles

Las hortalizas se sembraban en los huertos de los solares de los conventos y formaban parte de la dieta española, mas no de los nativos. La lechuga era considerada calmante y se prescribía comerla en las noches.

Condimentos como canela, pimienta y nuez no constituyeron productos de cultivo sino de comercio.

Carne

La introducción del ganado vacuno trajo una verdadera revolución alimentaria no solo por la carne sino por la leche y el queso. Las ovejas, cabras, carneros, puercos, gallinas, gansos y palomas también formaron parte de este cambio.

“El término ‘viander’ es genérico, pues remite evidentemente a la ‘carne’ (*vian-de*) que en francés antiguo designaba todo lo que se consume para mantener la vida, los víveres” (Redon et ál., 1996: 25) y coincide con las viandas que cargaban los españoles en sus travesías.

Desde tiempos medievales la carne ha sido considerada “productora de fuerza y energía”, tanto es así que los guerreros antes de ir a pelear la consumían como alimento principal y la comían diariamente.

Embutidos o salchichas

Se consideran alimento de la gente del campo europeo. Chorizos, morcillas y salchichón con muchas variaciones, dependiendo de su elaboración tuvieron acogida por su sabor que, incluso, superaron a las originales. Se complementaron con el ají.

Comida a la manera española

En el siglo XVI existía una gran diferencia social en la comida, mientras los nobles comían en exceso –se llegó a ver un banquete de noventa y seis platos–, los pobres apenas tenían algo que comer. Los platos más importantes para la nobleza eran el cocido, algo semejante al puchero, y los callos, que eran pedazos de estómago de vaca o de carnero que se comían guisados.

En la España del siglo XVII se comía en abundancia, sobre todo en las mesas de la nobleza y la Corte; a propósito, se daban algunas recomendaciones: “que la comida debe iniciarse por los alimentos de más levedad, los huevos antes que la carne, esta, antes la de vaca que la de carnero. Y al final aceitunas [...] en la siesta se tolera aflojar la ropa, descalzarse y sestear media hora en lugar oscuro” (Aguilera, 1997: 174). El servicio a la mesa se hacía con orden, se usaba traer cada plato aparte y una vez terminado se servía el otro y así podían pasar muchos platillos.

En 1621 un austriaco ofreció un banquete al estilo español en el cual sirvió: el principio que es “un conjunto de alimentos integrados por panecillos, limas dulces, melones, colgajos de uva, platos de natas, lenguas de puerco, perril de algarrobillas, azumbres de vino, clavos, canela y orejones” (Aguilera, 1997: 171), a lo que le siguieron treinta y dos platos, repartidos entre manjar blanco, “gallina, azúcar, tres azumbres de leche y arroz en polvo molido”, pecho de ternera asada, mechada con tocino, asado con dulces, “pichones rellenos con cuatro panecillos, armados con torreznos con una libra de mazapán y demás conservas y huevos batidos y azúcar” (Aguilera, 1997: 171). Posteriormente ofreció lechón en sopa dorada, azúcar y quesos; olla podrida con carnero, vaca, pies de puerco, una gallina, cuatro palomas, tocino, ajos, cebollas, nabos y aceitunas, especias, garbanzos, tres cardos y dos hongos. Y finalmente se añadieron dátiles, alcachofas, postres, limones cocinados y naranjas. No se sabe si los comensales disfrutaban de la totalidad de las viandas o solo probaban una que otra.

Esto demuestra la exagerada cantidad de comida que, entre otras, dependía de la calidad del invitado. “Esa costumbre o moda durará en España hasta ya entrado el siglo XX” (Aguilera, 1997: 174). Los criados comían, después del banquete, en la calle.

En 1645, cuenta Luján: “Madrid consumía quinientos mil carneros sacrificados en el Rastro” (1989: 13), localizado a la salida para la ciudad de Toledo. Al año se consumían noventa mil arrobas de aceite, ochenta mil de vino, aparte de aves y de otra cacería.

La forma de gastar en la Corte se basaba más en el “qué dirán” que en lo que se tenía, aunque no era general a todos los españoles. Una persona común “cuando sale a comprar de comer, toma en la mano el tanto que ha de gastar, ni más, ni menos, y lo primero que hace es llegar al carnicero” (Díaz Plaja, 1994: 23) y allí compra chuletas, luego pasa a la fruta, después el arroz, en el mercado consigue pepinos, en la gallinería encuentra el conejo, carnero y tocino, repollo y pan.

Para la gente con pocas posibilidades una comida se componía de migas o sopas con algo de cerdo para la mañana, una hogaza con queso, ajo y cebolla al medio día, y la olla con nabos, carne y legumbres a la noche. El consumo de la lenteja, muy popular en la Edad Media, fue disminuyendo, y ya en el siglo XVII fue reemplazado por los garbanzos; “era el tiempo en que España batía todas las marcas del garbanzo” (Aguilera, 1997: 178), y esto se va a constatar en la comida del Colegio Mayor del Rosario.

Patiño resume lo que comían en España así: “los nobles comían gallinas, capones, perdices, pavos y se alumbraban con cera; los pobres comían carne de carnero, tomaban vino y se alumbraban con aceite” (Patiño, 1990: 48). Las vísceras se distribuían a las clases desvalidas.

El 1° de noviembre de 1700, final de la dinastía de los Austrias en España, Felipe V trajo “sus cocineros y modos” (Aguilera, 1997: 183), incluido el chocolate; luego Carlos III continuó con la línea tradicional de la comida, haciendo servir quince platos sencillos, poco vino y buena merienda compuesta de sopa, un asado de ternera, un huevo fresco y ensalada con agua, azúcar y vinagre.

En Chile, por ejemplo, el menú de los conquistadores era succulento: el primer plato, denominado “de residencia”, podía ser carne, ave o pescado; le seguía “el guiso abundante” hecho, de preferencia, con choclos y papas.

Los siguientes años de 1709, 1723, 1734, 1750 y 1752 se caracterizaron por las hambrunas en el pueblo español, lo que trajo como consecuencia la búsqueda de la comida económica y la llamada comida conventual.

El utillaje

Este campo también influyó al indígena: “la más trascendental innovación de la tecnología agrícola europea fue la sustitución de los rudimentarios instrumentos

indígenas de piedra y de madera por los metálicos” (*Historia de Bogotá*, 1988: 165). Los nativos aprendieron a usarlos en las haciendas, donde se les proporcionaban hachas, palas, azadones, hoces y arados para la agricultura, y combinaron su uso con el conocimiento que tenían sobre el terreno y el clima.

Respecto al tenedor como herramienta para comer, en España: “encontramos referencias en el siglo XIV como un instrumento que usaban los maestros trincha-dores y el marqués de Villena en un tratado titulado *Arte Cisoria* de 1423, incluye un utensilio con la siguiente descripción: ‘La segunda disenle tridente, porque tiene tres puntas, donde la primera tiene dos; esta sirve a tener la carne que se ha de cortar, o cosa que ha de tomarse, más firme que con la primera’” (Azcoytia, 2008).

En el siglo XVII, se utilizó en la corte con el rey Felipe III. Este instrumento era plano con dos púas. A raíz de su uso surgió el oficio de los “preceptores del tenedor” que eran personas encargadas de ir a las casas a dar instrucciones sobre el manejo de este artefacto. La gente del pueblo lo integró en su mesa mucho tiempo después.

El aporte africano

El aporte africano no se entiende como uno de los componentes para el análisis del tema ya que los alimentos de los esclavos no formaron parte de la alimentación de la ciudad de Santafé. Sin embargo, se insertan algunas observaciones sobre este punto.

Los esclavos, traídos a América desde periodos tempranos de la conquista como fuerza productiva, constituían una situación diferente a la de los nativos ya que “el esclavo en el Nuevo Mundo dependía de la comida y el vestido que le proporcionaban sus amos” (Patiño, 1990: 50). A la Nueva Granada llegaron más negros que a otras regiones de América, especialmente a las zonas costeras y cercanías de los ríos Magdalena y Cauca donde trabajaban en la agricultura, sobre todo de la caña de azúcar, y en la explotación del oro; en la ciudad de Santafé no fue elevada la presencia de la población negra.

La raza negra provenía de África y sus características variaban según la región de donde procediera. Los bantúes, parece, tuvieron fuerte influencia en las zonas litorales y parte de Antioquia. Los tambores congos, tanto en la costa pacífica como en la atlántica, se usan en los bailes (mapalé, bullerengue, cumbia, porro) y en las coplas, cuentos, adivinanzas y canciones.

No se han hecho suficientes estudios sobre la dieta alimentaria que trajeron los negros que llegaron de África, pero se sabe que al llegar a nuevas tierras se transformaron sus costumbres, en especial las relacionadas con los alimentos: “El

medio geográfico, las especies animales y vegetales que existían en estas tierras eran en gran parte diferentes a las del continente africano [...] tuvieron que desarrollar procesos de conocimiento de la naturaleza americana, de sus plantas, de sus animales, de sus condiciones climáticas, de los otros hombres que habitaban estas tierras para poder sobrevivir en ellas” (Barona, 1986: 75).

Colmenares comenta que durante la Colonia los esclavos que trabajaban en las minas consumían “dos libras de carne y cuatro cabezas de plátano semanalmente por cada individuo” (Colmenares, citado por Barona, 1986: 75) y que obtenían su sustento en las mismas, en las haciendas, o se les daba un día para cultivar sus chagras o salir a cazar.

Tampoco se han desarrollado investigaciones en las que se trate el tema de la preparación de sus alimentos y de cómo se adaptaron a los nuevos; sin embargo, no podemos ignorar su contribución, sobre todo en las preparaciones de muchos platos de la costa atlántica que tienen su sabor.

En cuanto a su influencia en la cocina santafereña, la información es escasa como para asegurar una presencia negra en los platos de la ciudad y del Colegio, ya que la mayoría de los esclavos, hombres y mujeres, se distribuían a otras regiones, como se mencionó, a trabajar en la agricultura y la minería.

Muchos otros africanos llegaron con los españoles quienes los traían por “sus habilidades guerreras, conocimientos médicos, oficios domésticos y culinarios” (Zapata, 197: 152).

En Colombia, el mestizaje indígena, hispánico y negro se dio más que en otros países, en especial en los litorales, hasta el grado de llegar a hablarse de triaculturación.

Gilberto Freyle cuenta cómo en Brasil ese mestizaje creó sus propias expresiones: “se cuenta ya con una arquitectura, una música, una pintura, un arte culinario [...] en los que se expresa un tipo nuevo de civilización” (citado en Morales, 1984: 54).

II. Ambiente santafereño

LA FUNDACIÓN DEL CASERÍO de Teusaquillo, primer nombre de la ciudad de Santafé, estuvo determinada por la abundancia de agua que encontraron los españoles en esta zona, de esta forma Santafé quedó incrustada entre los ríos San Agustín y San Francisco, lugar de donde los pobladores sacaban el líquido para llevar a sus casas.

En los primeros años de la Colonia, la organización y la administración de la ciudad estaban en manos de quienes se repartieron las encomiendas, los solares y las tierras. Los españoles se establecieron en la ciudad y empezaron a marginar a los indígenas, los mestizos y los negros, lo que creó un ambiente de estratificación social. El poder se concentraba en los ibéricos quienes dictaban sus propias reglas e imponían las maneras de vivir en la ciudad.

El mismo rey, en 1681, ordena: “que el virrey y presidentes y oidores de las Audiencias del Perú, Santafé, Chile y Panamá y los gobernadores y corregidores de sus distritos, hagan que los españoles, mulatos y mestizos que viven entre los indios, salgan de sus pueblos y ejecuten los demás que se les ordena” (AGN. Colecciones. Fondo Bernardo Caicedo-Resguardos. T. 26, f. 21).

Se puede decir que los conquistadores fundaron las ciudades americanas en sitios estratégicos, lo que permitió poblaciones de muchos habitantes y, por consiguiente, con muchas provisiones que los indígenas procuraban para su sustento. Según el padre Medrano, en 1599 ya existían 20.000 indígenas en Santafé; para Peralta en 1666 “había en Santafé 3.000 vecinos españoles y 10.000 indios [...] la población de la ciudad solo se duplicaba cada 50 años” (Peralta, 1988: 18); en 1688 todavía se registraban 10.000 que ocupan el 80% de la ciudad. Estos indígenas, por lo general, vivían en los barrios periféricos, en el monte y partes altas de los barrios, y principalmente habitaban el sitio conocido como *Pueblonuevo*.

La sociedad colonial estaba dividida jerárquicamente, lo que se manifestaba en la ciudad por la ostentación y el lujo de los personajes que representaban a las clases altas, no solo por las viviendas que habitaban sino porque se lucían por las calles, en los desfiles, en las ceremonias, con espléndidos vestidos, reflejo de su riqueza y su poder. La buena alimentación también era signo de abundancia y prestigio, se brindaban grandes banquetes con mucha comida y se servían en los ágapes para un virrey o una persona prestante.

La ciudad creció lentamente. Las primeras construcciones pertenecieron a los personajes llegados de la metrópoli, mientras que la población indígena se ubicaba en las afueras o *goteras* de la ciudad. A finales del siglo XVI tuvo un ligero progreso al convertirse en centro de comercio y producción de cereales, entre ellos, el trigo.

En este siglo los indígenas asentados cerca de la ciudad tuvieron contacto con los españoles, aprendieron el idioma, nuevos oficios y se compenetraron con la sociedad española. Oficio común por entonces era el de *leñatero*, es decir, el indígena que aprovisionaba leña, obtenida en el monte cerca de su choza, y el de *jornalero*, quien prestaba servicios varios en las casas y los conventos (Vargas, 1998: 39). “Durante este primer siglo, la cocina, los solares, las conversaciones en la pila de agua, fueron los primeros lugares donde se ejerció la sociabilidad horizontal, donde empezó a darse esta fusión e intercambio de experiencias y creencias” (55). “El primer mercado público en Santafé fue en la Plazuela de las Hierbas” (50).

A mediados del siglo XVII, más o menos hacia 1650, con la creación de la mita urbana, se dio un crecimiento físico de la ciudad; el indígena, liberado de la encomienda, empezó a trabajar en la edificación de colegios, conventos, puentes, casa reales; se levantaron varias construcciones como “el Cabildo, la fuente de la Plaza Mayor, la Real Audiencia, la Cárcel de Corte, la carnicería, el Puente de San Francisco y los empedrados de las calles principales” (*Historia de Bogotá*, t. II, 1988: 79), algunos edificios religiosos y el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, junto con otros dos colegios. Esta centuria se caracteriza por los constantes conflictos entre los grupos sociales y las diferencias étnicas. No obstante, la actividad mermó y el siguiente siglo transcurrió sin cambio fundamental.

En la relación sobre el estado y las necesidades del reino hecha por el mariscal de campo don Antonio Manso, presidente de la Real Audiencia del Nuevo Reino de Granada en 1729, no sin pesadumbre, dice: “Hallele, señor, en la última desolación, los vecinos principales y nobles retirados del lugar, los comercios casi ociosos, vacos los oficios de república, todos abatidos y en una lamentable pobreza” (Giraldo, 1954: 21), incluida la ciudad de Santafé.

A mediados del siglo XVIII parece iniciarse un nuevo cambio: el comercio se desarrolla, crece la población, especialmente la mestiza se hace más numerosa; la migración del campo a la ciudad aumenta en poblaciones como Guasca, Chía, Funza, Fontibón y Ubaté, hasta alcanzar los 20.000 habitantes. “El siglo XVIII marca el comienzo del predominio de los mestizos en la parte central del Nuevo Reino de Granada” (Vargas, 1998: 17). La población indígena disminuye hasta el 9,6% y se constituye en estrato más bajo de la sociedad, mientras que los mestizos llegan al 35%, siendo la mayoría en 1778. “Para esta época, Santafé dejó de ser la aldea que fue; traspasó la barrera de los 15.000 habitantes y ganó en complejidad y dominio sobre su entorno rural” (*Historia de Bogotá*, t. II, 1988: 141).

En 1774 empezaron a organizarse los barrios de la ciudad. Se fundaron ocho, más cuatro cuarteles, según las parroquias ya existentes; estos barrios fueron La Catedral, El Príncipe, Santa Bárbara, San Jorge, Palacio, Nieves oriental, Nieves occidental y San Victorino; de igual forma, se identificaron las calles, se numeraron las casas y se realizaron los primeros censos.

El comisario o alcalde de barrio era el funcionario encargado de hacer el censo de la ciudad. El realizado en 1780 mostró que la población femenina en Santafé era el 63,5%. Este alto porcentaje de población femenina se debía a que las indígenas venían a la ciudad por dos razones: para trabajar en las casas de los blancos como empleadas del servicio –lo que sin duda transformó la elaboración y la sazón de las comidas españolas–, y en busca del mestizo; esto condujo a un cambio a escala social en la Santafé colonial.

En 1793 se censaron 492 indígenas y en 1806 se anotaron 501, localizados especialmente en el barrio de Las Nieves (44%), aunque todavía compartían con los mestizos. En el barrio Santa Bárbara llegaban al 13%, en San Victorino al 12,7%, y en el barrio El Príncipe se censaron como empleados de las casas de blancos.

La población infantil, de 0 a 10 años, nos informa Vargas (1998), solo era el 11% y vivía en los barrios de San Victorino y Las Nieves. El resto de la población joven, de 11 a 30 años, eran trabajadores, ya sea del servicio doméstico u oficios menores.

Eran comunes las casas de dos pisos, habitadas por la gente pudiente y ubicadas en el centro de la ciudad, más conocido como barrio de La Catedral; los bohíos, casas de habitación de los indígenas, empezaban a verse lejos de las iglesias. También existían las tiendas, llamadas *chicherías*, en los barrios de San Victorino, Santa Bárbara y Las Nieves, y otras tres en el barrio de La Catedral, además de las pulperías donde se compraban artículos de vestir y algo de comer.

El Cabildo

Esta institución, creada en Europa desde la época medieval y que nacía con las ciudades, estaba conformada por los conquistadores; sin embargo, solo hasta 1571 empezó a adquirir tierras representadas en ejidos y dehesas. Constituía la autoridad local.

Una vez fundada la ciudad de Santafé: “se trazaron las calles, se marcaron las cuatro esquinas de la plaza mayor, se lotearon las manzanas, se plantó el rollo de justicia (el rollo de justicia consistía en ‘una columna cilíndrica de piedra rematada por una cruz [...] era el gran símbolo de la suprema justicia real (*Historia de Bogotá*, t. II, 1988: 132) [...] y se designó el Cabildo, asignándole sede en la plaza mayor junto con la catedral y la cárcel” (*Historia de Bogotá*, t. I, 122).

Una de las primeras obras que se llevaron a cabo en la ciudad fue en 1584 cuando esta institución construyó la primera fuente conocida como “El mono de la pila”, alimentada por el río San Agustín, donde se dirigían las aguateras con sus múcuras para llevar el agua a las casas de los blancos.

En los primeros años de la Colonia el Cabildo gozó de poder y de respeto; tenía comunicación con la metrópoli por medio de los procuradores que mantenían esta relación. Entre sus principales funciones estuvieron la regulación urbana y la definición del abasto de carne y trigo, la regulación de pesas y medidas, el control de precios, la administración de ejidos y dehesas, el mantenimiento de carnicerías, el control de tiendas y pulperías, y la organización y protocolo de ceremonias y fiestas públicas (*Historia de Bogotá*, t. II. 1988: 124).

La institución del Cabildo desempeñó un papel importante en la administración de los alimentos, de las pesas y de las medidas, así como en su distribución. Sus funcionarios eran personajes prestantes de la ciudad, que debían cumplir ciertos requisitos: ser español y vecino de la ciudad, tener casa en el lugar, no ejercer oficios viles ni ser propietario de tabernas, ser mayor de 18 años y no ser sordomudo.

El Cabildo estaba compuesto por varios empleados: el alférez real, el alcalde ordinario, el regidor, el fiel ejecutor, el alguacil, el síndico procurador, el escribano y el mayordomo de propios o tesorero.

El de fiel ejecutor era uno de los cargos más importantes; estaba directamente relacionado con el abasto de alimentos y la fijación de sus precios. Su función se consideraba de gran responsabilidad, ya que no solo definía las tasas y las medidas con sus respectivos instrumentos, sino que se encargaba de garantizar su calidad –“cuando estos estaban dañados los arrojaba al río”–, de vigilar la falsificación

de medidas y el acaparamiento de productos alimenticios o de corregir casos de especulación: “cuando los precios sobrepasaban los precios fijados por el Cabildo, el fiel ejecutor los confiscaba y los destinaba a asilos de beneficencia y cárceles” (*Historia de Bogotá*, t. II, 1988: 151).

En 1550 se estableció la Real Audiencia en la ciudad de Santafé, que trajo consigo la autoridad del rey y con ella la burocracia. Representaba el poder y lo aplicaba en especial sobre el Cabildo, dando como resultado severos conflictos entre estas dos instituciones.

Sus funcionarios eran los oidores, el fiscal, el escribano, el regidor mayor y el portero. Los oidores se destacaron por llevar una vida de lujos y ostentaciones, recibían una alta renta y se desempeñaban en forma especial; su trabajo se iniciaba a las siete de la mañana, dos horas más tarde acudían a sus casas a “tomar un refresco”, almorzaban a las dos de la tarde y luego se dedicaban a la siesta y al juego.

El símbolo de la Real Audiencia fue el sello real, instaurado con grandes pompas y celebraciones en su sede localizada en “una casa en el costado sur de la plaza mayor” (*Historia de Bogotá*, t. I, 1988: 125). Fijó reglamentaciones sobre los precios de los comestibles, los cuales fluctuaban según los cambios climáticos en las regiones de las cosechas; de igual manera, influyó en el abastecimiento de carne pues ubicó, en sitios especiales, el sacrificio y la venta de ganado.

A finales del siglo XVI el Cabildo ya no tenía el mismo poder del que gozaba a su inicio, incluso, decreció hasta que llegaron las reformas borbónicas que prácticamente lo disminuyeron. Sin embargo, siguió en funciones.

A principios del siglo XVII la casa del Cabildo se encontraba en la esquina sur occidental de la plaza mayor, y sus mayores gastos los representaban la construcción de carnicerías (en la plaza, en el barrio de Las Nieves), el mantenimiento de obras públicas y las fiestas y celebraciones, entre otros.

El 25 de febrero de 1751, el Cabildo se encontraba en una angustiosa situación ya que se acercaba la llegada del virrey Solís y no tenía los medios para la fiesta. “El primer cuidado de este ayuntamiento es el que su recibimiento sea con la pompa y obstanta correspondiente a tan alta dignidad”, argumentaba, por lo que decidió pedir a la Real Audiencia un libramiento de ocho mil patacones para agasajarlo como se merecía. En 1753 se le respondió: “No ha lugar a lo que se pide por parte del Cabildo de esta ciudad [...] y no se admita más escrito sobre este asunto y practiquen los gastos como se ha acostumbrado” (AGN. *Colonia*. Fondo cabildos. T. 11, f. 220, 227v).

Al terminar el siglo XVIII el Cabildo había recuperado sus ingresos merced a los impuestos sobre los siguientes renglones: carnicerías, molinos, tiendas y pulperías, ejidos y dehesas, minas de sal y distribución de agua.

El abasto

El proceso de abastecimiento de la ciudad de Santafé en el siglo XVII se puede reconstruir gracias a los certificados y papeles que guarda el Archivo Histórico de la Nación. El fondo Abastos conserva documentos elaborados por alcaldes, gobernadores y otros funcionarios dedicados a reglamentar sobre el abastecimiento, precio y comercio de los alimentos, y otros papeles que se refieren a las dificultades que se presentaban en la ciudad respecto a la escasez de víveres o al desvío de estos.

“Las instituciones coloniales que reglamentaban y legislaban sobre el abastecimiento de alimentos y artículos de primera necesidad eran los cabildos locales, las juntas de la Real Hacienda y otras autoridades civiles” (AGN. *Catálogos*, 2003: 4). La Real Audiencia se encargaba de reglamentar los precios de algunos productos como la harina y el pan. Además, vigilaba los remates que se concedían a particulares como el abasto de carnes o de víveres, y fijaba, a su vez, los precios de venta al público cada año.

La reglamentación se daba sobre la provisión de víveres a las ciudades y pueblos de la jurisdicción de la Real Audiencia de Santafé y del virreinato de la Nueva Granada. Los productos que tenían más demanda eran la carne, el trigo, la harina y el sebo para las velas, por consiguiente, eran estos productos los que más se abastecían.

En algunos documentos se determinaba cuáles regiones debían proveer de ciertos artículos a otras, según la producción de cada lugar.

De la misma forma, se legislaba sobre los precios, las pesas y las medidas, los remates, las licencias para sacrificio de ganado, la apertura de carnicerías y las pulperías, así como sobre las licencias para el transporte y el comercio de la harina. Es común encontrar documentos sobre pregones en la ciudad, por ejemplo: “ninguna persona saque de su jurisdicción para otra parte que no sea Bogotá, harina, trigo, novillos o vacas, so pena de perderlo” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. Vol. 2, f. 1029); esto por el problema del acaparamiento en épocas de escasez, lo cual era motivo para imponer multas a las personas que ocultaran o revendieran los víveres. Esta situación se presentó de forma constante en la época colonial y fue muy penalizada.

El pregón lo constituía cualquier decisión, regla o decreto que expedían la Real Audiencia y el Cabildo, y se comunicaba al pueblo a gritos por la calle.

Generalmente el pregonero, quien debía tener una voz clara y fuerte, era una persona mulata o negra, a veces, blanca. Su trabajo lo hacía por la Calle Real y en cada esquina leía el documento, esto garantizaba el conocimiento del hecho por parte de todas las personas.

Pan

En 1567, Benito López hizo un pedimento sobre el aprovechamiento de un molino de Ubaté para proveer de trigo a los mineros de Muzo (AGN. *Colonia*. Fondo Caciques e indios. T. 32, ff. 275, 284), y se registra el cultivo de trigo por parte de los indígenas para elaborar la harina y, por tanto, el pan. Dice el *Papel Periódico Ilustrado*, en sus “Notas curiosas”, que “Pedro Briceño hizo el primer molino de harina [...] y la primera que amasó pan [en el Nuevo Reino] fue Elvira Gutiérrez, mujer de Juan Montalvo” (*Papel Periódico Ilustrado*, 1883-1884).

El trigo en grano, la harina y el pan se convirtieron en la base de la alimentación diaria tanto de los españoles, que ya los tenían, como de los santafereños. Este cereal era objeto de serios controles dada la facilidad para acapararlo, rendirlo y venderlo más caro, a tal grado que se redactaron varios decretos y autos que especificaban sus medidas, su peso y su precio; con esta medida se buscaba, entre otras cosas, favorecer a los pobres y más necesitados. En 1620 se anunciaba:

Que las panaderas y tratantes que venden el dicho pan amasado y cocido sean obligados solamente a dar cuatro libras y media de dicho pan cocido por un tomín de plata corriente [...] y que el dicho pan bien acondicionado y sin defraudar su peso [...] los dichos tratantes han de vender el dicho pan en sus tiendas públicamente y teniéndolo de manifiesto y las dichas panaderas en las dichas plazas públicas sin excepción de personas para que todos consigan el fruto del dicho gasto.

(AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T. 6, f. 403v)

El precio de la harina y el pan se pregonaba en Tunja y en Santafé.

La distribución y la venta del pan se organizaban por remates, en este caso las normas iban dirigidas a evitar los fraudes del molinero. Se exigían unas medidas hechas de madera y que su peso fuera justo, que los pesos y piezas para recoger la harina no estuvieran horadados y que no hubiera cerdos en el molino; el objetivo era comprobar cuántas libras de harina salían de una fanega de trigo sembrado para saber cuánto pan cocido se hacía.

Desde 1614 la producción de trigo y de harina se traía de diferentes poblaciones cercanas a Santafé –había sembrados en Ubaté, Simijaca, Tunja, Nemocón, Tausa y Guatavita–; para esto se ordenaban numerosos pregones con el fin de que la harina se llevara directamente a la ciudad y se depositara en la casa del pósito, sitio destinado para su “guardia y custodia”.

La influencia de este cereal en la dieta de los santafereños se evidenció desde el mismo momento de la evangelización, pues los misioneros lo utilizaban para ofrecer el acto litúrgico: la comunión se daba con hostias hechas de harina de trigo. Además, el pan se consideraba acompañante de la comida y, muchas veces, se convertía en el único alimento disponible.

No obstante, su abasto se hacía muy difícil por diferentes circunstancias, entre otras, el acaparamiento del grano, la pérdida de cosechas, la gran demanda que generaba, la especulación con los precios y el clima. Esto se evidencia en lo siguiente: “dijeron que por cuanto considerando la necesidad que al presente padece esta ciudad y reino, de pan para su sustento y abasto, por la esterilidad del tiempo” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T. 4, f. 403).

A propósito, un documento de 1620 titulado “Acuerdo de la Real Audiencia de Santafé sobre fijación de precio del pan y la harina”, nos ilustra la situación:

En la venta de la harina que se trae en esta ciudad y se vende en ella, ha habido y hay algunos excesos en su precio y valor vendiéndose la arroba de la dicha harina por más precio del que es justo. Particularmente han ocasionado esto algunas personas que por vía de regatonería tratan de vender la dicha harina en pan cocido defraudando el peso de dicho pan y la calidad y bondad que debe tener conforme a las ordenanzas y autos de buen gobierno y para que cesen los dichos inconvenientes y también se atienda en lo posible el aprovechamiento justo y moderado que deben tener las panaderas y tratantes que conforme a su obligación suelen vender y venden pan cocido en sus tiendas y en las plazas públicas de esta ciudad.

(AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T.4, f. 403)

Se tomaban igualmente medidas represivas contra las personas que escondieran el trigo y se daba: “orden de ir a las estancias y haciendas de Ubaté a hacer cala y cata del trigo, y harina de molinos que hay y pagarlo conforme a la tasación que se hizo de la Real Audiencia y lo envíen a Santafé [...] al que guarde o niegue el

trigo se le embarga, se le cobra multa de 50 pesos” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T.1, ff. 463, 501).

La norma era tanto para los indígenas como para los españoles, para todos se proclamaban los pregones y de no cumplirlos se les aplicaba el castigo correspondiente: “se entienda así mismo para sacar trigo de los caciques e indios principales que tuvieren cantidades bastantes guardándose con ellos la misma forma que con los españoles y dejándoles lo necesario para su sustento y de sus familias y para las sementeras que este presente año hubieren de hacer. Firma el oidor Julio de Villabona” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T.1, f. 463v).

Se medía por *caballos* y se pagaba medio peso por cada cabalgadura de trigo que llegara a Santafé.

La Real Audiencia, en 1620, manda que se recojan todas las cosechas de trigo cocido o en rama que haya en la ciudad de Tunja, Villa de Leyva, Mariquita y Tocaima, “para que averigüen la cantidad de harina de trigo cocido y en rama que en las dichas ciudades y Villa de Leyva y en las estancias de españoles y otras”, para poder cumplir con el abasto de la ciudad de Santafé (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T.4, f. 407).

Para las amasanderas y los tratantes o panaderos, quienes vendían el pan, también había reglamentaciones. Las panaderas vendían el pan en las plazas públicas y los tratantes en tiendas de su propiedad: “en cuanto al precio y valor del trigo que se vende en grano reservaron los dichos señores [diputados del Cabildo] el proveer lo que convenga y este auto se pregone públicamente para que venga a noticia de todos y así lo proveyeron y mandaron” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T.4, f. 40v).

Respecto a los precios, también se reprimía con multas al que no los cumpliera; un documento fechado en 1620, decía: “se venda cada fanega de trigo en esta dicha ciudad de Santafé y en sus términos y jurisdicción a peso y seis tomines de plata corriente de la deste reyno y ninguna persona venda el dicho trigo a más precio de lo contenido en esta taza so pena del perdimiento del dicho trigo y de otros 20 pesos de plata corriente.” (*Colonia*. Fondo Abastos. T.4, f. 412).

El oficio público despachado por el Cabildo –documento del capitán de Caballos Corazas, regidor perpetuo de Santafé, diputado y fiel ejecutor don Hermenegildo de Rojas y Bolívar, y el fiel ejecutor de los mantenimientos de ella, por el ilustre Cabildo– en una visita a las tiendas de los tratantes para verificar que venden el pan y tortas, ordena: “pan de a dos por un cuartillo que no pese cada uno 4 onzas de forma que por un real se den dos libras de dicho pan que sea blanco

y cada torta de la misma calidad y de buena harina ha de tener 12 onzas por medio real, lo cual se entiende después de cocidas y frías y ninguno de dichos tratantes no excedan de lo referido” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. Vol.10, f. 407).

En dicha visita se reconocieron quince tiendas de pan y tortas, algunas de ellas localizadas en la plaza mayor y en el barrio de Las Nieves de la ciudad de Santafé. Se encontraron varios panes que no cumplían con las especificaciones nombradas, por lo cual se embargaron y se penalizó al tratante o panadero.

Como siempre, las órdenes no se cumplían, y la harina faltaba en la ciudad en perjuicio de los más pobres; esta circunstancia se repite durante toda la Colonia.

En 1778, según el censo, se detectó que en el barrio de Las Nieves se congregaban la mayoría de los artesanos o personas que ejercían oficios como zapateros, sastres, mieleras, panaderos y amasanderas, estos debían aprender el oficio de sus padres.

Carne

“La carne y el pan son los dos alimentos principales del mundo medieval, aunque, jerárquicamente, ocupan lugares opuestos dentro de la jerarquía alimentaria de la época” (Castro, 1998). Según Teresa de Castro:

Para explicar la posición privilegiada del consumo cárnico debemos remontarnos al alto medioevo, a tiempos en que la sociedad está regida por un grupo social determinado, el de los caballeros, el de los guerreros. Estos veían la carne como el producto que les aportaba fuerza física y moral, cualidades que ellos necesitaban para ejercer su “oficio”. Se produjo, así, la identificación de la nobleza con el producto, y, al mismo tiempo, la del producto con la nobleza. La consecuencia directa fue la asimilación total: si ser noble significaba comer carne, entonces la guerra, la fuerza, el valor y la violencia serían el resultado de este consumo; y, al contrario, este sería considerado indispensable para ser noble, guerrear, tener fuerza y valor [...]. La causa principal de la valoración positiva de la carne se basa, en efecto, en el hecho de que es un alimento que da fuerza. Es más, es el alimento de la fuerza por excelencia, sea física o moral y, por tanto, proporciona salud y valor (1998).

Sin embargo, debe anotarse que el consumo de carne en España, y en general en Europa, era casi exclusivo de la nobleza, la gente del pueblo rara vez tenía

acceso a este producto. “Antes de 1800, el consumo de carne en Europa fue principalmente asunto de privilegio [...] la más alta clase media, la que tenía ingresos discrecionales, era, evidentemente, consumidora de carne, pero no así las amplias capas populares que permanecieron más bien privadas de tal alimento” (Knapp, 1999: 54).

El primer ganado, 35 vacas y 35 toros, que entró al Nuevo Reino procedente de España fue traído por el señor Alfonso de Lugo, nos relata el *Papel Periódico Ilustrado*, quien vendió cada res a 1.000 pesos (*Papel Periódico Ilustrado*, 1883-1884).

En 1676, los indígenas del Nuevo Reino tenían sus ganados. Existen documentos de Chocontá, Suba, Usaquén, Ubaté, Bosa, Sopó, Cajicá, Gachancipá, Susa, Tenjo, Chipaque y Cáqueza en donde los indios hacen una petición “sobre que los alcaldes no fueran a registrarles sus ganados e imponerles contribuciones por herrarlos”, en otros se quejan de que son despojados de sus ganados (1677); también se encontró un memorial sobre la necesidad de llevar agua para el ganado de los indígenas de Cajicá con fecha de 1735 (AGN. *Colonia*. Fondo Mejoras materiales. T.13, ff. 52, 71).

El Cabildo era el encargado del adecuado abasto de carne en la ciudad. El proceso se iniciaba pregonando la carnicería. Este pregón se hacía en la ciudad y en él se indicaba el plazo dado para hacerlo. Una vez hecho el pregón de la carne, los interesados –podía ser un individuo o varios, incluso los propios ganaderos– debían presentarse ante el Cabildo el día anunciado para aceptar el encargo y hacer “postura” y someterse al remate. Era necesario que tuvieran listo el ganado con anticipación, así como un fiador que los respaldara económicamente. Este ganado venía desde Timaná, La Plata o Neiva, en travesías que tardaban un año más o menos. Se lo dejaba reposar en dehesas, que eran territorios de particulares, para que pudiera resguardarse y cebarse hasta el día de la entrega.

En 1695, el señor Alonso de Caicedo, procurador de Santafé, anuncia el abasto de carne proveniente de Timaná, La Plata y Neiva: “los vecinos del Valle de Timaná, jurisdicción de Neiva, el procurador general de esta ciudad y dueño de la dehesa de Bogotá [informa] sobre la traída de ganados a ella para el abasto de dicha ciudad” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T. 1, f. 539).

Luego, se hacía un remate a fin de otorgar el cargo para abastecer de carne a la ciudad. La persona que ganaba dicho cargo, denominado *obligado de las carnicerías* o *abastecedor*, adquiría la responsabilidad de conseguir el producto. Esta persona debía ser adinerada para poder suministrar el alimento a toda la ciudad;

esta concesión de hecho se volvía monopolio. Por supuesto, se presentaban diferentes ofertas sobre las cuales se decidía, después de una subasta donde los interesados se disputaban los precios y las condiciones.

Las funciones del obligado eran:

Abastecer a la capital de ganado ovino, vacuno, y de sebo para la fabricación de velas.

Comprar a los proveedores el ganado necesario para el consumo de la ciudad.

Una vez con el ganado, cebarlo en la dehesa.

Administrar y vigilar el movimiento de las carnicerías.

Velar por la venta de la carne.

El comerciante debía aceptar lo siguiente:

El periodo del remate, generalmente, era con un año de anticipación, desde Pascua Florida de ese año hasta las carnestolendas del siguiente.

El periodo dependía del tipo de carne: de carnero, vaca y carnero, puerco y cabrón.

El sacrificio de animales dependía de su estado y de la época de fiestas.

Se fijaban los precios.

Se definía dónde y cómo se vendía.

Hasta que no se pregonaran los abastos de las carnicerías no se podía hacer contrato con los dueños del ganado por no saber a quién le tocaba el remate. El obligado, por su parte, tenía que comprar los ganados al precio que le conviniera, para luego venderlo según el costo estipulado por el Cabildo.

La solicitud de don Andrés de Soto López dice así: “se está pregonando el abasto de carne de vaca de esta ciudad para el año que viene de 1696 y para todas las personas que tuvieren semanas que se les admitirá [...] suplico de darme la primera semana de carnal del dicho año que estoy pronto a hacerla de muy buen ganado que se está cebando en el rincón de la Serrezuela y para dicho tiempo estará en sazón por todo lo cual, y ser juntamente criador de dichos ganados vacunos” (AGN. Colonia. Fondo Abastos. T.1, f. 459).

El ganado se mantenía en las dehesas, campos espaciosos donde se realizaba la ceba. Allí, el animal tenía suficiente pasto para comer y podía desplazarse libremente. Las dehesas eran arrendadas por altos precios a los dueños. Una muy grande y conocida era la de El Novillero, situada en las afueras de la ciudad y que aparece mencionada en un documento de 1739, a propósito de su arrendamiento:

“Novillero y, dehesa de Bogotá, actuación y firma de don Jorge Lozano de Peralta, alférez real quien informa que ya vence el arrendamiento de la dehesa de Bogotá a don Fernando Caicedo” (AGN. *Colonia*. Fondo Archivo Benardo Caicedo-Resguardos. T. 1, f. 24).

En un principio las dehesas eran: “toda tierra que hay yendo por el Camino Real que va de esta ciudad hacia Hontibón hasta la Puentezuela y de allí corriendo la vía de Ingativa y de allí revolver la vía de Suba hasta volver a las estancias que están camino de Tunja, quedando entre las dichas estancias” (*Historia de Bogotá*, 1988: 145).

No obstante, la ciudad padeció por la escasez de carne, pues nadie respondía a los pregones. En 1703 la ciudad estaba sin abasto de carne y el comisario, Alonso Caicedo, preocupado sobre la postura de dicho aprovisionamiento dio la orden para que se pregonara en Santafé y en Neiva; se dieron más de sesenta pregones “y no pareció ponedor”, por tanto se le compró directamente al dueño de la dehesa de Bogotá.

Las carnicerías eran los mismos mataderos, y en Santafé se conocían tres a finales del siglo XVIII: “la carnicería Grande, situada en la parroquia de San Victorino, calle de la Carnicería Grande, número 15” (Rosa, 1988: 271), frente a la casa de don Rufino Paz y señora. La del barrio de Las Nieves, situada en la Calle de la Carnicería de Las Nieves o del Matadero, “una de las que limitan la manzana 11 del barrio Occidental de Las Nieves” (Rosa, 1988: 225), y la carnicería pequeña del barrio Santa Bárbara.

“Las disposiciones pertinentes preveían que las carnicerías debían quedar a la vera de los ríos de manera que pudiera lavarse el material de desecho” (*Historia de Bogotá*, 1988: 151). Eran objeto de aguda vigilancia por parte del Cabildo.

El precio de la carne, como se mencionó, lo establecía el Cabildo, no obstante, su costo era alto y solo la consumía la clase adinerada. Sin embargo, se podían conseguir, aparte del lomo y la lengua, las patas, la cabeza, el tuétano, las criadillas, los sesos, el hígado y la sangre de la res que era más barata y del gusto tanto de los indios como de los españoles.

A causa de las estrategias empleadas para el abasto, en 1663 surgieron numerosos conflictos ya que personas que no tenían el cargo de obligado, traían los animales, los mataban y los vendían sin permiso, mientras que quien había sido nombrado después del remate se veía forzado a matar el carnero o la vaca y a quedarse con la carne en la carnicería: “lo cual resulta el grave daño que se deja entender, pues habiendo de gastarse en cada una semana de trescientos carneros

para arriba no se gastan ni pesan en la carnicería ni a un ciento porque lo demás lo gastan las dichas personas y se vende sin pesarlo” (AGN. *Colonia*. Fondo Mejoras materiales. T. 13, f. 733v).

También se presentaba el caso de que el señor comprometido a abastecer la ciudad de carne por cinco años, sin terminar el periodo, dejaba ver que no era capaz de mantener el abasto, lo que significaba buscar la carne en otras ciudades o comprarla directamente a los dueños de las dehesas. El transporte también presentaba dificultades, sobre todo para reunir las reses por un largo trayecto y sortear los ladrones o accidentes en el camino.

El negocio del abastecedor era muy fructífero, aunque riesgoso: el obligado comprometía parte de su fortuna, pero si todo salía bien podía ganar una buena suma. Sin embargo, el control de precios y los peligros de la actividad hicieron poco atractivo el cargo y llegó el momento en que nadie quería tenerlo.

“Durante el siglo XVII la producción agrícola se incrementó con el uso de tracción animal y se mantuvieron los niveles de producción de cereales, productos lácteos, tubérculos y hortalizas suficientes para abastecer las ciudades” (Colmenares, 1989: 135). Pero todavía en el siglo XVIII, en 1754, el virrey Solís se pronuncia respecto de la escasez de carne y del abasto de víveres a Santafé diciendo: “por la esterilidad de cuatro años y no hay abastecedores” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T. 4, f. 461).

Respecto al pescado, existía la idea de que causaba debilidad si se consumía en gran cantidad, por tanto lo comían en Semana Santa. Lo procuraban en las lagunas o lo traían de otras tierras.

III. El Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario

EN 1653 AUMENTÓ LA penuria económica de la capital, hasta el extremo de que el rey tuvo que tomar medidas “referentes a los impuestos sobre las pulperías y las tiendas”, así como “se haga carnicería para el servicio del común” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T 4, ff. 145, 146), mas estas no bastaron, el Cabildo no tenía ingresos y la ciudad no se desarrolló tanto como otras de su época. La poca construcción que se hizo fue con mano de obra indígena de la mita urbana, y uno de estos edificios fue, como se citó, el del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario.

El Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario estaba localizado en el llamado barrio del Príncipe, cuyos límites eran “desde la esquina de la Catedral,¹ tomando toda la calle Real² hasta el puente de San Francisco,³ río arriba hasta terminar la población⁴ dando la vuelta⁵ hasta regresar a la misma esquina de la catedral por la calle de la Moneda (Rosa, 1988:69).⁶ El Colegio se ubicaba en la calle de Santo Tomás o del Colegio del Rosario, llamada así por encontrarse edificados los dos planteles en esa cuadra,⁷ hacía esquina con la calle de la Portería,⁸ o sea que daba al norte del Colegio del Rosario. Se denominó así precisamente porque en su acera estaba la portería de dicho colegio.

La Institución Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario se define, según

1. Actualmente calle 11 y carrera 7ª.

2. Carrera 7ª.

3. Carrera 7ª y avenida Jiménez.

4. Calle

5. Paseo de Bolívar.

6. Calle

7. Hoy carrera 6ª entre calles 13 y

8. Calle 14 entre carreras 6ª y 7ª.

el libro de las *Constituciones*, como “Colegio Mayor, que viene a ser congregación de personas mayores, escogidas, para sacar en ellas varones insignes, ilustradores de la República con sus grandes letras y con los puestos que merecerán con ellas, siendo en todo el dechado del culto divino y de las buenas costumbres, conforme al estado de la profesión” (*Constituciones*, 1961: 13). “Fue un colegio mayor, es decir, un centro docente de régimen de internado que se caracterizaba por la importancia de los privilegios de que gozaba, por estar acogido a la protección real, por requerir de sus miembros específicas condiciones físicas, intelectuales, económicas y morales y determinada procedencia regional, además de gobernado y dirigido por sus propios colegiales” (Carabias, 1986: 20).

El Colegio Mayor del Rosario también significó un abrigo de las primeras e ilustres familias que no contaban con caudales suficientes para dar educación a sus hijos, como lo corrobora un documento de 1746: “los restantes colegiales se persuade se reciben sin interés alguno por constarle de diversos que no pagan porque siendo de las familias principales del reino, descendientes de los conquistadores y hallándose sus padres sin medios algunos” (AHUR, Vol. 4, f. 61).

En palabras de Renán Silva (1993), pertenecer al Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario confería a sus colegiales no solo el poder sino el acceso a un saber determinado, al uso de una lengua (latín) que los separaba del conjunto, fuera de los privilegios y las preeminencias sociales y laborales que daba la institución a sus miembros.

Entrar a un colegio mayor español, en general, y al Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, en particular, significaba comprometerse con una especie de “contrato” donde el becado o colegial tenía derecho a un sustento diario y otros beneficios a cambio de “someterse a una rígida y particular forma de vida” (Carabias, 1986: 801).

“El 18 de diciembre de 1653 se efectuó la inauguración con toda solemnidad y asistencia de los dos cabildos,¹ de la Real Audiencia y de personas distinguidas” (Rodríguez, 1997: 480). Al instituirse el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, su fundador, el arzobispo don Cristóbal de Torres, contaba con varias haciendas y réditos que suplían los gastos del plantel; estas figuraban en los títulos, donde se especificaba su número, qué producían y cuánto rentaban, su administración y el reglamento interno del Colegio.

1. Existía el Cabildo civil y el eclesiástico.

Las Constituciones

Las Constituciones del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario contienen las reglas o normas necesarias para su gobierno. “El Colegio Mayor del Arzobispo de Salamanca fue el modelo de la institución” y rigen y son pauta sus Constituciones, organizadas en cinco títulos que contienen puntos y constituciones. Ellas se refieren, entre otros, al refectorio: “horario, campana para reunirse, silencio, lectura, ración común –especial en días festivos, visitas y cuaresma–, orden y compostura” (Rodríguez, 1977: 479, 486).

El título I, perteneciente a la hacienda, comprende tres puntos fundamentales: el primero se refiere a la administración de las haciendas y los edificios, el segundo a los personajes que se encargan de su dirección, y el tercero está dedicado a los edificios.

El título II contiene 13 constituciones, en ellas se especifica lo relacionado con la manutención de los rectores y vicerrectores.

El título III está dirigido a los colegiales y a su comportamiento, consta de 12 constituciones. En el Colegio estudiaban los colegiales y estos a su vez se dividían por categorías, una de ellas era el derecho o no a la manutención. Existía el colegial formal quien tenía beca, era interno y por tanto se le daba el sustento diario; el colegial porcionista o convictor, que pagaba una pensión incluida la alimentación; el colegial supernumerario era becado por una persona influyente, por consiguiente recibía la manutención, y los colegiales familiares, quienes igualmente gozaban de cuatro becas para alumnos limpios, y además de desempeñar oficios de refitolero, sacristán, portero, enfermero, campanero o bibliotecario, podían contar con la provisión diaria.

El título IV, con cuatro constituciones, se dirige a las obligaciones de los colegiales.

El título V pertenece a los catedráticos y contiene diez constituciones.

Es importante tener en cuenta que el acto de comer, además del aspecto vital, implica la existencia de creencias y ceremonias; esto se va a reflejar en las constituciones del Colegio, en las que se reglamentan una serie de platos, unas maneras en la mesa, un comportamiento en el Colegio y al mismo tiempo, se recomienda la virtud de la templanza en el comer. Respecto a estas constituciones se analizarán las que aborden el tema de la alimentación en la vida cotidiana.

El Colegio contaba con varias haciendas, estas eran:

La hacienda de San Vicente, cerca al río Fucha, con un horno para labores de ladrillo y el molino cuyas rentas mínimas serían de 800 pesos; allí se producía

pan. El Colegio disponía así, de toda la leña necesaria para sus hornos. Para su administración “se conservarán los dos hornos de cocer pan que tienen [...] se puede sembrar en ella todo género de semilla [...] cebada, turmas y trigo y tener allí algún ganado de cerda”. Para el esparcimiento de los colegiales, se propone terminar un convento que se encuentra en construcción pues “se podían ir allá los colegiales todos los jueves y aun tener las vacaciones [...] y tener pronto el socorro de todo lo necesario” (*Constituciones*: 9).

La hacienda Tejar de las Nieves, ubicada en el barrio de Las Nieves y especializada en hornos de ladrillo, contaba con una casa grande y con una huerta. Para el mejor aprovechamiento deben construir otro horno y sembrar la huerta de hortaliza, pues, además, dispone de mucha agua y “tendrá el Colegio allí todo lo que necesita y disponer de lo demás” (*Constituciones*: 10). Dejaría 500 pesos de renta.

Las haciendas compradas a don Diego Florido, con sus cultivos y el hato de vacas, ovejas y carneros que, seguramente, producirían 1.300 pesos, aparte de toda la carne necesaria para los alimentos de los colegiales: “Tendrá este Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario toda la carne necesaria, no sólo para los alimentos de los colegiales, sino para el sustento de todos los convictores que sobrevinieren, por muchos que sean (*Constituciones*: 4) [...] y será muy a propósito traer todos los años de trescientos a cuatrocientos novillos a las haciendas que se compraron a Diego Florido y dejarlos allí engordar [...] y tener por una parte toda la carne necesaria para el sustento del Colegio” (*Constituciones*: 7).

En cuanto a su administración, se recomienda sembrar en ellas “cien fanegas de trigo [...] sacado todo el trigo necesario para el Colegio”. “También son muy a propósito para cría de ovejas y carneros”. En cuanto a la calidad de los pastos “tendrá todo lo necesario para el sustento, no solo de pan, sino de todo género de carnes” (*Constituciones*: 8), además del trigo, que se daba muy bien, para obtener la harina para el pan.

Las casas inmediatas al Colegio que darían cobijo a los convictores, que pagarían 100 pesos por sus alimentos, producirían una renta de 500 pesos. “También tiene huerta; púeblesse cuanto fuere posible de árboles, y déjese para entretenimiento de los colegiales y convictores” (*Constituciones*: 10).

Otra fuente de ingresos era la hacienda de Calandaima. Poseía cañaduzales, hato y esclavos y era considerada la estancia más productiva, de la cual se sacaría el azúcar, la miel y las conservas de batatas y arracachas, con un rendimiento de 2.500 patacones, por bajito: “será preciso plantar abundancia de frutales y de semillas

a propósito para las conservas”. Se siembra también trigo “que dan ya pan tan bueno como el de la villa” (*Constituciones*: 6, 7), y se recomienda la puesta de ganado vacuno.

Todo esto dependía del buen gobierno de dichas haciendas, no obstante al poco tiempo, más exactamente en 1668, estos caudales se habían disminuido y hasta perdido. El Colegio entró en déficit a tal punto que el rector de turno tuvo que pedir socorro a la Corona para que le enviara 500 ducados por año y poder así aliviar las necesidades momentáneas del claustro. Esto se repite cada 6 o 10 años con el argumento de que las rentas de las estancias se han disminuido mucho o por una mala administración, por las dificultades del clima o por la baja producción de la tierra, que ya no daba lo suficiente para alimentar a los colegiales y demás habitantes del Colegio. Sin embargo la Corona, antes de dar su ayuda, enviaba algunos personajes al Nuevo Reino con el fin de constatar la veracidad de las penurias, interrogando a los habitantes de la ciudad. Algunas de las preguntas eran: ¿con qué rentas se fundó este Colegio por don fray Cristóbal de Torres?, ¿qué fondos tienen y qué produce cada uno?, ¿cuántos colegiales hay y en qué facultades?, ¿cómo mantienen las cátedras? Además se informaban sobre el valor de las rentas anuales, la fundación, razón y número de las diferentes becas colegiales y quién las asignaba, entre otras cosas.

La situación del Colegio durante las primeras décadas de funcionamiento fue difícil, no solo faltaba el sustento de los colegiales sino que los catedráticos tampoco recibían su salario, lo que significaba un problema para la continuidad de los estudios.

A pesar de la escasez de dinero, los colegiales tuvieron manutención, como lo consignan las Constituciones; tal vez con préstamos, réditos o ayudas de personas adineradas se consiguió aliviar este grave asunto, es el caso del rector Andrés del Río en 1695: “se hallaba dicho Colegio en extrema necesidad para continuar el ordinario sustento de dicho Colegio y que para alimentarlo no había hallado otro medio que el de tomar a censo 1.000 pesos” (AHUR, vol. 2, f. 178).

Al título II corresponden las constituciones que indican la serie de platillos que debían prepararse a los colegiales, a los rectores y vicerrectores para la comida y la cena. No solamente reglamentan el aspecto material, también el ideológico al recomendar “templanza” en la alimentación, “que parece que basta para el regalo decente con templanza cristiana” (*Constituciones*: 21). Este término está muy ligado con la comida y la filosofía del Colegio Mayor, por eso lejos de referirse solo a una virtud, ayudaba en la disciplina y en la formación del colegial.

La templanza nos remite a la “vida espiritual”, es la “virtud que modera los apetitos y uso excesivo de los sentidos sujetándolos a la razón” (*Novísimo*, 1881: 879); está asociada a la sobriedad, la pureza y la discreción en el comer; se pretendía que los colegiales estuvieran bien alimentados pero sin exceso que pudiera llevar a la gula o a algún otro pecado. No solo se refiere a la cantidad de comida, también afecta el tipo de ingredientes y los horarios. Se aprecia la influencia del cristianismo pues en la ideología de la época representaba a una persona recta, prudente, recatada y dispuesta a someterse a la disciplina. Las Constituciones la recalcan en la comida de los rectores por ser estos los que gobiernan esta institución y son los llamados a dar ejemplo, con el dominio de sus sentidos.

A propósito, monseñor Baunard, quien escribía sobre la vida cotidiana del Colegio, dice en un episodio que tituló “El día en el Colegio, la comida”: “en la vida de familia, como en la vida del Colegio, se destinan a la comida ciertas horas del día, que suelen ser la del medio día y las primeras de la noche. Será pues la comida objeto de una de nuestras pláticas” (Baunard, 1924: 465).

Explica a los colegiales que la misma comida puede ser de bestias, del hombre educado o del cristiano y pasa a explicar cada una de ellas. De la primera dice: “es acto humillante comer todos los días y aún muchas veces al día, y alimentarse con la carne de animales que él mismo ha muerto” (Baunard, 1924: 465). En el caso del hombre educado no es la comida misma sino compartir con sus compañeros, participar en la conversación, aprender cosas nuevas, “y al terminar la comida, el hombre superior de quien hablo sabrá mejor lo que se ha hablado de bueno que lo que se ha comido de succulento y exquisito” (Baunard, 1924: 465). La mesa del cristiano, por su parte, tiene presentes a la religión, la caridad y la penitencia; cada comida debe empezar y terminar con una oración; se trata de comer santamente: “no se come más que lo necesario, ni se bebe más que lo que conviene a la honestidad” (Baunard, 1924: 465). Sin embargo, les advierte que deben ser fuertes, ya que se trata de un Colegio donde debe prevalecer el buen gusto, la buena educación y el cristianismo.

En relación a los rectores y vicerrectores, dicen las Constituciones:

El rector y el vicerrector tienen mayores obligaciones de cuidar de las haciendas y a presidir en el Colegio con toda justificación y el apóstol nos enseñó que los presbíteros que presiden bien son dignos de honores doblados; y entre estos honores (como nos enseñan los santos) entra el regalo de la comida. Queremos que a los señores rectores y vicerrectores se

les dé a cada uno un cuarto de ave, y no más, y a cenar o a comer, como escogieren, por cuanto para la templanza de la comida y regalo moderado de esto basta, y más el estado presente que puede tener el Colegio.

(Constituciones: 18)

En cuanto a la comida de los colegiales tenemos lo que autorizaba la constitución IX, título III:

Disponemos que sean tratados con toda decencia los colegiales y convictores en la comida: y que su ordinario sea algún asado por principio, o, de tocino, o, de lomito, o, de cabrito: que luego se les dé, o, gigote de carnero, o, albóndigas, o, pastel en vote, o, cosa semejante. Lo tercero, la olla con vaca y ternero, con tocino y repollo, y lo último, postre de algún dulce del trapiche, o, queso, o, cosa semejante. Y los días de capilla se les añada un cuarto de ave o conejos, tórtolas o perdices, que parece que basta para el regalo decente con templanza cristiana; y a la cena algún gigote o ajiaco con los mismos postres. Más los viernes y días de Cuaresma se les dará un par de huevos y guisado de garbanzos, alverjas o habas, dos pescados, arroz y postre a comer, y lo mismo el sábado. Más el viernes no se les dé de cenar sino algunas yerbas aderezadas y algún postre de dulce. Los sábados se les podrá dar de cenar algunas yerbas, una tortilla de huevos y su postre.

(Constituciones: 20)

Para analizar estos platos es menester tener noción de qué se trataba: asado es cualquier carne cocinada en las brasas. Gigote: “francés de nombre y de preparación, que es en definitiva, un guiso de carne troceada, menuda y muy picada” (Aguilera, 1997: 169), en otras palabras era un guisado de carne picada, rehogada en manteca, también podía ser cualquier otra comida cortada en trocitos pequeños que se servía fría sobre pan.¹ Guisado: se define como “la vianda

1. El gigote de gallina era otra receta que se preparaba en el Convento de San Jerónimo, donde vivía sor Juana Inés de la Cruz en el siglo XVII (México). Así es registrada por Moreno: “Pon una cazuela untada con manteca y luego una capa de gallina y otra de tomate, cebollas

compuesta y aderezada con caldo, especias u otra cosa” (*Novísimo*, 1881: 484). Se refiere, entonces, a un guiso de carne o pescado y verduras que se rehoga con cebolla, tomate, azafrán, achiote y otros condimentos, y luego se cuece y se le añaden patatas y zanahoria, como en el guisado de garbanzos en el que se hierven o guisan con espinaca y bacalao, especialmente para la Cuaresma (nótese la mezcla de ingredientes españoles y nativos, con predominio de los primeros). Albóndigas: en esa época, eran “una masa compuesta de carne o pescado picado, huevos y especias de figura redonda” (*Novísimo*, 1881: 36). Pastel: era hojaldre o empanada con relleno de carne pero no dulce. Pastel “en bote”: era “un guisado de pierna de carnero picado con gordo de tocino y cocido con grasa de la olla, y después se le echa azafrán, pimienta y clavos y acabado de cocer se le hace espesar con pan y queso rallado” (*Novísimo*, 1881: 686). Este plato utiliza todos los productos introducidos por los españoles.

Las yerbas aderezadas, simplemente, eran hierbas condimentadas. Una tortilla se preparaba con una fritada de huevos batidos a la que se da forma determinada y que a veces se le añade alguno que otro manjar. El cocido era un plato consistente en carne, garbanzos, tocino, a veces, jamón, chorizo, patatas, puerros, apios y zanahorias, mientras que en el potaje las legumbres se guisaban en los días de abstinencia.

Las Constituciones especificaban los días de Cuaresma impuestos por la Iglesia, prohibiendo comer carne (considerada “caliente”). Esta dieta de Cuaresma fue especialmente estricta durante toda la Edad Media hasta finales del siglo XVII. Se puede decir, entonces, que la evangelización entró a las cocinas y logró cambiar la alimentación según sus exigencias. “Los viernes y algunos sábados eran también vigilia, desde luego en penitencia por la muerte de Cristo. Había unos ciento ochenta días al año sin carne” (Toussaint-Samat, 1991: 25). El pescado “se consideraba ‘de vigilia’ porque procede del agua y es, por tanto, ‘frío’” (Toussaint-Samat, 1991: 25).

Don Felipe de Vergara, estudiante y más tarde rector (1811) del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, relataba cómo se guardaba el ayuno por parte de los alumnos:

rebanadas, clavo, pimienta, canela, cominos, cilantro, ajos en pedacitos, perejil en lonjitas y azafrán; así continuarás y al último, lonjas de jamón y vinagre y puesto a cocer entre dos fuegos. Después de que está cocido su caldo necesario, chorizotes, pasas, almendras, aceitunas, chiles y alcaparrones”. (Moreno, 2001:140)

No abría donde con más exactitud se guardara el precepto del ayuno; en medio del imponderable trabajo del estudio, que con cortas intermisiones sufrían desde las cinco de la mañana hasta las ocho y media de la noche, ninguno que hubiera la edad se excusaba del precepto y las colaciones se hacían matemáticamente, los pesos¹ andaban de cuarto en cuarto para arreglar cada uno su colación respectiva [...] no se puede dudar que estos jóvenes eran unos verdaderos e ilustrados timoratos, capaces de hacer muy respetable la costumbre con su observancia.

(Aguilar, 1993: 32)

El ajiaco recomendado para la cena se define como “un guisado de carne y menestra (granos) en que entran diferentes yerbas principalmente el ajiaco, muy del gusto de los habitantes de dicho país (Nueva Granada)” (*Novísimo*, 1881: 31). Parece, según esta definición, que el ajiaco era una yerba muy gustosa, semejante a la acedera que se daba en estas tierras y la usaban como condimento; sin embargo, el ajiaco que hacían era una sopa de papa, con mazorca, carne de un ave y las guascas para darle sabor. El arroz, recomendado por las Constituciones, no figura en las tempranas listas de mercado del Colegio, ya que su introducción fue posterior.

El 17 de noviembre de 1767 la hacienda Calandaima, la que suministraba diferentes productos para el Colegio, tuvo que ser arrendada debido a la mala administración por parte de los esclavos, “el Dr. Ramírez Maldonado arrendó a don Juan Antonio Murillo Velarde la hacienda”, comprometiéndose el arrendador a:

Enviar cada mes al Colegio Mayor una partida de miel la cual debería tener treinta botijas de ocho totumas, cada una de miel limpia y buena, y de grueso tal que tenga buena salida, y se pueda vender en el estanco de aguardiente y siendo de esta calidad la ha de remitir a costa del Colegio de cuyo cargo queda el pagar los fletes. Igualmente debería enviar cada mes dos cargas de alfandoque para el gasto del refectorio que tenga diez pesos cada carga y han de ser blancos y calados, y del tamaño y peso que se acostumbran vender en las tiendas de esta ciudad a cuatro al real y si no se pudieren fabricar buenos ha de remitir cada mes

1. La balanza.

en lugar de ellos dos cargas de panela de buena calidad, y de peso de diez arrobas carga.

(AHUR, vol. 7, ff. 294-294v)

Además, en tiempos de cosecha, “dos o tres cargas de frutas que la mayor parte sea de curas y que venga bien acondicionada de modo que sirva” (AHUR, vol. 7, ff. 294-294v). Esto demuestra, no solamente el potencial de producción de esta hacienda, sino los comestibles que se consumían en el Colegio posiblemente de postre ya que “lo muy escaso que queda para el sustento del Colegio que logra seguro de esta hacienda es el dulce para los colegiales” (AHUR, vol. 5, f. 31v).

Los ingredientes con los que se elaboraba la comida del Colegio pertenecían a la cultura española, y alguna preparación francesa como el gigote. Los elementos nativos prácticamente no se encontraban a excepción de la papa, la sal, la miel y el ají, es decir, en este momento había dominado la cocina europea sobre la americana.

El título IV precisa las obligaciones de los colegiales, y expone el horario de los alimentos: “a las doce vayan a comer, cerrando las puertas, como es de uso en los Colegios, después de haber comido y dando gracias a Dios en la iglesia; se podrán entretener hasta las dos o hablando o jugando juegos no molestos [...] a las siete tornarán a rezar el rosario, el cual acabado se podrán juntar a cenar” (*Constituciones*: 22).

Y para el alimento del alma, la Constitución II dice: “estatuimos que los colegiales se prueben por lo menos de quince a quince días confesándose y todos los primeros domingos del mes se alimenten recibiendo el Santísimo Sacramento para vida de sus almas y entendimiento de sus estudios” (*Constituciones*: 22).

La constitución III reglamenta las fiestas celebradas por el Colegio, empieza por la de su patrona: “será fiesta solemnísima la de Nuestra Señora del Rosario [...] convidando a las personas de su obligación [...] más no queremos que los platos excedan de ocho buenos, sin principios y postres, pues no es justa la profanidad en tal día ni en tal Colegio” (*Constituciones*: 22).

Lo mismo se estipulaba para la fiesta de Santo Tomás. Otras fiestas como la Encarnación, la de San José, la Santísima Trinidad, la del padre Santo Domingo, la de San Pablo y San Pedro, la de San Juan Evangelista, tercer día de Navidad y la del padre San Francisco se celebraban con solemnidad en la iglesia, más no en el refectorio ni con invitados.

Las Constituciones del Colegio Mayor del Rosario fueron reformadas años más tarde, en 1892, entre otras razones, por “la pérdida de los caudales del Colegio”, lo que dio inicio a una nueva etapa.

El refectorio

Por obvias razones la habitación del refectorio se tratará más detenidamente. El hecho de tratarse de un colegio con alumnos internos supone la disposición diaria de las comidas y un lugar adecuado para su servicio así como los implementos necesarios para su consumo: “Fueron quince alumnos seleccionados dentro de los súbditos del arzobispado de Santa Fe exclusivamente, que eran becados, y por consiguiente recibían educación y sustento por cuenta del Colegio [...] el número de colegiales podía aumentar o disminuir dependiendo de la renta disponible del colegio para su manutención” (Mora y Mora, 2000: 30).

Las construcciones de los conventos o comunidades religiosas, incluidas catedrales, normalmente se componían de naves adosadas unas a otras de una forma más o menos armónica. Por lo tanto el refectorio no era otra cosa que una nave alargada que tenía adosada otra nave, o la compartía, que servía de cocina; la comunicación entre ellas podía ser por medio de una puerta o una ventana en la mayoría de los casos. El refectorio era parco en mobiliario, pero bien iluminado y ventilado, unas mesas corridas circundándolo y con sillas apoyadas en la pared a todo lo largo; hacia lo ancho, en su extremo, se situaba el prior, el abad o el obispo que dominaba toda la sala. En lugar destacado, las congregaciones ricas tenían hasta púlpito, las pobres solo un lector durante la comida.

La palabra *refectorio* viene del latín *refectorium*, *refectus* que significa refección, alimento, y se define como la “habitación destinada, en las comunidades y en algunos colegios, para juntarse a comer” (RAE, 1884: 910). Para el Colegio era una de las piezas más importantes pues allí se reunía la comunidad a la hora de la comida y la cena para compartir los alimentos, así como una lectura diaria mientras todos permanecían en silencio.

El punto que habla de los edificios del Colegio describe cómo debía ser el plantel: “se prosiga a edificar el refectorio, y encima la librería en la forma trazada, con cuarenta tercias de largo y el ancho correspondiente a la iglesia [...] detrás del refectorio se ponga la cocina, la procuración y las demás oficinas que le pertenecen” (*Constituciones*: 12).

Para el refectorio del Colegio en los documentos se mencionan las llaves y los arreglos en la puerta, las 30 varas de lienzo para manteles de las mesas, a 3 reales

mantel, y el lavado de los mismos, pero no se cita el número de mesas ni de sillas desconociéndose así la disposición de estas y la cifra de comensales.

El refectorio del Colegio Mayor del Rosario tenía la mesa traviesa, que ocupaban los rectores y vicerrectores, mientras que los colegiales se sentaban aparte. La definición de mesa traviesa dice: “la que en los refectorios y salas de juntas de comunidades está en el testero de la sala y es donde se sientan los superiores. Dase también este nombre a los que se sientan en ella” (*Novísimo*, 1881: 605). Se sabe que “en los refectorios de los monasterios, los comensales se sentaban en dos hileras, frente a frente” (Pounds, 1999), parece que en el Colegio la distribución era la misma: “pónense los Colegiales en dos hileras como están en refitorio (sic)”²¹ (*Constituciones originales*: 95).

En las normas de disciplina del siglo XVII se aconsejaba disponer en el refectorio “un estrato un poco más elevado para colocar las mesas de los inspectores de estudio, a fin de que pudieran abarcar con la mirada todas las mesas de los alumnos de sus divisiones durante la comida” (Foucault, 2001: 178), regla que seguramente existía en el Colegio.

El ceremonial de las constituciones del Colegio del arzobispo de Salamanca fue el que rigió al Colegio Mayor del Rosario en la conducta que debían tener en el refectorio o *refitorio*, palabra usada por dichas constituciones. Dice la Constitución IV:

En todas las urbanidades que deben observar los colegiales con el señor Rector y entre sí mismos, donde quiera que se hallaren, nos remitimos a los honores, privilegios y disposiciones del Colegio Mayor del señor Arzobispo en Salamanca, cuyas constituciones nos han venido, y dejamos a este Colegio para que de todas maneras se guarden en lo que no se opusieren a estas Constituciones, después de aprobadas por Su Majestad, como se quiere dignar de hacerlo; y si fuere necesario, queremos también que se aprueben por Su Santidad.

(*Constituciones*: 23)

Por consiguiente, se revisaron las constituciones del Colegio Mayor del señor arzobispo en Salamanca, en el capítulo que se refiere a las ceremonias que se observaban alrededor del refitorio.

1. Refitorio: m. ant. Refectorio (RAE, 1884: 910).

En general las normas impuestas por las constituciones eran complicadas y cambiaban según las circunstancias. Se refleja mucha rigidez en su cumplimiento así como semejanzas con el reglamento eclesiástico o militar. Ana María Carabias (1986: 812) escribe al respecto y calcula, para el Colegio del Arzobispo, diez ceremonias que debían seguir los colegiales en el refectorio. Una de las más comunes era la del permanecer en silencio, sobre todo en el refectorio: “Oyendo misa, guarde silencio (el colegial) como en el Refectorio” (*Constituciones* originales: 81).

Respecto a la Semana Santa, reglamentaba sobre la Bendición de los Ramos, después de la procesión y la misa “convídanse los huéspedes, y dase de comer a los cantores; es día de puerta grande [...] desde este día la cena es en anocheciendo y se toca a segunda” (*Constituciones* originales: 84). El miércoles santo es de pasión, si la procesión termina al anochecer se toca a cenar, para jueves y viernes santo, reglamenta: “en este día no se toca a comer... ni se toca a cenar” (*Constituciones* originales: 84). El domingo de Pascua se come a las diez, el segundo día de pascua hay misa solemne y se da de comer a los cantores, el último día de pascua hay fiesta en el Colegio, fuegos, chirimías y trompetas, “llaman para asistir a cerrar las puertas, en la víspera hay salve y comunidad en el refitorio” (*Constituciones* originales: 86). El día de Corpus se echa la bendición y se da de comer a todos en la casa.

En el refitorio “desde el día de San Miguel hasta el último de pascua de Espíritu Santo se come y cena en el refitorio alto y después en el bajo” (*Constituciones* originales: 87). Los horarios de comida en el refitorio cambian de acuerdo con la época del año, con las fiestas y con las ceremonias de cuaresma y vigilia, “desde pascua de resurrección hasta San Miguel se come a las diez, salvo los días de vigilia que se come a las once” (*Constituciones* originales: 70); la cena era a las seis, salvo los días de fiesta que pasaba a las cinco:

En tañendo el refitolero á prima, va luego el familiar refitolero a abrir la puerta del refitorio y tañer a segunda, cuando el porcionista se lo mandare, con la cual tañida se han de poner todos los Colegiales en pie en el refitorio, que hasta entonces [han?] de haber estado sentados, los antiguos en los asientos altos y los nuevos en los bajos por sus antigüedades, y en tocando segunda se ponen en pie y aguardan así hasta que venga el señor Rector, o que diga el familiar que no baja.

(*Constituciones* originales: 87)

Si el señor rector estaba presente en el refitorio todos los colegiales debían estar en silencio hasta que este dijera *Benedicite*.¹ Cuando el señor rector no bajaba, le correspondía al consiliario más antiguo, luego el capellán decía la bendición, después cada uno se sentaba en el lugar que le correspondía según su antigüedad. Se esperaba que el señor rector llegara a la mesa traviesa donde al sentarse, daba un golpe para que el lector² iniciara la lectura de pie y sin bonete; al siguiente golpe dejaba de leer y pasaba a su puesto a comer, pero si se daba un tercer golpe todos se levantaban, se quitaban los bonetes y el lector decía *tu autem Domine miserere nobis*³ y se echaba la segunda bendición. En caso de que el rector saliera del refitorio, todos los colegiales debían ponerse de pie, sin bonetes, sin moverse, sin hablar hasta que saliera del recinto: “cuando el Sr. Rector se levantase para salir del Refectorio, los colegiales se quitan los bonetes y se están en pie o sentados, como se hallaren cuando el señor rector se levantó hasta que salga del Refectorio” (*Constituciones* originales: 88).

“En refectorio ha de leer siempre el que fuere más nuevo a la hora de comer, Biblia, y a la hora de cenar, lo que al señor rector le pareciere conforme a la constitución, y siempre que empezare capítulo y nombrare al señor rector, se ha de quitar el bonete” (*Constituciones*: 71).

Para la Cuaresma también existían algunas normas: “las noches de carnestolendas se pide licencia para cenar temprano en entrando la cuaresma se hacen las comunidades después de haber colocación en la cocina, a donde el más antiguo receta la comida del día siguiente [...] y la noche última de carnestolendas baja el señor Rector al Refectorio, a donde los porcionistas hacen la figura, y el colegio les da olla de cenar” (*Constituciones*: 75).

Y continúa para la época navideña: “la noche o vísperas de pascua de Navidad, hacen la figura los colegiales que no la han hecho otra vez y dan colación al Colegio y alquilan vestidos los necesarios, ayudantes los familiares y porcionistas” (*Constituciones*: 76).

Las maneras de mesa también hacían parte de las *Constituciones*: “en refitorio ninguno tenga los codos sobre la mesa, ni se eche de pechos sobre ella [...] todos guarden silencio y el que quisiere pedir algo sea por señas, tocando con el cuchillo en el copón, o jarro y si hubiere convidado y hubiere hablado con algún colegial,

1. Bendecid.

2. Este papel le correspondía al colegial más nuevo.

3. Tú, Señor, ten misericordia de nosotros (traducción de monseñor Pinilla).

responda con las menos palabras que pudiere, dándole entender que en aquel lugar se ha de guardar silencio” (*Constituciones* originales: 88).

No se pueden mencionar mujeres, ni comedias, en caso de nombrarlas se les llame *escusadas* y a los comediantes *trabajadores*.

En el caso de que el colegial saliera del edificio del Colegio debía cumplir las normas: “El colegial que hubiere venido de fuera, no puede ir a Refectorio ni salir en público hasta presentarse delante del señor rector y esto ha de hacer en el mismo habito que trajere del camino, sin ponerse manto ni balandrán” (*Constituciones*: 90).

Había mucho respeto por la antigüedad del colegial, siendo los más antiguos quienes presidían las mesas, recibían primero el alimento, estaban cerca al brasero en invierno y les daban órdenes a los más nuevos.

El uso del bonete refleja respeto ante la autoridad y ante los compañeros: se debían quitar el bonete cuando se daba licencia para hablar, o al sentarse los colegiales nuevos o, como se mencionó, al entrar el señor rector al refitorio.

En cuanto a la comida, se aclara que todos debían comer los mismos platos y se castigaba al que riñera sobre lo que se servía; las porciones que entraban al refectorio se repartían a los colegiales según su antigüedad; no se permitía servir ningún plato cubierto ni cubrirlo después; el familiar le llevaba el plato al rector con reverencia y cuando había convidados de fuera, le correspondía al maestro de ceremonias señalarles el lugar donde sentarse.

Algunos platos autorizados en el Colegio, de acuerdo a las Constituciones:

Se sirven cubiletes los domingos y jueves a medio día y a las noches pollos, pollas, conejos, o pavos conforme al tiempo y lo que mandare el que preside en la comunidad. Los domingos de cuaresma da de cenar el colegio media libra de escabeche a cada colegial y un par de huevos en tortilla, fuera de los antes y postres, y a medio día se sirve por platillo escudilla de castañas y pescado cecial y manjar blanco por dulce. Domingos de cuaresma va se a cenar en saliendo de la Salve. La noche de Navidad y la víspera de pascua de navidad dan colación al Colegio y hacen la figura.

(Constituciones originales: 104)

En este aspecto se debe tener en cuenta que los ingredientes eran diferentes a los de Santafé y que variaban dependiendo de la estación; por esta razón las preparaciones no eran las mismas, aunque coinciden en los pollos, el par de huevos y tortilla para la cuaresma, algo de pescado y la colación de Navidad.

Los días de fiesta se brindaba comida especial y se aumentaba la porción, sin contar los *antes* y los postres; “los antes solían ser de verduras y frutas”, mientras que “los postres de aceitunas, frutos secos, queso, [...] incluso también fruta” (Carabias, 1986: 806). Para el Colegio del Rosario no se hace mención de estos *antes*.

Los horarios de comida también se modificaban según la estación del año aunque, en general, se daban dos comidas, la primera antes del mediodía, más o menos a las diez de la mañana, y la segunda a la mitad de la tarde, cerca de las seis, siempre cumpliendo la norma de que fuera en comunidad y en el refectorio. No existía ni desayuno ni merienda. En el Colegio del Rosario la comida se servía a la 12 y la cena un poco más tarde de las seis, después del rosario; el desayuno no aparece en el horario diurno.

El colegial de Salamanca que no asistía al refectorio era porque estaba recluso por castigo y, en este caso, un familiar enfermero le llevaba la comida y la cena; si el señor rector decidía sacarlo de la reclusión, el colegial podía asistir al refitorio pero en la *mesilla*: “que es mandarle estar en refitorio como penitenciado, mientras come, o cena el Colegio, y volver otra vez a la reclusión sin haber advertido, ni reñido su delito” (*Constituciones* originales: 104). Existía una mesa de enfermería donde se sentaban, sin bonete, los colegiales que estaban enfermos o requerían una dieta especial; ellos recibían carne los días de vigilia y alimentos para su bienestar. Estaba prohibido a los colegiales no autorizados sentarse en esta mesa.

El capellán debía estar siempre presente en el refitorio para dar la bendición, y aclara: “a los capellanes se sirve en refitorio las primeras porciones” (*Constituciones* originales: 106). Sin embargo, este comportamiento no se encuentra en el Colegio Mayor del Rosario, porque efectivamente sí se le daba de comer pero “sea su asiento en el refectorio, después de los colegiales” (*Constituciones*: 21). Los familiares “comerán en el refectorio, los últimos de todos, la misma comida de los otros” (*Constituciones*: 21). Y en relación al servicio se dice: “Tenga el colegio por lo menos cuatro familiares que acudan al servicio del colegio y de los colegiales, los cuales podrán tener otros cuatro ministros humildes” (*Constituciones*: 21).

El porcionista también tenía sus obligaciones en el refitorio, las cuales se especificaban así: “el porcionista no mande tocar a segunda hasta que esté todo aparejado, por que no falte el servicio a la mesa, y no se ha de servir ninguna porción, hasta que estén todas las que fueren de cada manjar hechas, y luego la primera para el señor rector se ha de servir de por sí y la mejor y después a los colegiales, guardando sus antigüedades a cada uno” (*Constituciones* originales: 112).

Debía estar en la cocina para alistar las porciones, donde tenía derecho a castigar

al cocinero y sus ayudantes por presentar algún descuido, suspendiéndoles la ración u otra reprimenda según la gravedad de la falta.

En cuanto al combustible utilizado para la estufa el libro dice: “en acabando de abrir las puertas por la tarde ha de llamar el portero al cocinero y porcionista para que vengan a sacar carbón, y esto se ha de hacer todos los días” (*Constituciones* originales: 113). El salario del porcionista, el cocinero y el mozo del cocinero era de un cuarto de carnero por Navidad, no obstante recibían propinas que pagaba el Colegio: para cada porcionista 12 reales; al cocinero, 26 reales, y al mozo de cocina 13 reales; no se especifica en qué momento ni cada cuánto tiempo.

A propósito de reprimendas, las Constituciones del Colegio Mayor del Arzobispo, aportaron un dato interesante sobre las normas referentes a los castigos impuestos por el incumplimiento del reglamento. Estas penas estaban relacionadas, casi siempre, con la privación de la ración diaria en el refectorio, las cuales iban desde una comida o cena hasta la privación de la porción de la mesa por tres días hasta un mes según la falta, o en su defecto, “pasar el día a pan y agua”.

La alimentación

En cuanto al número de comensales, no se precisaba cuántas personas se sentaban a las mesas del refectorio, en algunos documentos hay referencias al respecto, pero son esporádicas: en 1694 se registraron 26 colegiales. En 1714 dice: “no llegan a 30 los colegiales” y proponen mandarlos a comer a sus casas (AHUR, vol. 2, f. 93). En 1719 eran 26, mientras que en 1746 sumaban 40 contando los 15 colegiales de fundación, 4 becados de Cartagena y otros 2 colegiales (AHUR, vol. 2, f. 56; vol. 3, f. 264v). En 1757 hacen mención a “algunos porcionistas” (AHUR, vol. 15, f. 20v). Aparte de los colegiales había que tener en cuenta al señor rector, al vicerrector, los consiliarios, el maestro de ceremonias, el procurador, el capellán y al síndico.

La procedencia de los colegiales se pudo constatar gracias a las informaciones que presentaban para tener opción a la educación. En el siglo XVI, la mayoría de los colegiales procedían de Santafé y a esta ciudad le seguían Tunja, La Palma, Mariquita y Cartagena; algunos venían de Vélez, Mérida, Honda, Muzo, Tocaima, Pamplona y Villa de Leyva, y otros de Riohacha, Maracaibo, Antioquia, Panamá, Neiva y Santa Marta. En el siglo XVII había un alto número de colegiales nacidos en las ciudades de Santafé, Vélez, Tunja, Cartagena y Muzo, otros de Mérida, Pamplona, La Palma, Ibagué y Popayán (Guillén, 1994).¹

1. Otros lugares de procedencia de los colegiales eran: Antioquia, Neiva, Guanaguana-

Al analizar los documentos del siglo XVII referentes a la manutención de los colegiales del Colegio Mayor del Rosario, se encuentran algunas listas de mercado insertadas en las cuentas que pasaba el rector, que dan idea de las compras que hacían para la cocina. Se trata de la relación de los productos que se consumían diariamente o por semanas, en ella se señalan los ingredientes necesarios para la preparación de la comida del Colegio; de ellos vamos a definir, en la medida de lo posible, si era nativo o español, de acuerdo con lo anotado anteriormente.

En 1665 Juan Peláez Sotelo recibió la rectoría del Colegio del Rosario y declaró lo siguiente: “Y no se halla cuenta del dicho padre fray Juan del Rosario del tiempo antecedente que tuvo a su cargo la administración de dicho Colegio y sus rentas y bienes” (Guillén, 2003: 66).

Este mismo rector elaboró un expediente sobre “gasto del sustento del Colegio” en 1665, el cual menciona que se compraron para Semana Santa los siguientes elementos nativos: el pescado, las turmas, el achiote, las coles, el ají y la sal; los españoles como el garbanzo, la manteca de cerdo, las cebollas, las habas, el ajo, los postres y el vino; así como el pan de trigo, los huevos de gallina y la leche de vaca, prácticamente todos los días.

Para la primera semana del mes de julio de 1665 figuraba una lista de compras así:

MIÉRCOLES 1^o DE JULIO

Trece reales de pan, tres de queso, uno
de turmas y medio de coles.

Once pesos de una fanega y dos almudes de garbanzos.
Real y medio de una docena de galleros.

JUEVES 2 DE JULIO

Doce reales y medio de pan, dos reales
de postres, uno de turmas.

re, Girón, Gámeza, Guaduas, Barquisimeto, Sesquilé, Zipaquirá, Turbaco, Villa de Leyva, Guatavita, Maracaibo, San Gil, Mompox, Anserma, Santa Marta, Chiquinquirá, Ocaña, Cali, Tocaima, Medellín, Suaita, Chitara, La Vega, Remedios, Nóvita, Soacha, Cartago, Cajicá, Oiba, Bucaramanga, Socorro, Cúcuta, Ambalema y España, Perú, Cuba, Panamá.

VIERNES 3 DE JULIO

Doce reales de pan, nueve de huevos.

Cuatro reales de leche, dos de turmas y dos de plátanos.

SÁBADO 4 DE JULIO

Doce reales de pan, diez de huevos y cuatro de leche.

Dos reales de turmas y dos y medio de pan para el Dr. don Fernando.

Veinte reales y medio de nueve arrobas de vaca y uno de cargarla.

Cuatro pesos y un real de cinco carneros.

Cinco reales de ocho lomos y lenguas.

Ocho reales de leña.

Tres pesos de una arroba de velas y tres reales de achiote, limas, ají, cebollas y ajos.

DOMINGO 5 DE JULIO

Doce reales de pan, dos y medio de plátanos, uno de turmas y medio de coles.

LUNES 6 DE JULIO

Doce reales de pan, dos y medio de plátanos, uno de turmas y medio de coles y un real de cargar cuatro botijas de vino.

MARTES 7 DE JULIO

Doce reales y medio de pan, dos y medio de plátanos, uno de turmas y medio de coles, trece reales de un jamón.

MIÉRCOLES 8 DE JULIO

Doce reales y medio de pan, dos y medio de plátanos, uno de turmas y medio de coles (AHUR, vol. 2, f. 11).

La lista podía cambiar de semana en semana. A veces se disminuía el pedido, según el número de comensales, o cuando mandaban los productos de las haciendas, como la miel de Calandaima. En casos extraordinarios, es decir, cuando se recibían visitas o se festejaba un día especial, se aumentaba la cantidad de los

productos o se compraban géneros diferentes como queso, tortas, vino, postres y loza nueva, por ejemplo:

SÁBADO 18 DÍA DE LA ELECCIÓN

Nueve reales de huevos, dos y medio de miel, cuatro de garbanzos, dos y medio de miel para los garbanzos, tres reales de turmas y siete reales de velas para el señor y cinco para luminarias el día de la Elección. Tres pesos de una arroba de conserva para el Refectorio. Veinte reales de postres, turmas, ají, limas, sal y achiote (AHUR, vol. 2, f. 26v).

La carne, de procedencia española, se compraba una o dos veces por mes. Se encargaban 7 y media arrobas de carne a 17 reales, 4 reales de lengua y lomo, 5 carneros y 2 jamones. Generalmente se daba al cargador un real. La preparaban de diferentes modos, algunas veces se cocinaba para luego freírla, otras se asaba en parrilla o en cazuela, en gigote, en picadillo, en albóndigas, en mechado, en estofado o encebollado. Otra de las preparaciones era en pebre (asada) “en parrilla hasta que esté bien dorada, después se parte a pedazos como nueces y se pone en una olla con ajos y cebollas y se le echa la especia desleída con vino” (*Cocina jesuita*, 1818: 21).

El carnero se preparaba en pepitoria, partido también, y frito para luego echarlo en una olla con agua caliente a la que se agregaban almendras, nueces, pasas, y especias como azafrán, canela, clavo, jengibre, pimienta y un poco de perejil picado; la cecina y el conejo se nombran ocasionalmente. Las aves como la gallina y el pollo solo se adquirían para las personas enfermas: “pollos para Don Joseph Flores que está enfermo” (AHUR, vol. 2, f. 18v).

Al comparar con el Convento de Santo Domingo de Tunja del siglo XVII se observa la presencia de algunos productos que no figuraban en las listas del Colegio, como: arroz, espinazo de puerco, manzanas y duraznos, azafrán, pimienta, clavo, canela, vinagre, almendras y chocolate, además de los confites, rosquetas, empanadas¹ y pasteles conocidos como colaciones. Tal vez los dominicos tenían

1. Receta de empanada en 1775: “media libra de mantequilla, 4 onzas de manteca de la del ahogo, diez y seis huevos, sal y la harina que moje, el huevo se bate separada la clara y la yema” (Manuscrito).

una dieta diferente o más presupuesto (Archivo San Luis Bertrán. Caja 2, ff. 168; 179; 181; 202; 245v; 250).

En 1665, el Colegio Mayor del Rosario compraba la carne según la situación económica: en un mes se podían consumir cinco carneros a 30 reales, es decir, a 6 reales cada uno; dos jamones de 18 a 26 reales según el tamaño; 5 reales de lenguas y lomos, y siete y media arrobas de vaca a 18 reales, siempre y cuando hubiera dinero para pagarlo. De lo contrario no se compraba la carne y se gastaba este en “seis pesos de seis almudes de garbanzos a peso” (AHUR, vol. 2, f. 6), y se compraban todos los días 2 pesos de pan para el desayuno de los colegiales.

En la “cuenta y razón de la carne, carneros, velas y demás géneros” que don Joseph Rodríguez ha dado para el Colegio Mayor del Rosario en 1727, figuran: “15 y media arrobas de cecina a cinco reales, con más cuatro costillas a tres reales, que todo monta ochenta y nueve y medio reales [...] o diez y seis arrobas de carne a cinco reales son ochenta reales para un mes” (AHUR, vol. 2, f. 319).

En síntesis, en estos últimos años del siglo XVII y principios del XVIII, los colegiales consumieron pocas verduras y muchos plátanos, huevos y papas, posiblemente para freír en manteca. A diario comieron pan y leche; carne, tal vez todos los días en algún puchero,¹ y garbanzos dispuestos en potaje, o sea, cocidos con ajo y luego fritos con cebolla picada y un poco de sal; luego se agregaba la especie con un pan remojado, perejil y vinagre; la vasija donde se preparaba se llamaba escudilla por su forma redonda y amplia. Nuevamente observamos que la mayoría de los comestibles son españoles, solo los productos nativos de la papa y la sal sobreviven.

El maíz no se compraba. Podemos suponer que no se consumía por ser “comida de indios”, o se traía de las haciendas, como otros víveres que a veces se mencionaban: “de este día se van gastando las turmas que se sacaron de la estancia” o “desde este día se empieza a amasar del trigo de la estancia”. En ocasiones las listas son muy cortas y al final se especifica: “lo demás se trajo de casa” (AHUR, vol. 2, ff. 12; 14; 14v). En las cuentas de las haciendas se especificaba

1. Receta para puchero. *Ingredientes*: agua, pollo, carne de cerdo en trozos, costilla de cerdo, carne de res, costillas de res, carne cecina, longanizas picadas, tocino, plátanos verdes, pelados y partidos en trozos con las manos, plátanos maduros, yuca, papa sabanera, repollo, mazorcas, laurel, ajo, cebolla cabezona, tomillo, sal y pimienta y bastante hogo. Preparación: las carnes se ponen a cocinar con los condimentos hasta que estén tiernas; se sacan y se añaden al caldo el plátano y las mazorcas, luego las papas, la yuca y el repollo, y se dejan hervir. El plátano maduro se hace aparte con panela. Se escurre todo y se sirve en cada plato una porción con cada ingrediente y se baña con el hogo caliente (Flórez y Ortiz, 1986: 60).

lo que se había dado al Colegio; entre estas aparecían el trigo, la miel, las turmas y los carneros.

De los condimentos nativos usaban mucho el achiote, la sal y el ají, así como el comino, las alcaparras de España y la lima, –esta última, aunque es fruta, entraba en el paquete de los condimentos, tal vez por su sabor amargo o su similitud con el limón–. Respecto al plátano que figura en el expediente no se sabe si es el conocido como banano o habano o el que se come frito, ya que no aparece otra fruta en las compras, excepto el mamey con ocasión de alguna fiesta. Para freír usaban la manteca ya que el aceite solo era empleado para prender las velas de las lámparas. Las verduras eran escasas; se registraba la cebolla, la col y el repollo, eventualmente la arveja, la lechuga, la acelga, la auyama y las habas. La papa o turma y la arracacha figuran entre los tubérculos nativos, mientras la harina de trigo de origen español –con la que algunas veces preparaban el pan–, pues habitualmente lo compraban hecho. El panadero ganaba dos reales y medio por semana. El combustible para la estufa era la leña o el carbón.

La historiadora Carabias hizo un cálculo sobre cuántas calorías necesitaban los colegiales españoles para llevar a cabo su trabajo intelectual, y concluyó que entre 3.000 y 3.500 calorías por persona al día. Guardando las proporciones, esto cálculos se pueden aplicar a los de Santafé para así deducir –teniendo en cuenta la comida que se les servía– si realmente estos niños estaban bien alimentados (Carabias, 1986: 807).

Un menú diario podría ser, teniendo en cuenta que se servían dos comidas diarias como lo especificaban las Constituciones, el siguiente:

Almuerzo: asado de tocino, albóndigas, olla con vaca y repollo, y queso de postre.

Cena: gigote de carnero y dulce de postre.

No está dentro de los objetivos de este estudio, pero se podría hacer un análisis nutritivo y conocer si el menú llenaba las normas de una dieta balanceada. Es complicado hacer el inventario de cuántas calorías consumían los colegiales porque no se tienen datos de los gramos de cada alimento servido ni la minuta diaria, por lo que se corre el riesgo de especular. Sin embargo, siguiendo lo consignado en las Constituciones, Adriana Carrillo (nutricionista de la Universidad Nacional) a simple vista detectó la falta de carbohidratos, representados en las harinas, lo que refleja una pobre fuente de energía. Aunque aclaró que el alto grado de proteínas involucradas en las carnes y las grasas pudo favorecer la concentración y la memoria. Las verduras y frutas, las cuales representan las vitaminas como parte

importante de una dieta, están ausentes y aunque las calorías aportadas por el dulce cumplirían su objetivo, en general no es una dieta balanceada. Carillo afirma que esto pudo causar en lo colegiales enfermedades renales, bajo rendimiento a nivel físico, poca energía en las actividades diarias, tal vez cansancio y posibles problemas de digestión por la falta de cereales y fibra en la comida.

Se consultó el libro de *Terapéutica en el Nuevo Reino de Granada* (Díaz Piedrahita, 2002), donde aparecen las plantas usadas como medicamentos en el siglo XVIII, con el fin de indagar sobre las enfermedades que padecían los habitantes de la ciudad con sus recetas y proyectarlas como posibles enfermedades de los colegiales.

José Celestino Mutis, promotor de la Expedición Botánica, influyó de manera particular en el Colegio Mayor del Rosario desde el punto de vista médico, y él mismo recetaba yerbas y plantas para curar enfermedades.

En el recetario franciscano, tema central del libro de Piedrahita aparece una relación de las plantas y animales utilizados para aliviar las dolencias que da una idea de las enfermedades más comunes de la sociedad. Se enumeran las siguientes: “para el susto, agua fresca misturada con vinagre” (Díaz Piedrahita, 2002: 63); “para los golpes y caídas es bueno el suero cocido y beberlo con miel” (65); “para el dolor de catarro en el pecho poner un papel estraza con cebo y mostaza molida madura (101); para el dolor de muelas y cara hinchada un parche de aceite de Zacarías con aceite de almendras dulces” (102); “para purgación coge una cebolla blanca cabezona, rájala en distintas partes y aquellas rajaduras llénalas de vino y ponla al sereno y que vaya aquel vino goteando en una vasija y a la mañana siguiente beberlo” (104); “para fríos y calenturas [...] una escudilla de aceite de comer y agua, tanto de uno como de lo otro, es lindo remedio” (107); “para el que no puede dormir comer hinojo y ponerse unas ramas como guirnalda en la cabeza, del mismo hinojo” (109); “para la tos bebe zumo de sábila con vino en ayunas y a la noche un vaso algo tibio” (109); “para el dolor de estómago, vientre o barriga echada una ayuda compuesta con malvas, comino, y salvado colado, se le echa una cucharada de sal, miel de abejas o de caña, dos cucharadas de aceite o manteca de marrano” (111); “para el dolor de cabeza el zumo de las hojas de mostaza puesto en las narices, hace estornudar y quita el dolor” (114); y otras purgas y vomitorios que tal vez se usaron en el Colegio.

Por otro lado, volviendo a las Constituciones, y de acuerdo con las primeras listas de mercado del Colegio, se puede poner en duda la aplicación estricta del servicio de estos platos en el refectorio, ya que algunos de los ingredientes

necesarios para la elaboración de los platillos en cuestión figuran en las listas de vez en cuando o para ocasiones especiales, como el caso de la cebolla, el ajo, el tocino, los clavos o el queso, mientras que la zanahoria y el arroz no son citados en dichos documentos.

Las celebraciones

Para las fiestas también había algo especial. En el mes de diciembre, exactamente el 18, se celebraba el día de la expectación. Durante la fecha que se registra se compró cabeza de puerco, se cargaron sillas y alfombras y se pagaron cuatro reales a los lectores del refectorio. El documento, fechado el viernes 19 de diciembre, relata lo siguiente: “este día se hizo la elección del rector y vicerrector y según las Constituciones del Sr. Arzobispo, manda se dé comer de boda, y costó la que se hizo 56 pesos y cinco reales” (AHUR, vol. 2, f. 16v). Incluía carne de puerco, condimentos como ají, ajo y achiote, una botija de vino de ocho pesos y, como cosa especial, no se amasó. En este mismo mes se celebró la Navidad pero no se registró ningún preparativo especial. Sin embargo el 31 de diciembre se sirvió espinazo con arvejas y no se amasó durante tres días, por lo que se pidieron 13 reales de pan.

Para Santo Tomás, 21 de marzo: “este día corrió el gasto por cuenta del Dr. Don Nicolás de Guzmán y se hizo boda con consulta de los consiliarios y se gastó lo siguiente: una botijuela de aceite en siete pesos y miel, arroba y media de azúcar en seis pesos y catorce reales de pescado en rollo” (AHUR, vol. 2, f. 19v).

Además se compró pescado capitán, manteca, huevos, un peso de mameyes y cebollas, lechugas, repollos, turmas, y como condimentos alcaparras, canela, clavos, pimienta, limas, ají y azafrán; de bebida, aloja compuesta de aguamiel y especias algo fermentadas, y postres.

El día de la jura de su majestad Carlos II se compraron “dos reales y medio de chirimías, cinco reales de velas para iluminarias”, y se gastaron “tres reales de barrer y colgar las calles, dos reales de alfileres y dos de clavos [...] tres de postres, dos reales de turmas y coles y un real y medio de velas para la lámpara” (AHUR, vol. 2, f. 20), la celebración duró cinco días.

El lunes 18 de enero de 1666, “tres pesos de colación la noche de los Santos” (AHUR, vol. 2, f. 17) y pescado capitán, que fue de los primeros alimentos indígenas aceptado por los conquistadores; en este caso se sirvió como plato muy especial.

Los utensilios o “trastos” que aparecen en las cuentas o se mandan “aliñar” o arreglar son: la sartén, la espumadera, las ollas, un machete, un canasto para el pan, un cuchillo, escudillas, docenas de platos y jarros, entre otros.

Del personal en la cocina se sabe, por dos documentos, que tenían al servicio esclavos, aunque no se precisa en qué labor: “dejar en el servicio de cocina un esclavo llamado Antonio” (AHUR, vol. 2, f. 166). En 1742 el Colegio había comprado una esclava para la cocina, sin embargo, “de mancomún clamaron se quitara de la cocina la negra María Luisa [...] pues no la quieren para el fin que se compró”, sin indicar más razones (Guillén, 2003: 189).

También aparecen como gastos los salarios del cocinero y del despensero, y algunos reales para los lectores y el cargador de la carne, lo que revela algunos de los oficios que se hacían en el Colegio. Igualmente, se sabe que la prenda que se le suministraba al cocinero eran dos camisetas, y para vestir a la cocinera “ocho varas de bayeta de Quito [...] ocho varas de lienzo [...] 4 reales para los recados de camisa y [...] 2 patacones que costaron los recados y hechura de las naguas y mantellina” (AHUR, vol. 2, f. 139v).

Se citan las habitaciones propias para la elaboración, el almacenamiento y el consumo de la comida como son la cocina, la despensa y el refectorio.

El Colegio entró en una situación de pobreza tal que hubo años en que no se pudo sustentar a los colegiales, varios documentos lo prueban por los testimonios de sus rectores. Así, en 1671, el Colegio Mayor no dio alimentos a los colegiales, según un documento en el que fue recibido un colegial porcionista “pagando treinta reales de a ocho cada un año mientras el Colegio no diere alimentos” (Guillén, 2003: 93).

En 1681, “para su sustento según el computo hecho por los libros de gastos de dicho Colegio son necesarios dos mil patacones cada año” (Guillén, 2003: 96), suma de la que no se disponía.

En 1694 y 1695, la situación económica estaba tan grave que se debían quitar “algunas de las quince becas de primera fundación” y pedir préstamos debido al decaimiento de las principales haciendas del Colegio, la de Calandaima y la de Bosa.

En el siglo XVIII continuaron los problemas de escasez y se arrendaron algunas haciendas, aunque sus rentas no eran suficientes.

El de 1714 fue un año difícil ya que prácticamente no hubo sustento para los colegiales. Así lo expresa su rector, Fernando Antonio Camacho de Guzmán: “con la puntualidad que se ha observado de dar de comer y cenar, desde el primer día que entré en el empleo siendo así que se me entregó el colegio tan totalmente atenuado que ni en él se hallaron manteles, ni disposición de refectorio, ni cocina, ni apero alguno al fin como que no se daba de comer” (AHUR, vol. 2, f. 141).

Terminado su rectorado tomó posesión Luis Antonio de Berrío y Mendoza, quien confirmó lo de su antecesor: “dicho mi Colegio se halla en tal atraso e inopias que para sustentar el número de colegiales que hoy tiene que no llegan a treinta, necesita el rector de suplir muchos pesos de su caudal y cualquiera cosa que se le cercenara, lo redujera a que los colegiales se fueran a comer a sus casas y se perdiera la secuela y formalidad de sus estudios pues se halla de manera que no se pagan estipendios de catedráticos” (AHUR, vol. 2, f. 93).

En 1719, el vicerrector Francisco Mena se quejaba “bien afligido, melancólico y flatoso por estar en tan suma desdicha el colegio que no hallaba de donde asirse para el sustento de los colegiales que al presente eran veintiséis”(AHUR, vol. 2, f. 176). En un libro de cuentas en los que se exponen los cargos y descargos del Colegio, para el 30 de diciembre de 1719 figuraban los siguientes:

CARGO

40 pesos que pagó Juan Antonio de las Barillas por un colegial que es el único porcionista que hay en dicho colegio.
70 pesos y un real y medio de 30 botijas de miel.
Total: 110 pesos, un real y medio.

DESCARGO

Se da al vicerrector 48 pesos para el gasto diario del Colegio, fuera de pan.
8 pesos y 6 reales de 40 varas de lienzo para dos pares de manteles, a 7 cuartillos vara.
5 pesos por 8 varas de bayeta de Quito para vestir a la cocinera por lo que ha de ganar a cinco días.
2 pesos y 2 reales por 8 varas de lienzo para la dicha cocinera a 2 reales y cuartillo vara.
30 pesos para el diario fuera de pan.
4 reales que di a la cocinera para los recados de camisa y liquida.
2 pesos que costaron los recados y hechura de las naguas y mantellina de dicha cocinera.
16 pesos de pan desde el 5 al 27 de enero de este año.
Se le pagaron a la panadera Lorenza Pérez 32 pesos de pan el lunes 1 de marzo.

67 pesos para el gasto, marzo 9, fuera de pan.
17 pesos de once mulas que trajeron la partida de miel y de la
vuelta de los zurrone.

TOTAL	CARGO	110 P.
DESCARGO	451 P.	
ALCANCE	341 P.	

(AHUR, vol. 2, f. 139)

Consta que el Colegio solo tenía la hacienda del Trapiche “siendo así que en la mayor parte del año no dio de comer a los colegiales como es constante y público en este colegio. Marzo 13 de 1720” (AHUR, vol. 2, f. 139).

En el mismo año se reportó lo siguiente: “los gastos del colegio ascendieron a 451 pesos y 3 reales, de tal manera que el déficit fue de 341 pesos y un real, fueron cancelados por el rector” (Guillén, 2003: 162).

En 1722 se expidió una Real Cédula para que se le pagaran al Colegio los 500 ducados que se le habían ofrecido años atrás, en los siguientes términos: “procurando el mejor manejo y administración de sus haciendas, el recobro de los bienes y derechos que le perteneciesen [...] reduciendo el número de sus colegiales a los 15 señalados por el fundador de suerte que los que excedieren de este número contribuyesen con 100 pesos al año para sus alimentos como lo disponen las constituciones [...] y redujesen a los precisos alimentos para que se conservase el Colegio” (AHUR, vol. 3, f. 262).

La expresión “excedieren” indicaba a los colegiales convictores y huéspedes que debían pagar, los primeros 60 pesos, y los segundos 50 pesos por razón de sus alimentos (AHUR, vol. 3, f. 262).

Para 1732 se presentaba un informe sobre el Colegio, debido a la escasez de las rentas en sus haciendas, y decía: “ha padecido estrechez aun de los precios de alimentos, que es la más eficaz razón de su pobreza que ocasiona la urgencia en que se haya para contribuir con algún socorro”, y continúa: “que las rentas que al presente se hallan en dicho Colegio son tan escasas que apenas alcanzan para la manutención de los colegiales y que aunque se reciben algunos porcionistas en dicho colegio por ser estos de familias pobres tasadamente alcanza lo que contribuyen para sus alimentos” (AHUR, vol. 6, f. 97).

En 1756, el virrey del Nuevo Reino de Granada, don José Solís Folch de Cardona, recibió un informe del rector del Colegio Mayor del Rosario, Francisco Javier

Tello de Mayorga y Camacho, en el cual se presentaban las dificultades económicas de dicho Colegio y se hacía referencia a las escasas rentas de las haciendas y casas: “son estas las únicas rentas que subsisten para subvenir al mayor gasto de la iglesia, refectorio y otros” (Guillén, 2003: 183), y solicita perpetuar la limosna real de los quinientos ducados anuales. Recibe respuesta en 1758 del rey Fernando VI de España en la que le ratifica la prórroga pedida, por 20 años más, para la manutención de los colegiales.

En 1767, siendo rector Bartolomé Ramírez Maldonado de la Parra, se resolvió arrendar la hacienda Calandaima a don Juan Antonio Murillo.

Las palabras del rector don Joseph Joaquín de Guzmán en 1776, pidiéndole socorro a la Corona de quinientos ducados anuales eran: “y como subsiste la mendicidad de mi colegio por la falta de rentas, para no estar importunando con repetidos ruegos y reiterados recursos a la Católica Majestad, ocurrió a ella, aquel, [recordando al virrey Solís que consiguió en 1756 de limosna por veinte años] suplicándole se dignase de perpetuar la referida anual pensión” (AHUR, vol. 5, f. 36).

Incluso, en este mismo año, se intentó entregar el Colegio a la religión de los predicadores “por no alcanzar las rentas para mantenerlo” (AHUR, vol. 6, f. 135).

Estos documentos revelan las penurias y trabajos que tuvieron que pasar los rectores respectivos para conseguir el sustento diario de los colegiales y continuar su labor educativa.

Colegio de San Bartolomé

Por su parte, el Colegio Mayor de San Bartolomé, contemporáneo al del Rosario, presenta un documento titulado “Razón y cuenta que el Dr. Don Juan Félix de Villegas ha llevado y da jurada del gasto del Colegio mayor San Bartolomé en el tiempo que ha sido rector y administrador de él” (AGN. Fondo Colegio Mayor de San Bartolomé. Libro 10. Caja 5, f. 5775). Comienza el 8 de marzo de 1769 y acaba en 15 de mayo de 1770. Estas cuentas están presentadas por meses y al final se pone un total de lo gastado. No se sabe cuántos colegiales había, sin embargo, parece que el refectorio contaba con 12 mesas de a cinco puestos cada una según la relación de manteles y servilletas, pero no se especifica el número de comensales: “12 tablas de manteles con 60 servilletas, 18 reales cada tabla con 5 servilletas”.¹

Los jesuitas disponían de varias haciendas de donde se procuraban algunos

1. AGN, Fondo Colegio Mayor de San Bartolomé, libro 10, caja 5, f.5791v.

alimentos, entre ellos la leche; también contaban con la huerta, la cual les proporcionaba las legumbres y, tal vez, las frutas.

Para el mes de abril de 1769 se realizaron las siguientes compras:

15 cargas de turmas a 42 pesos y 2 reales, huevos a 7 pesos, bizcocho, dulce, 4 onzas de canela, 1 libra de pimienta y comino a 5 pesos y 1 real, 1 carga de arroz, 2 gallinas y 1 docena de pollos a 1 peso y 4 reales, 1 botija de vino, un cerdito comprado para criar en el patio de la cocina a 14 reales, otro cerdo para matar a 4 pesos y 4 reales, 2 arrobas de sal a 12 reales, 1 botijuela de aceite para la lámpara, 14 reses a 140 pesos y 34 carneros a 6 reales cada uno, 30 botijas de leche consumidas en el colegio a 4 reales por botija, o sea 15 pesos y 4 reales.

(AGN. Fondo Colegio Mayor de San Bartolomé. Libro 10. Caja 5, f. 5791)

Los gastos de cada mes eran muy similares, donde aparece igualmente, lo referente a arreglos de puertas, carpintería, cerraduras, candados, pintura, ropa para los esclavos y compras varias.

Diariamente se compraba el pan para la comunidad y los sirvientes, y parece que este lo hacían las señoras Padilla, pues se les pagaba por labrarlo. Otros productos eran: manteca, harina, alverjas, repollo, arracacha, cebolla, tomate, color, ají, vinagre y turmas.

Cada viernes se traía una partida de leña en las bestias de la hacienda de Techo. Cada partida era de 13 cargas y costaba 14 reales; 12 se daban al leñatero y 2 a los peones que la cargaban.

Se compraba además pescado doncella, aceite de comer, huevos, arroz, dulce por falta de melado, bizcocho y canela para las raciones ordinarias de leche, reses, carneros, gallinas y pollos, a veces cerdo y garbanzos. Se insiste en la prioridad de alimentos españoles, aquí figuraban como nativos las turmas, la arracacha, el ají, el color –si se refiere al achiote– y la sal.

En las cuentas de gastos se consideraban los utensilios, como bateas y maderas para picar carne en la cocina, cucharas grandes para repartir la comida, cuchillos, platos, platicos de dulce, tazas, una olla de barro y jarras para el refectorio; dos pesos a la lavandera de la ropa del refectorio, un peso al carpintero que compuso y aseguró las mesas del refectorio, 8 pesos de la obra que se hizo en el refectorio

para apartar el agua con que se anegaba, hasta la compostura de una puerta y el correspondiente candado de la chapa, entre otros.

Trabajaban en la cocina el cocinero Rafael y dos concertados, posiblemente indígenas, no se especifica, pagándoles 2 y 1 pesos al mes, respectivamente.

En los días de fiesta como el Jueves Santo, la Pascua, la Ascensión, el Corpus, el día de Nuestra Señora de Chiquinquirá, de San Simón, San Andrés, San Mateo, Santo Tomás Apóstol o de San Bartolomé, se hacía un gasto extraordinario para la comunidad donde se incluían la colación, los dulces de almíbar y los músicos.

En estas celebraciones se refleja la importancia de la comida en las representaciones sociales, no solo los días festivos sino los días en que se recibía algún invitado de honor o representante de la nobleza, pues se aprecia un cambio en la dieta, especialmente de productos que no se consumían en la práctica alimentaria diaria.

La fiesta del día de San Bartolomé es un buen ejemplo. Para esa ocasión se compraron: dos botijas de vino, bizcochos y mistela, una botijuela de aceitunas, pasas, fideos, jamones, chorizos, piscos, gallinas y pollos, algunas lechoncitas, tortas para la sopa, condimentos, pescado capitán, alfeñiques, dulces secos, arequipe, caspiroletas y la loza para servir dichos dulces, todo lo cual importó 623 pesos con 2 reales; según los jesuitas estos gastos figuraban como extraordinarios. Es de notar que el único platillo nativo era el pescado capitán, los demás comestibles eran de origen español, es decir, que para este acontecimiento y otros de la época colonial, pocas veces se consumía comida indígena.

Todos los viernes se acostumbraba dar a los pobres pan en la puerta del Colegio, repartición que se puede interpretar como un hecho social que expresa la manera de ganarse la confianza de los feligreses además de la conmiseración hacia los grupos sociales más desfavorecidos. Así mismo, la “forma de pago” se basaba en dar raciones a los que habían prestado algún servicio, en este caso lo vemos con el mayordomo de la hacienda y otros trabajadores del Colegio.

Convento de Popayán

La alimentación en los conventos no era muy diferente a la de los colegios. Las variaciones se encontraban más que todo según la situación geográfica, el clima y la preparación de los platos. Con un ejemplo del Convento de San Sebastián Mártir de Popayán en 1762 se hará una comparación, guardando las proporciones, en especial de los alimentos consumidos en ese momento.

Este convento estaba dirigido por el r. p. prior fray Joaquín Miranda, y su

comunidad era de 15 frailes más la cocinera. En general las compras se hacían dependiendo del número de frailes, es decir, no todos los días se adquiría la misma cantidad, así por ejemplo: para los 15 frailes se compraban 14 y medio reales de pan, pero en caso de que fueran 9, 7 y medio reales de pan.

La primera semana de diciembre se compró en la plaza:

MIÉRCOLES 1

14 y medio reales de pan y 4 pesos en un zurrón de miel.

JUEVES 2

14 y medio reales de pan.

VIERNES 3

14 y medio reales de pan, 2 reales y medio de leche, 1 libra de azúcar, 1 real para queso loco, huevos de la limosna.

Toda la semana: 9 pesos de manteca, 2 reales en cebolla, 2 y medio reales en coles, 3 reales en frutas para la olla, 3 reales en sal, 1 real en especerías, 6 reales en leña, 2 reales para arepas de la cocinera, arroz 10 reales.

SÁBADO 4

14 reales y medio de pan, 2 reales y medio de leche, 1 real en queso para loco, 4 reales en huevos, 12 reales y medio en velas para 8 celdas, coro, refectorio y cocina, 12 reales por tres arrobas de carne para domingo, lunes y martes.

DOMINGO 5 Y LUNES 6

14 reales y medio de pan.

MARTES 7

14 reales y medio de pan, 20 reales en un costal de papas, 10 reales en 2 arrobas y media de carne para miércoles y jueves.

(Archivo San Luis Bertrán. Caja 1, carpeta 3, f. 223)

Las siguientes semanas prácticamente lo mismo, con excepción de granos como fríjoles. En Semana Santa, como es lógico, no se compró carne pero tampoco

pescado. Cuando tenían visitas como el vicario, aumenta la cantidad de los productos más no la variedad. Se menciona leche para el arroz, un real en bizcocho para migarla o “un bizcocho para los días de leche migada” (Archivo San Luis Bertrán. Caja 1, carpeta 3, f. 223).

Es notorio el grado de austeridad en la comida y la diferencia en los ingredientes y platos como por ejemplo el locro que equivalía a un puchero pero con queso, aunque nuevamente lo que se mantiene nativo es la sal y la miel, el resto eran comestibles españoles.

El examen de este mestizaje culinario en otros virreinos es tema de otra investigación, ya que sería necesario estudiar los documentos respectivos en cada lugar y conocer a fondo los productos típicos de la región.

En América, la influencia española en la alimentación fue definitiva, sin embargo, su proceso y sus resultados variaron según los productos y las costumbres indígenas que existían antes de la conquista ibérica.

IV. Proceso de aculturación alimentaria

HAY QUE DIFERENCIAR EL mestizaje culinario del proceso de aculturación alimentaria. El primero se refiere básicamente a la mezcla o combinación de los productos alimenticios, así como a sus técnicas de preparación, de una o varias culturas, dando como resultado la modificación y transformación de un plato.

El proceso de aculturación es algo complejo de interpretar ya que intervienen una serie de comportamientos sociales referentes a las relaciones con “el otro”; estas conductas se observan desde ese primer contacto cultural reflejándose en el intercambio de los hábitos y las costumbres de una sociedad.

Se presentan tres actitudes ante esta problemática:

Un juicio de valor que indicaría cómo es “el otro”: bueno, malo, lo acepto, no lo acepto, es mi igual o es inferior a mí.

La acción de acercamiento o alejamiento en relación “al otro”: me identifico con él, le impongo mi imagen, adopto sus valores o los rechazo.

Conozco o ignoro la identidad del “otro”, soy neutral o indiferente (Todorov, 1987: 195).

Dentro de estas premisas hay diversas actitudes que se van a reflejar en todos los aspectos de la vida cotidiana de las dos culturas enfrentadas y, en este caso, en la alimentación.

El primer contacto de los españoles con el alimento indígena se dio en circunstancias extremas, el conquistador tenía hambre y necesitaba saciarla, luego vino la exigencia y la probabilidad de escoger o rechazar un producto. Se percibe así una ambivalencia ante admitir o no un producto según la conveniencia, sobrevive la necesidad de sustento pero también la posibilidad de tenerlo por otros medios, el dominio se va consolidando con el tiempo y se va asegurando una manutención cada vez más especial. Finalmente, imponen sus alimentos, ya

sea importándolos o aclimatándolos a la región, en detrimento de los comestibles subordinados.

Por tanto, se sugiere que la aceptación por parte de una sociedad de los alimentos de otra, varía según las circunstancias; sin embargo, es común que al principio se presente rechazo a ciertos preparados o ingredientes. En el caso de los conquistadores y de los indígenas hubo indisposición lo mismo que resistencia a consumir los productos que se ofrecían mutuamente. Se ha especulado sobre las razones para adoptar esta actitud y, posiblemente, existan componentes como la repugnancia a lo extraño, ambiente hostil, dificultades en la comunicación, miedo a lo desconocido y creencias religiosas o de salud, pero lo cierto es que las dos comunidades cedieron ante la posibilidad de morir de hambre. Es interesante la asociación forma/sabor (Saldarriaga, 2010), determinante para su aceptación, además de relacionarla con “comida de indios”. No obstante, hay que tener en cuenta que cuando un pueblo domina a otro, generalmente impone su comida.

Un punto importante es el que tiene que ver con el clima y el ambiente natural de las tierras de América. Los españoles extrañaron los diferentes cultivos que cosechaban según las estaciones del año. Posiblemente existía un platillo especial para el verano o para el invierno fuera de sus platos típicos, e incluso tuvieron que habituarse a la cocina nativa por la falta de algunos de sus productos.

Esta adaptación a los alimentos del otro se dio con lentitud, en especial para los peninsulares, quienes necesitaban del sustento diario que les ofrecían los indígenas; así, lograron adaptarse a la papa, al maíz y a la yuca –que calificaban como “comida de indios–, a pesar de que en España la carne y el pan eran los alimentos más consumidos.

A su vez, algunos grupos indígenas empezaron a introducir en su dieta la carne de vaca o carnero y el pan, según fuera su cercanía con los blancos o las posibilidades económicas. Esta circunstancia fue definitiva en el proceso de aculturación, ya que las clases altas podían disfrutar de comestibles españoles variados mientras que los pobres comían lo que les procuraban sus cosechas.

Los españoles eran ineptos para realizar cualquier oficio casero, además de considerarlo deshonroso, en especial los relacionados con la preparación de los alimentos en la cocina, por lo que en este aspecto las mujeres indígenas y negras fueron indispensables. “Pero la praxis más efectiva de la aculturación alimentaria se verificó a través de las cocineras indígenas” (Patiño, 1990: 234). Hay que recordar que los conquistadores solicitaban frecuentemente durante sus expediciones jóvenes indias para servir a los soldados. “La costumbre de los españoles

americanos de tener abundante servidumbre indígena y negra hasta para los más ínfimos menesteres caseros, fue instrumento importante en este cambio cultural” (Patiño, 1990: 235).

Así mismo, los niños indígenas contribuyeron de manera positiva a la aculturación ya que no tenían los prejuicios de los adultos a la hora de comer lo que se les ofreciera. Incluso algunas frutas eran solo para los infantes y, en el caso de los niños mestizos, se propendía por una alimentación mezclada entre lo que procuraba la madre indígena y lo que inculcaba el padre español. Igualmente, los niños transmitían a sus padres el deseo de probar estos alimentos.

Lógicamente, los españoles preferían sus alimentos e incluso, como se ha podido determinar con la revisión de los documentos de viaje, los traían en los barcos. Entre sus vituallas figuraban: arroz, carne salada, bizcocho, garbanzos, habas, lentejas, atún, miel, ajos, alcaparras, almendras, aceitunas, aceite para cocinar, vino, vinagre y queso. Con el paso del tiempo, estos productos que entraron a América ya se podían comprar localmente. No obstante, por varias razones, el aceite de oliva y el vino nunca llegaron a formar parte de una cena colonial diaria. En el caso del olivo dicha circunstancia obedeció a las características de su cultivo, pues se trataba de un árbol muy delicado para las heladas y solo crecía cerca de las costas mediterráneas, además representaba una inversión alta de trabajo y tiempo, lo cual no era posible en ese momento. En cuanto al cultivo de la vid, que era una planta resistente y adaptable, “contaba con el apoyo y bendición de la iglesia”, sin embargo, su consumo se restringió a las clases pudientes (Pounds, 1999: 211). Otro motivo sería la prohibición por parte de la Corona de la siembra de estos productos en las tierras americanas.

La difusión de los nuevos alimentos fue diferente según la época y la región, aunque esto no garantizó el consumo por parte de los nativos, quienes por sus obligaciones de pagar tributo, pocas veces los podían adquirir. El indígena siguió con su acostumbrado sustento de maíz, papa, yuca, arracacha, ulluco, y algo de verduras. La cebolla, el ajo y el repollo fueron los vegetales más aceptados en la cocina indígena y, en general, en la Colonia.

Podría afirmarse que el mestizaje alimentario se dio primero en las clases adineradas y de españoles nacidos en Santafé que tenían la posibilidad de adquirir estos ingredientes importados, mientras que los menos pudientes ingerían la comida tradicional indígena.

Entre los elementos que más repercutieron culturalmente está el dulce. Debido a que la caña encontró clima favorable para su cultivo y se desarrolló en abundancia, el

azúcar se usó en la elaboración de conservas de variadas frutas, incluidas las nativas. Esta actividad fue monopolio de los conventos.

Hay que recordar que la hacienda Calandaima ya estaba sembraba con caña de azúcar y tenía un trapiche para la extracción de la miel. Los indígenas también hacían sus siembras; en 1715 se registra una demanda del indio Matías contra Francisco Ortiz, en Guachipay, porque este destruyó sus cacaotales, cañaduzales y demás sementeras (AGN. *Colonia*. Fondo Caciques e indios. T. 8, ff. 911-925).

Otro aporte fundamental a la alimentación americana está relacionado con la preparación de los alimentos. La culinaria española, en este sentido, enriqueció a la indígena no solo en la variación sino también en el sabor. En cuanto a técnicas pasaron de lo cocido a lo frito y apanado, y se podría decir que cambiaron las versiones, bien fuera agregando, mezclando o innovando.

La situación no varió mucho en los siglos posteriores, pues el estado de pobreza y posición social de los indígenas, los elevados precios de los productos y los impuestos fueron causas de la lenta integración de estos alimentos a la dieta nativa. “Y no tiene ninguno más hacienda que una olla para cocer algunas raíces y turmas de la tierra, que es su comida, y una cantarilla para traer agua y una escudilla de palo para beber” (Patiño, 1990: 242). El menaje que los españoles introdujeron consistía en utensilios de cocina fabricados en cobre y en peltre, mientras que los empleados por los indígenas eran de cerámica. El vidrio también fue novedad en el Nuevo Reino de Granada; en cuanto a la loza, en 1761 “el virrey Messia de la Zerda trajo a la Nueva Granada loceros de España para que enseñaran el arte” (Patiño, 1990: 230).

Al finalizar el siglo XVIII todavía se conservaba la alimentación nativa, aunque con muchas dificultades. Las cosechas de los indígenas eran frecuentemente destruidas por los ganados, propiedad de los españoles; sus cultivos eran reemplazados por las plantaciones europeas y los mestizos los desplazaban de sus tierras. Este problema aquejó a los indígenas desde el siglo XVI. Se encuentran muchos documentos donde reclaman, demandan y piden a las autoridades que les solucionen este abuso con sus tierras y sementeras.¹

Existe gran variedad de platos en nuestro país, producto del mestizaje español-indígena y, a su vez, del árabe-español por la influencia de los moros en la península. Hoy en día se conocen como platos típicos, pero en realidad no son puramente

1. Véase AGN. *Colonia*. Fondo Caciques e indios, T. 72, f. 688-700; (1593). T. 63, ff. 918-942; (1601). T. 56, ff. 770-802; (1609) T. 20, ff. 10-170; (1627) T. 25, ff. 315-322; (1651) T. 57, ff. 108-

autóctonos y responden a esta simbiosis de las dos culturas. Entre ellos están: el tamal, originalmente una masa de maíz y ají que se transformó con rellenos de arroz, garbanzos, zanahoria, pollo y otros productos que no existían en América; el ajiaco, que pasó de ser una sopa de papa con mazorcas y guascas a complementarse con pollo, alcaparras y crema; el puchero, el cocido y el sancocho, derivaciones de la olla podrida, donde se mezclan elementos indígenas y españoles.

Algunos cocidos llevan el mismo nombre en otros países, pero se diferencian por su elaboración, por el recipiente o utensilio en que se preparan. Tal es el caso del piquete o el puchero, no obstante, el dominio europeo se impuso desde los primeros años de la Colonia. Por otro lado, los ingredientes, la técnica o forma de cocinar y el artefacto utilizado, podían hacer variar una receta. El significado de los nombres de los platos en un menú también daba indicio de lo que estos contenían.

V. Costumbres

EL MESTIZAJE CULINARIO SE refiere básicamente a la mezcla de los productos consumidos por cada grupo social, mientras que los hábitos adquiridos alrededor de la mesa hacen parte de la aculturación. Puede decirse que la cocina es una práctica cultural, que tiene normas y reglas que se adaptan a cada sociedad y a su entorno.

Rósula Vargas comenta al respecto: “en los siglos del coloniaje español se presenta una mezcla entre las costumbres alimenticias aborígenes y españolas, con gran predominio de las segundas sobre las primeras en los estratos superiores y de las aborígenes en los sectores inferiores” (Vargas, 1998: 110).

La abstención voluntaria de tomar algunos alimentos ha sido práctica de pueblos primitivos y civilizados, informa Patiño (1995). Sin embargo, los motivos para dicha abstención son diferentes: propiciar buen tiempo para la siembra y la cosecha, rogar por un buen resultado en las cacerías, prepararse para la guerra o protegerse ante una amenaza. Entre los indígenas tiene connotación de sacrificio a cambio de beneficios controlados por una entidad superior. Entre los alimentos cuyo consumo se prohibía en algunas temporadas del año figuraban la sal, el ají y la coca. Oviedo y Valdés citado por Patiño afirma que los muiscas: “tienen cierto tiempo del año, cierta dieta o prohibición de manjar, que les es a los indios una cuaresma, aunque no se les prohíbe otro manjar alguno sino la sal, la cual no pueden comer durante aquella su suspensión. E dúrales aquesto dos meses, y en aquel tiempo viven más religiosamente, según ellos piensan” (Patiño, 1995: 11).

Este mismo ayuno y abstinencia trajeron los españoles a América, pero con un sentido diferente, aunque igualmente religioso. Hicieron parte de las obligaciones impuestas por los misioneros en su catequización en el afán por introducir su religión entre los nativos.

Para los españoles la abstinencia consistía en privarse de comer carne en cierta

época del año y en reducir la continuidad de las comidas en la misma época. La carne era reemplazada por el pescado. En algunas regiones no era fácil la consecución del pescado por lo que se conformaron con otros animales como el conejo o el chigiüiro. Además: “el pescado se vinculaba con el agua [...] apenas tenía elemento graso, era frío y generalmente blanco, regenerativo, de carne blanda [...] incluso alimento ligeramente mustio [...] mientras que la carne [...] provocaría excitación, movimiento de humores fuertes en el cuerpo, riesgos terribles para la salud del alma” (Aguilera, 1997: 58).

Con el cristianismo y con sus preceptos de ayuno y de abstinencia se llegó a prohibir el consumo de carne, hasta por 180 días al año o más.

La costumbre europea de comer dulce se instauró rápidamente en América: una vez cultivados los cañaduzales empezaron a extraer sus productos como panela, miel y panes de azúcar para la preparación de almíbares y conservas. “Los viajeros en Indias señalan la costumbre de comer dulce como prerrequisito para beber agua” (Patiño, 1990: 239). Igualmente se habituaron a tomar guarapo de caña.

La costumbre de antiguas ciudades españolas de vocear la comida por la calle se imitó también en la ciudad de Santafé; las personas gritaban la venta de sus productos mientras caminaban por las calles. Todavía es común oír “envueltos de mazorca...”.

El pago del trabajo con comida fue muy común en el periodo y se medía por raciones. En las haciendas del Colegio muchas veces se pagaba en especie y generalmente con comida.

Una característica española reflejada en este mestizaje fue la abundancia de comida, de forma especial, en las celebraciones y en las fiestas; gastar lo que más se podía y crear un ambiente de bienestar y opulencia parecía ser la norma. Uno de tantos ejemplos lo constituye lo acaecido el 5 de agosto de 1724, día de la jura de Luis I. Según lo que se exigía para tales ocasiones, se realizó un gran festejo y al final de la ceremonia los participantes más importantes se reunieron en la casa del jurador, donde fueron objeto de “una merienda tan sumamente espléndida y abundante que comúnmente se dijo que había traspasado sus términos la liberalidad, poniendo en cada primer plato de los invitados una azucena de oro como obsequio” (*Historia de Bogotá*, 1988: 285). Fueron tres días de fiesta.

La fruta, la sopa, el seco y el postre, secuencia que heredamos de los españoles, puede decirse, componían un almuerzo de la vida diaria en Bogotá; en el Colegio, años después de su fundación, no se cumplía esta premisa debido a la escasez de recursos que no siempre alcanzaban para dar la alimentación completa.

“El reposo después de las comidas [siesta] no parece haber existido en la

América como práctica dietética, como sí ocurría entre los españoles” (Patiño, 1990: 10).

En el Colegio Mayor del Rosario se instauró un horario de comidas diferentes al del Colegio del Arzobispo de Salamanca, ya que el de este último atendía a los cambios que traen a la luz solar las estaciones europeas, fenómeno que no ocurría en Santafé debido a su ausencia.

Alrededor de la comida se manejaban diferentes actitudes sociales que también podemos analizar dentro del ambiente alimentario indígena y español. Se pueden entender, según las circunstancias, como actos de compartir o momentos de colaboración y de cooperación, como celebraciones de algo especial; también se interpretan como actos de dependencia u obediencia, en algunos casos como signos de amistad o agradecimiento por servicios concretos, y hasta como elementos de súplica.

No solamente se trata de satisfacer la necesidad biológica sino de disfrutar de la presencia de familiares o amigos y comer acompañado e intercambiar ideas. Comer juntos y aceptar la invitación es una manera de indicar que existen relaciones pacíficas y amistosas o que se quieren arreglar diferencias. En un colegio como el Rosario se reunían a comer todos los colegiales y sus catedráticos con el fin de compartir una lectura –pues se exigía silencio– y unos alimentos.

El festín reflejaba la prodigalidad de la persona que lo ofrecía, era el momento de reunir o congregar a la comunidad. También expresaba el poder y la soberanía del anfitrión. El cacique indígena lo practicaba con sus invitados mientras que en el Colegio se ofrecían comidas especiales cuando se recibían visitas de obispos o personajes considerados importantes; ese día se servían las mejores viandas en abundancia. Lo mismo sucedía en los conventos y hasta en las casas de familia.

El festejo de una fecha importante o un acontecimiento se hacía con una comida y la reunión de varias personas. En la organización social de los muiscas existía el tributo o pago de impuestos por parte del pueblo hacia el cacique. Se tributaba con diferentes clases de productos, pero la mayoría eran comestibles. Generalmente el cacique utilizaba este tributo y otras veces lo redistribuía. En ocasiones especiales ofrecía un gran banquete en el que participaba toda la comunidad. Los españoles tenían como costumbre agasajar a los señores de la nobleza celebrando con banquetes y galas, y en el Colegio se realizaban fiestas en ocasiones especiales en donde la prioridad era la comida.

Si nos vamos a la época de la Conquista encontramos que los cronistas se admiraban de las buenas maneras de los indígenas, a quienes describían como personas amables, de temperamento suave y que acostumbraban darles preciados regalos

de productos alimenticios. El cacique de Bogotá, después de pelear fuertemente contra los españoles, envió a los indígenas cargados con “venados muertos y gran cantidad de maíz y bollos que están hechos del propio maíz y otras cosas de comer [...] y aquí tuvo principio la paz entre los españoles y gentes del Nuevo Reino” (Aguado, 1956: 256).

Durante la Colonia se ofrecían platos especiales a los virreyes cuando entraban a Santafé, en señal de sumisión y bienvenida como representantes del rey. El pueblo agasajaba a sus dominadores. Esto refleja la jerarquía social donde el ofrecimiento de comida de un grupo a otro se da, casi siempre, por conveniencias y enfrentamiento de poderes.

La aceptación por parte de los españoles de compartir la mesa indígena se puede ver en dos sentidos: en principio por conveniencia, pues el hambre los obligaba a hacerlo y, después, como deferencia a su sumisión en tantos los consideraban inferiores.

Es una forma muy común en cualquier sociedad agradecer o corresponder un favor o una invitación con otra, y muchas veces esto se hace con un almuerzo o una cena. En estas ocasiones no es cualquier plato el que se ofrece, los personajes en cuestión se esmeran en brindar al invitado un ingrediente especial, mejor si es costoso, y presentarlo de la mejor forma posible. Los indígenas agradecidos ofrecían a los misioneros sus productos alimenticios.

Inicialmente *ágape* se definía como una “comida fraternal de carácter religioso entre los primeros cristianos, destinada a estrechar los lazos que los unían” (RAE). Sin embargo, con el tiempo los ágapes cambiaron su sentido y se volvieron fiestas en donde se servía excesiva cantidad de comida, y así llegó al idioma español. Entonces ágape empezó a entenderse como un banquete, un regocijo, algo particular que se le da a una persona considerada poderosa para obtener sus favores y prebendas, que podría ser el mismo caso de las aduladoras recepciones a los virreyes. Cuando los indígenas vieron a los conquistadores quisieron festejarlos, pues creían que eran dioses.

Conclusiones

EL ACTO DE COMER no es solo para sobrevivir, va más allá. Comer es también comunicarse, es compartir. Por la alimentación se revela una posición social, una ocasión especial, una identidad regional, un gusto personal. Es un momento donde los comensales disfrutan los recursos naturales y las ideas, alrededor de una mesa.

Este estudio se basó en datos recogidos desde el punto de vista de la vida cotidiana de la ciudad de Santafé y a través de él se mostró cómo se dio el mestizaje culinario en la Colonia y qué procesos conllevaron a la aculturación de la comunidad, por tanto consideramos la alimentación como una manifestación cultural donde se refleja el comportamiento de una sociedad.

El material presentado permite conocer el campo de la nutrición, los instrumentos y técnicas de preparación, y arroja información sobre las costumbres y hábitos alimenticios de dos culturas que dejaron su huella en una sola, por lo que puede decirse que con este trabajo se abren muchas otras posibilidades para hacer investigaciones sobre el tema.

Teniendo en cuenta todo lo encontrado a lo largo del proceso de investigación, se pueden señalar como conclusiones generales del presente estudio las siguientes:

Cuando un pueblo está por encima de otro o domina es muy probable que imponga su comida. Es lo que pasó en la Colonia y por ende en el Colegio. Durante los primeros años el mandato de las Constituciones sobre la alimentación era prácticamente español.

El mestizaje culinario se puede ver desde tres puntos de vista: ingredientes, técnicas de cocción, y utensilios de la cocina. Los españoles trajeron a América el trigo, la carne de diferentes animales así como algunas verduras, enriqueciendo de esta forma la dieta indígena. En cuanto a preparaciones, se conocieron el cocido

y la olla podrida, readaptados en el puchero, el mondongo o el sancocho. Nuevos utensilios de metal, así como jarras y vajillas de porcelana.

El mestizaje culinario cambió totalmente la alimentación indígena, casi la desapareció, primero con la conquista y luego con la evangelización. Se podría decir que solo subsistieron los tamales, aunque los originales eran hechos de harina de maíz y ají, después transformados con carnes y verduras; los bollos, elaborados con mazorca; la chicha, aunque muy perseguida en la Colonia; algunas frutas como la chirimoya, la granadilla o el anón, y los cocidos de arracacha, cubios, ullucos e hibas combinados con cebollas, ajos, carnes y sabores europeos, como ocurre con otros platos americanos en los cuales se reconocen toques españoles.

La cocina de una comunidad en la ciudad de Santafé dio cuenta también de la fusión de tres fuentes culinarias como fueron la indígena, la española y la africana; cada una contribuyó con los ingredientes, los procedimientos culinarios y los sabores propios. El resultado de estos nuevos platos se debe a la “capacidad recursiva e imaginativa de nuestros artesanos y cocineras, quienes se ingeniaron procedimientos y técnicas de gran funcionalidad aprovechando al máximo los recursos materiales de su entorno” (Estrada, 1987: 51).

En la zona cultural de Cundinamarca y Boyacá hay gran semejanza en aspectos de vestido, lenguaje, cultivos y, por supuesto, de cocina, por lo cual encontramos algunos platos que se comparten y que forman parte de este mestizaje desarrollado por el proceso histórico. En cuanto a dulces podemos nombrar los almíbares de breva con arequipe, de feijoas y, en general, de las frutas tropicales.

La liberalidad o generosidad en dar y gastar se daba en las dos sociedades en cuestión, en particular en la clase dominante; esta costumbre se vio en los diferentes eventos extraordinarios y cuando intervenían las relaciones de poder.

Es discutible la idea sobre qué grupo se impactó más con este encuentro de culturas. Para Díaz Piedrahita este choque fue más violento para los americanos, sin embargo, tanto los indígenas como los españoles tuvieron que adaptarse a los alimentos del otro y consumir nuevos productos y sabores. La mayoría de las preparaciones fueron producto de la aculturación al recibir influencias extranjeras y propias, incluso de la cocinera o de las costumbres familiares.

En lo concerniente al Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario concluimos:

El Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario compuso sus Constituciones basándose en las del Colegio Mayor del Arzobispo de Salamanca y se guió por muchas de sus normas. Sin embargo, dadas las circunstancias y nuevas

adaptaciones, algunos apartados se redactaron de manera diferente, como lo correspondiente a los horarios de comida, a varios platos y a las funciones de algunos de los habitantes del plantel.

Se sabe que el Colegio Mayor del Rosario tenía varias categorías de colegiales, como el formal, el porcionista, el familiar, el supernumerario, el capista y el mantefista. Precisamente, uno de los criterios para esta clasificación estaba relacionado con la alimentación, por tanto, existían colegiales que no pagaban por el sustento y otros sí.

El Colegio Mayor del Rosario era reconocido por la buena educación que allí se impartía. El régimen de educación más común era el internado, lo que implicaba el uso de la clausura como técnica de disciplina heredada de los conventos y los reglamentos de la época: “acabada la oración, el maestro dará un golpe como señal para que los alumnos se levanten, otro para hacerles que se inclinen ante el Cristo y el tercero para que se sienten” (Foucault, 2001: 154). Dicha educación se veía reflejada en el refectorio donde, como se citó, los alumnos obedecían órdenes según los golpes o las señas que daba el rector. En general la disciplina del Colegio era muy rígida.

En cuanto a la comida del Colegio, se conoce –por las Constituciones y las listas de mercado– que consumían productos introducidos por los españoles. Lo poco que se traía de las haciendas era de origen indígena, como maíz, papa, ají y miel. En el aspecto económico se podría decir que los rectores hacían “cuentas alegres” al disponer de estos productos traídos de las haciendas, que en la realidad producían gastos y deudas. Respecto a los horarios de comida solo se mencionan dos en el refectorio, una por la mañana y otra por la tarde.

Según las Constituciones, los documentos de las compras de productos y la situación económica del Colegio, se puede poner en duda la aplicación estricta del reglamento respecto al servicio de comidas. Se podría decir que se servía escasamente lo que había sin tomar en cuenta lo ordenado.

Por otro lado, viendo el aspecto nutritivo, hoy en día se considera importante por lo menos tres comidas diarias y bien balanceadas, lo que no ocurría en el Colegio, pues se ofrecía la comida y la cena y se omitía el desayuno. El contenido calórico y energético era escaso mientras que las proteínas eran altas, lo cual revela un desequilibrio dietético que pudo generar problemas en el buen desarrollo de los colegiales.

Durante este periodo el Colegio estuvo en constante déficit económico, situación que se refleja en la manutención de los colegiales. Los rectores tuvieron que

pasar angustias y penurias para poder cumplir con esta obligación, y muchas veces se vieron en dificultades para llevarla a cabo. Prueba de esto son las peticiones de ayuda económica a la Corona, argumentando el mal estado de las haciendas y la necesidad de sustento de los internos.

De acuerdo con los documentos consultados en el Archivo Histórico de la Universidad del Rosario referentes a la alimentación de los colegiales, se pudo comprobar que para el periodo de 1653 a 1773, el sistema implementado para el sustento de los mismos dependía de lo que preparaban en la cocina del plantel los empleados del Colegio y los ingredientes provenían de las compras en la plaza, lo que significa que todavía no existía el sistema de contrataciones con particulares para la asistencia alimentaria del Colegio, como sí se dio años más tarde.

Hay que reconocer que la educación que se impartía en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario incluía las normas o maneras de mesa. El colegial no solamente salía del plantel con un cúmulo de conocimientos sino con una preparación integral para vivir en sociedad, donde se le reconocía como un completo caballero.

PARTE SEGUNDA

*La alimentación en la vida cotidiana del
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario*

1776-1900

Agradecimientos

GRACIAS AL CENTRO DE Investigaciones, Estudios y Consultoría de la Universidad del Rosario, dirigido por el doctor Ovidio Oundjian, se ha hecho realidad la publicación de este libro, continuación de *La alimentación en la Vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1653-1773*.

Mis agradecimientos, entonces, van dirigidos al doctor Oundjian y a mis compañeros de investigación por sus acertados comentarios y reflexiones sobre el contenido del texto, en especial a la doctora María Clara Guillén de Iriarte por su constante ayuda en el Archivo Histórico de la Universidad del Rosario, y al doctor Álvaro Pablo Ortiz por su interés en la consecución de los libros relacionados con el tema.

A la colaboración de Angie Cifuentes, al personal del Archivo Histórico de la Universidad del Rosario, Carmen Lucía y Johana, así como al del Archivo General de la Nación, la Biblioteca Nacional y el Archivo Histórico José Manuel Restrepo.

A mi familia, a Mitsuo, Makie y Mayumi, y a los que participaron con desinterés en la conformación de este libro.

Introducción

ESTA INVESTIGACIÓN SE PROPONE presentar la segunda parte del tema Alimentación en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario que corresponde a finales del siglo XVIII y a lo largo siglo XIX, atendiendo a cómo los acontecimientos naturales e históricos acaecidos en este periodo repercutieron en la manutención de los colegiales o estudiantes. Examina, por tanto, la alimentación en dicho colegio con un enfoque comparativo dentro de un proceso de transformaciones resultantes de los acontecimientos y las coyunturas históricas que tuvieron lugar en el país entre los años de 1776 y 1900; señalando las modificaciones sustantivas que se vieron a nivel alimentario en la ciudad de Santafé y en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, como parámetro representativo del periodo.

La época abordada se caracterizó por altibajos y hechos históricos, así como por los conflictos políticos y sociales, por tanto, se observarán superficialmente estos momentos, para luego analizarlos bajo la perspectiva de su influencia en la manutención de la comunidad. Es de anotar que sucesos naturales como los terremotos y los eventos históricos representados en los movimientos independentistas, la reconquista española, los sucesos de 1819 con la Batalla de Boyacá, las guerras civiles y, a su vez, las particularidades del propio Colegio como su transformación en cárcel, las modificaciones como Universidad del Primer Distrito, y otros hechos que pasaron durante el siglo XIX, afectaron de una u otra manera la alimentación de la población santafereña y la rosarista.

La agricultura y la producción de alimentos fueron parte fundamental del proceso de la alimentación, por esto se ampliará este punto a fin de entender lo referente al abastecimiento de la ciudad capital y, por ende, del Colegio.

También se tendrá en cuenta la forma en que la alimentación funcionó como

un factor de diferenciación social e igualmente, trataremos de precisar si se produjeron o no nuevas formas de mestizaje culinario, dadas las posibles influencias francesas e inglesas en el país.

I. El arte de cultivar la tierra

Agricultura

La agricultura se define como

El arte de cultivar la tierra; son los diferentes trabajos de tratamiento del suelo y cultivo de vegetales, normalmente con fines alimenticios. Las actividades agrícolas son las que integran el llamado sector agrícola. Todas las actividades económicas que abarca dicho sector, tienen su fundamento en la explotación del suelo o de los recursos que este origina en forma natural o por la acción del hombre: cereales, frutas, hortalizas, pasto, forrajes y otros variados alimentos vegetales.

(es.wikipedia.org/wiki/Agricultura)

Los eventos históricos de un país tienden a afectar las labores agrícolas, es decir, la producción de alimentos y, de la misma manera, transforman las posibilidades de acceso a los recursos disponibles para el sustento diario.

En estudios realizados por el historiador Jaime Jaramillo se revela la situación agrícola del Nuevo Reino a finales del siglo XVIII. Asegura Jaramillo que la tierra era abundante y barata, aunque desigualmente distribuida, y que aunque la tecnología para cultivar era pobre, con la ayuda de algunos intercambios, la producción era suficiente para el sustento diario. Las herramientas que los campesinos utilizaban para el arado de sus cultivos eran primitivas, el abono se usaba solo en Santafé y Tunja, y se reducía a estiércol de ganado y bagazo de caña, lo que generaba una baja producción de comestibles que no alcanzaba a cubrir la demanda. Otros factores que afectaban la agricultura eran: los impuestos, la poca producción a gran escala, la escasa mano

de obra y el monopolio de las tierras, razón por la cual, los eventos ocurridos en este lapso alteraron directamente el proceso de la asistencia alimentaria.

En los años anteriores a la Independencia y la nueva República, se dieron en el campo algunos cambios en el ámbito agrícola, ya que se empezó a transformar este concepto debido a las reformas laborales y a las consecuencias de las reformas borbónicas –como fue el reemplazo de la mita por las haciendas, y el de la fuerza laboral indígena por la mestiza–; debemos recordar que “la mayor parte del trabajo de la población agrícola estaba destinada a producir los alimentos para subsistir” (Zambrano, 1982: 145).

En cuanto al tributo indígena, en alguna medida “tenía una justificación en el hecho de que supuestamente se trataba de la continuidad de una costumbre anterior a la conquista” (Langebaek, 1987: 48), con la diferencia de que la práctica de la redistribución no fue reconocida por los españoles. Este tributo, que generalmente se pagaba con productos alimenticios, sufrió altibajos a finales de la Colonia ya que los nativos, agobiados por él, reclamaban la pérdida de sus sementeras y el acaparamiento de sus tierras a manos de los mestizos y españoles.

En estos casos, algunas veces el virrey o la autoridad competente los excusaba de sus obligaciones: “que con el motivo de la enfermedad de viruelas y escasez de víveres que se experimentaron en el año pasado de 82 en que padecieron los indios de varios pueblos [...] Fontibón, Bogotá, Bojacá, Facativá, relevados por el pago de tributos” (AGN. *Colonia*. Fondo Tributos. T. 20, ff. 571, 493) y (AGN. Fondo Cacicques e indios, 1786. T. 57, f. 721).

Los indios de Guatavita solicitan se les dé tierras pues las que tienen son montes sajones, barrancos y peñas [...] siendo más de 200 tributarios y los domingos pasa de 600 fuera de muchachos y todo el resto de chusma. Por lo cual no tienen donde construir sus viviendas ni sembrar para sus alimentos (trigo) ni pagar tributos, ni tener ganado. Solicitan se les adjudique unas tierras vecinas que tiene su majestad. Firma El teniente Capitán y alcalde de Guatavita.

(AGN. *Colonia*. Fondo Tierras Cundinamarca, 1809. T. 46, f. 362)

Otro ejemplo de ello, en Guasca: “El teniente Antonio Rama, los capitanes y alcaldes deste pueblo, hacen su petición sobre rebajas de tributos en razón de la pérdida de las sementeras de toda la población indígena” (AGN. *Colonia*. Fondo Tributos, 1798. T. 6, f. 474).

Ya para 1810 el tributo fue supuestamente abolido por la Junta Suprema de Santafé,¹ sin embargo no se cumplió el decreto pues continuaban los clamores y las solicitudes para no pagar dicho impuesto. En Susa para 1810 se dio una “solicitud de sus naturales de relevación del pago de tributos por haber perdido sus sementeras” (AGN. *Colonia*. Fondo Tributos, 1810. T. 22, ff. 459-480). Para el año 1811, en Chocontá los nativos pedían “excención del pago de tributos por el estado de miseria en que se encontraban debido a la pérdida de sus sementeras” (AGN. *Colonia*. Fondo Caciques e indios, 1811. T. 57, ff. 721-742).

La guerra de la Independencia disminuyó la producción agrícola, el sostenimiento del ejército acabó con las riquezas y el país se encontraba en decadencia, “la ganadería era la más afectada pues la carne salada² constituía la principal ración alimenticia” de los soldados (Zambrano, 1982: 168). La *Nueva Historia de Colombia* lo registra así: “Hubo lesiones graves a la economía agraria porque murieron muchos hombres hábiles, se redujo considerablemente el número de bestias de carga [...] y el ganado fue consumido por tropas de bando y bando” (1989: 104).

Después de la Independencia la situación de la guerra no fue fácil, por lo que el Gobierno puso sus esperanzas en las labores agrícolas. La forma como se organizaba la producción en la República era a través de la agricultura, aunque el ambiente de conflictos dificultaba esta actividad. Subsistía una inestabilidad política y la población estaba dispersa en el campo trabajando como arrendatarios. En 1928, Le Moyne, un viajero francés, afirma que los campesinos: “se dedican al cultivo de pequeñas parcelas; son los principales proveedores de los mercados de las ciudades en legumbres, frutas y aves” (Kalmanovitz: 1989: 102). Por otro

1. Desde 1810 la Junta Suprema de Santafé decretó la abolición del tributo, determinación que fue ratificada por el Congreso Constituyente de Cúcuta en Y si bien este recurso fiscal discriminatorio fue restablecido transitoriamente por un decreto del Liberador en 1828, apenas disuelta la Gran Colombia y establecida la República de la Nueva Granada, el 6 de marzo de 1832 se expidió el decreto que derogó definitivamente el cobro de cualquier forma particular de tributo a los indígenas (*Revista Credencial Historia*, 2002).

2. La carne salada se prepara “destazando en tiras largas y anchas la carne del lomo y de las piernas de la res; estas tiras se salan perfectamente con sal fina, se colocan sobre unas tablas de madera y se dejan orear aproximadamente durante 30 minutos, después se cuelgan en un lugar cerrado, limpio y fresco y se dejan así otros 30 minutos; por último, se embarran con manteca de cerdo, se doblan y se refrigeran. Ya para consumirse se asan sobre un comal” (www.mexicodesconocido.com.mx/notas).

lado, sus técnicas de cultivo eran muy primitivas y estaban bajo el dominio de los terratenientes.

La meseta cundiboyacense tenía más población y por consiguiente su agricultura era más desarrollada respecto a otras regiones, de esta forma surtía los mercados de azúcar, ajos, garbanzos, cacao, sal y panela, fuera de la carne. En la sabana de Bogotá la mayoría de las haciendas eran de ganado, sin embargo otras producían trigo, cebada, papa y hortalizas. Según Le Moyne, “una tercera parte de la Sabana está dedicada a usos agrícolas” (Kalmanovitz, 1989: 115).

Se dice que para 1830 la producción agrícola del país bajó a la mitad en relación a los años 1801 y 1805, lo que se prolongó hasta 1840.¹ Sin embargo, hubo un gran auge de importaciones alimentarias procedentes de Inglaterra y Francia que fueron influenciando la cocina santafereña sino las prácticas sociales, aumentando la brecha existente entre unos grupos y otros.

1. “Prenda de este mismo interés por la prosperidad pública y privada fue el empeño con que se procuró adelantar la agricultura. Véase salir del país día por día el numerario en pago de los artefactos extranjeros, sin esperanza de que la industria nacional pudiera ni en época lejana resistir la competencia, y naturalmente pensaron los buenos patriotas en fomentar la agricultura, como verdadera fuente que es de la riqueza pública y salvación única de la nación. Desde 1829 había señalado el doctor Cuervo en el *Eco del Tequendama* la urgencia de aplicar este remedio a la miseria general, pintando la infeliz suerte del agricultor, agobiado por duros e injustos pechos, maniatado por la ignorancia o la rutina y encerrado como en una prisión por los malos caminos. Llevando adelante las mismas ideas y sentimientos, instó desde el principio de su mando al gobierno para que fomentase activamente el cultivo, y en varios informes, sobre todo el que pasó por febrero de 1833, se contienen datos y enseñanzas que hoy mismo podrían tenerse en cuenta para mejorar nuestra situación económica. Entre otras medidas utilísimas que tomó fue la primera la de nombrar una comisión compuesta de los señores don Alejandro Osorio, don Fernando Caicedo y don José María Sáiz para que estudiaran detenidamente las condiciones de la provincia y propusieran los medios más rápidos y seguros de mejorar el cultivo y alentar a los agricultores. Desempeñáronse estos buenos y doctos ciudadanos extendiendo un nutrido informe, que el doctor Cuervo trascibió al gobierno, añadiendo algunas indicaciones, como la erección de las cátedras de química y botánica, para lo cual había fondos disponibles, y la fundación en las capitales de las provincias de Semanarios de agricultura, para difundir los conocimientos más indispensables en la materia y vulgarizar los descubrimientos científicos conducentes a su progreso. Fuera de esto, era la agricultura objeto predilecto en las *Memorias* a la cámara de provincia y en otros escritos del gobernador, quien pasando adelante, estimulaba la aclimatación o el cultivo de vegetales valiosos para el comercio” (Cuervo, R. y Cuervo, A., 1946).

Estas circunstancias influyeron en el renglón alimenticio ya que se reflejó en el abasto del mercado y de víveres en las tiendas y plazas.

En 1832, Rufino Cuervo creía que la verdadera fuente de la riqueza pública y salvación única de la Nación dependía del fomento de la agricultura. Así, pensando en el bienestar del pueblo, desde el principio de su mando, instó al Gobierno a fomentar activamente el cultivo y a estudiar detenidamente las condiciones de las provincias, para así proponer los medios más rápidos y seguros de mejorar la producción. Preocupado entonces por la situación agrícola del país, “dirigió *El Cultivador Cundinamarqués* o *Periódico de la Industria Agrícola y de la Economía Doméstica*, que tenía por objeto popularizar los conocimientos agrícolas”. Al mismo tiempo, propuso alentar a los agricultores y estimuló la aclimatación o el cultivo de vegetales valiosos para el comercio (Cuervo, R. y Cuervo, A., 1946) como lo evidencia la siguiente cita:

En 1832 se fundó el *Cultivador Cundinamarqués* o *Periódico de la industria agrícola y de la economía doméstica*, escrito por personas competentes, que sin ostentar ciencia recóndita, desarrollan preciosas enseñanzas, poniéndolas al alcance del último labriego. Para vencer la indiferencia, condición tan común de la ignorancia, y despertar el interés de la gente del campo, obligó a las autoridades municipales a que los domingos después de la misa mayor y en presencia de todos los vecinos leyesen *El Cultivador*, atendiendo a toda observación razonable que se hiciese para transcribirla al gobernador. En cada distrito debía quedar un ejemplar en el archivo municipal y otro en la casa cural a la disposición del público.

(Cuervo, R. y Cuervo, A., 1946)

Según Urrutia (2007: 3), en la segunda parte del siglo, la oferta agrícola no creció al ritmo de la población urbana y aumentaron los precios, lo cual sugiere que no hubo crecimiento significativo en la productividad por trabajador en la agricultura en el área tradicional de influencia de la ciudad.

Una hacienda de la sabana, en 1855 constaba de: “potreros grandes, cercados de piedra y de madera; había 100 vacas de ható que producían de 14 a 16 botijas de leche que se convertía en quesos y requesones para vender en la capital; había potros, caballos y yeguas [...] se sembraban 50 o 60 cargas de trigo y otras tantas de papa, los arados eran de madera [...] tirados por bueyes” (Pardo, 1972: 290).

Contaba también con la huerta donde sembraban legumbres y frutas, y los corrales de aves y cerdos.

Manual del agricultor

En 1857 se dio un auge de la agricultura como oficio y se inició una campaña para motivar al campesino a adquirir tierras para cultivarlas, por tal razón, se publicó el *Manual de agricultura* (1857) con la intención de enseñar u orientar al labrador en esta labor.¹ Según esta obra, el pueblo de la Nueva Granada era un rico territorio, su población diseminada por toda el área gozaba de zonas climáticas diferentes y de toda clase de relieves, desde regiones costeras y valles hasta las más altas montañas, cuyas fértiles tierras daban variados frutos. Era un lugar para el agricultor pues la mayoría de estas tierras estaban sin cultivar y se vendían a precios bajos.

Correspondía a una época difícil pues las recientes guerras de Independencia habían dejado a los pobladores del país en situación de pobreza y de desaliento, donde se vislumbraba una esperanza en la agricultura, por eso este libro trata de dar información sobre todo lo relacionado con este oficio y en especial sobre las posibles cosechas que se podrían explotar en el territorio neogranadino. Recomendaba, entre otras cosas, impartir una materia de agricultura y de economía rural en todos los establecimientos de educación para motivar a los habitantes a comprar su tierra y hacer sus sementeras.

Elogiaba la tarea del agricultor quien con sus manos sembraba la tierra y cosechaba sus frutos, beneficiando de esta forma al resto de la población; proponía, a su vez, algunos cultivos como: “caña de azúcar, el algodón, la vainilla, el cautchu, la zarzaparrilla, el bálsamo de tolú, el café, el cacao, el tabaco, la canela, el añil, la nuez moscada, el alcanfor, etc., ofrecen sus riquezas al industrioso agricultor, así como selvas seculares alimentan el caoba, el diomate, i mil maneras de construccion i de tintura” (*Manual de agricultura*, 1857: 7).

Como se citó antes, en ese momento la agricultura estaba poco desarrollada y

1. Según Jesús Antonio Bejarano (1987) ya en 1832 se había hecho el intento con el periódico *El Cultivador cundinamarqués* de Rufino Cuervo; en 1839 el presidente Márquez anotaba: “Tenemos abundancia de letrados y de médicos que se aumentan de día en día, pero carecemos de suficiente número de hombres instruidos en las ciencias exactas y artes mecánicas, en la química, mineralogía, botánica y agricultura, sin las cuales no podrán desenvolverse del todo los gérmenes de la prosperidad”. Eran las primeras preocupaciones por hacernos a una técnica.

el manual lo corrobora cuando señala: “solo tenemos las prácticas de rutina que nos enseñaron nuestros padres los españoles, la nación menos adelantada en la agricultura que tiene Europa, no contando con la Turquía; así es que nuestros arados y otros instrumentos, son por lo común de la peor especie de modo que los trabajos se hacen con lentitud e imperfección” (*Manual de agricultura*, 1857: 15). Estas circunstancias repercutían en la buena productividad de los terrenos y los sembrados.

En el manual también se afirmaba que nuestros labradores no estaban bien preparados, que no tenían los conocimientos necesarios para desarrollar su labor y prosperar. Se hacía énfasis en que el éxito en la producción agraria no dependía solamente del conocimiento que el cultivador tuviese sobre la tierra y las plantas, sino que además este debía entender algo de arquitectura para construir sus habitaciones, contabilidad para saber cómo gastar e invertir, y veterinaria para manejar lo referente a los animales que les ayudaban en la faena.

Existían varias técnicas agrícolas que no se aplicaban en los campos granadinos y por lo tanto las siembras no prosperaban, como era el caso de los injertos, pues los agricultores no tenían idea de cómo se realizaban ni de las ventajas que esta técnica acarrearía, por lo tanto no la aplicaban y terminaban produciendo frutas de mala calidad y poca variedad. Lo mismo pasaba con el abono, pues si bien en general este ayudaba a mejorar la cosecha y la producción de la sementera, las distintas clases existentes debían usarse de acuerdo con el terreno y el sembradío. En la Nueva Granada no tenían en cuenta estas especificaciones y lo utilizaban sin cuidado, lo que conllevaba al atraso de la agricultura. La quema de los campos, acostumbrada entre los campesinos, también dependía de un conocimiento previo, ya que si no se practicaba correctamente podía dejar la tierra estéril. Esto último sucedió con frecuencia y obligaba a abandonar los terrenos. Otra técnica que no se usaba era la poda de árboles, que consistía en cortar las ramas inútiles que no iban a dar fruto y que le quitaban el alimento a las que sí lo necesitaban para así reforzar la cosecha.

El manual da algunas recomendaciones para la siembra, el cultivo y la cosecha de caña de azúcar, cacao, vainilla, trigo, habas, garbanzos, lentejas, habichuelas, guisantes, arroz, café, repollos, lechugas, acelgas, rábanos, zanahorias, remolachas, culantro, ajonjolí, mostaza, pimienta, canela indígena, naranjo, manzano, albaricoque, durazno, ciruelo. Este dato es valioso, entre otras cosas, porque permite deducir se deduce que estos productos formaban parte de la alimentación santafereña.

A finales del siglo XIX, en 1878, don Salvador Camacho Roldán pronunció un discurso en el que describía el estado de la agricultura en el país. De este tomaremos lo referente a los alimentos: “el trigo no ha dado un solo paso importante de la independencia para acá; las harinas norteamericanas llegan hasta Villeta, la papa vale cuatro veces más que en los Estados Unidos y el maíz el doble. Se siembra sin arar, no se usan abonos [...] el cacao desapareció de las márgenes del Cauca por parásitos que no pudieron combatirse” (Pardo, 1972: 301).

Todos estos males se atribuían a la falta de técnica. En 1878 Camacho Roldán recordaba el atraso tecnológico, y a finales de siglo se anotó el fracaso de la educación agrícola. El Instituto Nacional de Agricultura se cerró en 1885.

Estos inconvenientes repercutían en la alimentación de la ciudad y del Colegio, sobre todo en el abasto de las vituallas y las viandas.¹

1. Vitualla: se llama las legumbres, raíces, yerbas y frutas o solo cocidas que acompañan al cocido cuyo uso aprendimos de los españoles. Vianda: sustento y comida de los racionales también es toda clase de carnes, crudas, cocidas o preparadas para comerse adoptándose en esto su significación francesa (*Nuevo cocinero*, 1858: 914; 965).

II. Desarrollo del abasto de alimentos

LIGADO AL TEMA DE la agricultura está el desarrollo del abasto de alimentos, específicamente el de los comestibles, producto de las sementeras indígenas y campesinas de las zonas rurales.

Según el historiador Robert Ojeda (2007), el abasto de la capital se hacía de manera interna y externa; por un lado los comerciantes locales y los tratantes traían los productos de las diferentes regiones para venderlos en las plazas, en las pulperías, tiendas y locales, y por otro, se daba la importación de productos solicitados por la clase privilegiada para sus fiestas y celebraciones.

Los indígenas también colaboraban en este abastecimiento. Ellos traían las gallinas, el pescado capitán, la leña, algunas frutas y la madera, además proveían a la ciudad de Bogotá de cabras, carne, leche y huevos (AGN. *Colonia*. Fondo Archivo Bernardo J. Caycedo. Resguardos, 1809. T. 2, f. 1). Ellos eran quienes llegaban muy temprano a la Plaza Mayor el día de mercado cargando el producto de su cosecha y de su trabajo, a pesar de que existían dificultades en sus sementeras y en el pago de los tributos, ya que los colonos y mestizos invadían frecuentemente sus terrenos.

Sobre el particular hay varios documentos que lo confirman: “Los indios de Nemocón piden que se les ensanche el terreno que se les dio en aquellos resguardos para fabricar sus habitaciones y desarrollar sus cultivos. Algunos españoles han adquirido derechos en el terreno” (AGN. *Colonia*. Fondo Tributos, 1805. T. 1, f. 404).

Los naturales de Guatavita, Susa, Guasca, Fúquene, Suesca, Chocontá y Ubaté, entre otros, reclamaban pérdidas de sus cultivos por varias razones pero particularmente por el “trastorno y variación de los tiempos”, o sea, clima lluvioso o seco, por enfermedades o por falta de agua y de tierras, puesto que las que tenían eran monte, barrancos y peñas.

Algunos conventos contaban con las huertas, los colegios con haciendas y estancias, y otros con lotes suburbanos donde se cultivaban algunos productos para su consumo inmediato:

A propósito se presenta una relación de frutos y efectos del reino que han entrado en esta capital por su expendio de todo 1792, por orden del virrey [José de Ezpeleta]:

En cuanto a comestibles: 23.832 cargas de miel de 10 arrobas; 2.368 cargas de azúcar; 285 cargas de alfandoque; 508 y medio cargas de panela; 340 cargas de conservas; 31 y $\frac{3}{4}$ cargas de queso; 61 cargas de garbanzos; 190 cargas de arroz; 13 $\frac{1}{4}$ cargas de ajos; 863 cargas de cacao; 8 $\frac{1}{4}$ cargas de dátiles; 11 cargas de confites; 5 de ajonjolí; 1 de tamarindo; 77 de pescado; 32 de anís y 5.346 cerdos. Otros productos como ropa del reino con 45 cargas; lienzos del Socorro 595 cargas incluyendo piezas de manta y frisa; bayetas de Quito media carga, sombreros 498 docenas; 11 docenas de zapatos y 109 cargas de alpargates.

(AGN. Colonia. Fondo Abastos, 1793. SC. 1, 2. D. 2, f. 31)

Conforme al documento, los productos de la caña de azúcar eran prioridad; aparecen algunos comestibles que poco se consumían en los inicios de la Colonia como el arroz, los dátiles y los cerdos, además, ya no se nombra a los carneros y se cita otros artículos de consumo diario como las conservas y el cacao para el chocolate. El algodón, los cordobanes, las badanas, el cobre, el plomo y las pinturas de Quito también estaban relacionados.

El Cabildo era el encargado del gobierno económico, de esta manera, allí se recibía todo lo relacionado con los víveres, los reclamos, las quejas, así como lo referente a los precios y esto, a su vez, repercutía en el abasto.

En esta institución se encontraban documentos donde los habitantes pedían justicia por el acaparamiento de los productos comestibles y por los abusos de algunos comerciantes que perjudicaban tanto a la gente del pueblo como a la ciudad. El siguiente manuscrito refleja esta situación:

Expediente en que pide el señor procurador general se tome providencia sobre la carestía del cacao y otros víveres”, donde reclamaba el alto precio de las provisiones en detrimento de los ciudadanos y en especial de los pobres, y se preguntaba “¿por

qué el cacao subió de 10 a 12 reales? las velas en la pulpería a 3, ¿qué motivos hay para que los víveres de mayor consumo se estén vendiendo carísimo para los pobres?” y advertía “el hombre hambriento ha de buscar a toda costa qué comer [...] podría llegar a cometer delitos.

(AGN. Colonia. Fondo Abastos, 1802. SC. 1, 2. D. 27, f. 699)

El Síndico procurador era quien directamente tenía que: “cuidar que los alimentos se vendan a precios razonables como lo explica la ley para que en desempeño de estas funciones se sirva fijar unos precios equitativos a los bastimentos y demás renglones que son de necesidad” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos, 1802. SC. 1, 2. D. 27, f. 699).

“Viveres y objetos que se consumen en Santafé”, era el título de la relación de los renglones: “que por ahora se va reconociendo su excasez con individuación de las cantidades, que viniendo sucesivamente se conceptúan bastantes para abastecer por término de un año este Reino manteniéndose a regulares precios para los portadores y consumidores y pueda resultar su recíproca utilidad” (*Revista del Archivo Nacional*, 1938: 51).

Algunos de los comestibles que figuraban en la lista eran:

12.000 botijas de vino blanco, 150 pipas de vino tinto, 100 barriles de vino de Málaga dulce, 1.000 barriles de aguardiente prueba de Olanda, 4.000 Botijuelas con aceite de porte de media arrova, 100 jarras de aceite de linaza, 20 caxones con veinte latas de cada uno de Aceite de Almendras, 6.000 libras de pimienta que denominan Negra, o de Castilla, 40 quintales de orégano, 50 quintales de comino, 300 libras de azafrán, 300 libras de clavo de comer, 200 porrones con pasas, 30 dhos. con fideos de Cadiz buenos, 8 caxones de jamones con 50 cada uno, 8 barriles con chorizos en manteca, 10 sacos con abellanas, 8 con nueces 50 cuñéticos con alcaparras sin sal, 10 cuñetes¹ con alcauciles² y espárragos en aceite, 6 cuñetes con lenguados en ydem, 400 quesos de Flandes, 50 cuñetes con mantequilla.

(*Revista del Archivo Nacional*, 1938: 52)

1. Barrilles.

2. Cuñete: medida de materiales. Alcauciles: alcachofa silvestre.

Infortunadamente no se consignó la fecha en el documento pero pertenecía todavía a la época colonial, y es relevante porque nos ayuda a visualizar la magnitud de las importaciones de productos extranjeros para la alimentación a la ciudad, donde predominaban los condimentos, las bebidas alcohólicas y, en general, comestibles superfluos para la alimentación del pueblo llamados “artículos exóticos y de lujo”.

Dentro del catálogo de objetos están los vinculados con el tema de la mesa como: “1.000 docenas de platos comunes, 400 dhas de pozuelos, 200 dhas de tazas, 60 docenas de tazas poncheras y otro surtimiento igual de Losa de Valencia” (*Revista del Archivo Nacional*, 1938: 54).

Desde el siglo XVIII se empiezan a hacer este tipo de importaciones cuyos productos se van filtrando en la dieta diaria de la vida capitalina.

Las panaderías

El cultivo más laborioso era el del trigo, ya que involucraba una serie de tareas para preparar el terreno y luego para la cosecha; se araba, sembraba y segaba a mano, actividades que ocupaban un número importante de labriegos. Se dice que podían intervenir en esta plantación hasta 80 personas, entre hombres y mujeres, ayudados por la yeguas para la trilla.

Las Relaciones de Mando o informes que dejaban los virreyes de su gobierno en el Nuevo Reino de Granada ilustran la situación en cuanto transporte, agricultura y productos de abasto para la ciudad. En 1776 el virrey Guirior trataba sobre las harinas y decía: “el ramo de comercio que entre los demás me ha valido el mayor desvelo, ha sido el de las harinas del reino, que las produce con abundancia de superior calidad y gusto, y hasta ahora apenas se han cultivado las necesarias para el ordinario consumo del interior de las provincias”, dejando el resto del Reino en manos de la importación. Sin embargo, puso solución a este imprevisto “estimulándoles a que aumentasen las siembras ofreciéndoles todo favor y protección con lo que en breve tiempo se vió la plaza de Cartagena abundantemente proveída de harinas del reino de mejor sazón y gusto que las de colonias, a precios moderados [...] sin enriquecer al extranjero” (Colmenares, 1989: 295).

Se trataba de un cultivo delicado. En 1822 se presentaron problemas agrícolas con los trigales que fueron atacados por la epidemia de “el polvillo” que acababa con las cosechas; fuera de esto, la ingestión de esta harina producía diarreas y problemas estomacales en los consumidores. En 1825 hubo una larga sequía que ocasionó la pérdida de las cosechas de trigo.

El pan se consumía dependiendo del nivel social del comprador. Cada clima y cada región tenía sus especies particulares de trigo, por lo tanto se preferían las que se hubieren aclimatado mejor. Por esta razón en las ciudades de temperatura fría se producían varios tipos de harina de trigo y, por supuesto, se amasaban diferentes calidades de pan:

1° la flor de harina de la que se forma el pan llamado torta, a la cual se le agrega fuera del fermento, sal, levadura, el agua, la leche, la manteca o la mantequilla y huevos. Esta especie de pan es la menos sana por los agregados de que hemos hablado,¹ los que le quitan la cualidad que tendría la torta sin ellos de poderse digerir perfectamente. De la 2ª harina llamada de pan de a dos, que es menos fina, forman con el fermento, agua y sal el pan de este nombre. Que es muy saludable siempre que esté bien cocido lo que se conoce por su poco peso. De la 3ª harina, que es un poco más morena, se forma el pan llamado mogollo, el que tiene un sabor más agradable que el pan de a dos, siendo su corteza más gruesa. 4° el pan de salvado que lo forma este y que se llama mogollitas a las que se le agrega un poco de la masa del pan de a dos.

(Merizalde, 1828: 232)

Este último pan era muy consumido por los indígenas y la gente pobre porque les daban cuatro panes regulares por un cuartillo. En el colegio se consumía pan de a mitad o pan de a dos y medio, y la retora que era un pan más barato.

Existían varios molinos para el beneficio de la industria del trigo, ubicados en las poblaciones de Facatativá, en Soacha y Ubaté. En Ubaté un molino estaba a cargo de Luis Pajarito, indio del pueblo que pidió una licencia para construir un molino en beneficio de la comunidad, argumentando que en su pueblo había sementeras de trigo y cebada pero no tenían suficientes molinos para hacer harina con sus cosechas; con el agravante de que en los molinos que había se atendían primero a los hacendados y no despachaban a los nativos perdiendo de esta manera sus granos. Esta licencia se le concedió no sin antes obligarlo a pagar los derechos municipales y los impuestos, y con el deber de moler sin dilación el trigo

1. “La villa de Zipaquirá es uno de los lugares en que se come el pan más exquisito, más blanco, más grande y más barato. En este lugar no se agrega sino leche” (Merizalde, 1828: 233).

que lleven los indios “para su manutención y vender la harina para el pago de sus tributos” (AGN. *Colonia*. Fondo Caciques e indios, 1807. T. 34, f. 946).

Había en 1828 varios molinos con la antigua tecnología de piedras movidas por el agua. Uno de ellos era el conocido Molino de Hortúa situado en las afueras de la ciudad junto con otro molino de trigo de propiedad de don Bernardo Ramón Calvo.

Muy popular era el Molino del Cubo localizado en el barrio de El Príncipe, en la carrera 4^a con calle 15 del lado izquierdo del río San Francisco. Este existió hasta 1870 y era el sitio donde se llevaba el trigo a trillar para conseguir la harina tan codiciada en el abasto santafereño (Samper, 1938: 32).

El historiador José Manuel Restrepo, quien se interesaba en el tema de la agricultura y sobre todo del trigo, escribió en 1834 una relación de los precios de varios productos para compararlos con los de la harina: “Harina, carga de 2 ½ quintales sin cernir de 4 ½ a 7 ½ pesos. Maíz a 2 pesos. Papas a 10 reales. Azúcar de 8 a 10 reales arroba” (Restrepo, citado en Miranda, 2000: 52). Y también hizo referencia a este molino al dar la no muy grata noticia del asesinato del molinero a manos del señor Raimundo Russi: “En la noche de ayer, como a las 7, ha sido asesinado Manuel Ferro delante de la puerta del abogado doctor Raimundo Russi, el muerto trabajaba en el Molino del Cubo”.¹

Se acostumbraba que el panadero se acercara al campo o a la plaza de mercado a conseguir el trigo para entregarlo al molinero, quien se encargaba de procesarlo. El siguiente paso consistía en que el panadero debía convertir este producto en sémola, harina y harina flor según el grosor que le diera el tamiz, siendo la más blanca y fina la de mayor precio.

El comercio de pan estaba claramente estratificado. El pan de trigo era caro y lo compraba la élite, mientras que el pan de maíz o pan de la tierra era el sustento del resto de la población. La venta de este producto se hacía en los locales de los tratantes, en los talleres o en la plaza, y era obligatorio que sus vendedores lo mostraran para el control de peso y precio. En 1854 el pan francés y el pan de torta se consideraban selectos, mientras que el mogollón y el pan de a dos ordinarios; estos últimos eran de menor costo, como se citó.

Dado que el pan era un producto de importancia en la dieta de la población

1. “La situación de Santafé durante la temporada de los crímenes cometidos por la compañía de ladrones en los años 1850 y 1851 debe llamarse, sin exageración, del terror [...]” (Cordovez, 1957: 90).

en general, el trigo y su harina eran muy codiciados. Tanto así que muchas veces se acaparaba o escondía el grano, lo cual era sancionado con embargos y multas, a pesar de esto, la situación no cambiaba. Una solución era recurrir nuevamente a la importación del polvo de trigo a la cual se oponía el Cabildo; no obstante, en 1823 en las Actas del Congreso figuraba la autorización para libre importación de harina entre otros comestibles: “el permiso incluye harinas, carnes saladas y todo género de comestibles que vengan del extranjero” (Miranda, 2000: 41).

Las cuentas presentadas por Jacinta Castro sobre el pan vendido al Colegio en 1839 resultan oportunas para el tema del pan:

El colegio del Rosario por pan remitido desde 1° de enero hasta 31 de diciembre de 1839 según las voletas que se acompaña Jacinta Castro.

Debe:

Por ciento sesentinueve pesos 8/18 resultado de la cuenta del año anterior \$169. 8/18

Por 9.284 raciones de a 2 tortas que a 19 raciones por un peso importan \$488. 12/19

Por 8 raciones para la carcel de a 2 tortas que a 19 por un peso son 4.4/19.

Recibidos a cuenta \$ 622. 6/19.

Enero 23 Setenta pesos \$ 70.

Por letra girada a favor del Sr. Dr. Rufino Cuervo satisfecha \$200.

Por doscientos setenticinco pesos entregados al Sr. Evaristo Latorre \$275.

\$ 545.

Resto a favor de la infrascripta \$ 117. 6/19.

Firma: Jacinta Castro

(AHUR. Caja 30, f. 202)

En este caso los colegiales comieron el conocido pan torta, elaborado con harina flor, y supuestamente el más caro en su precio por llevar otros ingredientes.

“En 1864 llegó a la Sabana la primera trilladora mecánica de trigo tirada por

dos caballos” (Pardo, 1972: 290). Con esta se molían diariamente catorce cargas. Después entraron las trilladoras de vapor tiradas por bueyes que utilizaban de combustible el tamo de trigo. En 1867 había nueve panaderías en Bogotá: “la francesa, la italiana, la filantrópica, del águila, Juana Cabrera, Zoila Cabrera, Pereira hermanas, Concepción Guarnizo y la de Juan Duran de Q.” (Miranda, 2000: 86).

El motín del pan

La *Historia de Bogotá* registró un hecho que sucedió en 1875 denominado “El motín del pan” durante el gobierno del presidente Santiago Pérez. Según esto, existía en Bogotá un monopolio sobre los molinos de trigo para obtener la harina. Con el tiempo, los propietarios de los molinos empezaron a abusar por la falta de competencia, y comenzaron a cobrar los precios a su antojo.

Ante esta situación la familia Sayer hizo una gran inversión para comprar un molino de vapor que tenía la ventaja de que funcionaba todo el día y la noche disminuyendo considerablemente el precio de la molienda, circunstancia que favoreció a los cultivadores de trigo. No obstante, los antiguos empresarios adquirieron este molino y quedaron nuevamente como dueños del negocio y con el control de la molienda, lo que aumentó el valor del trabajo.

Sucedió que los panaderos, por su parte, resolvieron no seguir amasando el pan de a cuarto, “llamado así por ser el preferido del pueblo pobre, en razón a que con dos y medio centavos se obtenían cuatro panes de regular tamaño” (Gutiérrez, 1988: 199). Igualmente, se suspendió el *vendaje* o *ñapa* en la venta del pan. La consecuencia de esta decisión fue un desequilibrio en la economía de las familias menos favorecidas, ya que no contaban con los medios para comprar el pan más grande, y el pueblo se volcó a una protesta en la plaza de Bolívar.

El presidente Pérez prefirió no tomar riendas en el asunto lo que enfureció a la muchedumbre y la llevó a que hicieran justicia por cuenta propia saqueando las panaderías de la ciudad, como lo relata el periódico:

A los gritos de “mueran los panaderos” “Abajo el monopolio”, se encaminó la multitud a [...] maltratar a pedradas todas las casas de los panaderos tildados de haberse asociado para subir el precio de este artículo [...] en poco tiempo las ventanas de todos aquellos establecimientos y las de las casas de los antiguos productores de pan, quedaron arrasadas y demolidas alcanzando el daño hasta los muebles de algunas de ellas.

(Gutiérrez Cely, 1988: 200)

Este movimiento popular fue aprovechado por los artesanos quienes se unieron a ellos y sacaron un pliego reclamando sus derechos y aludiendo a la grave situación de desigualdad social:

¡Pobre pueblo! El pan es lo más urgente; pero se olvida de que está desnudo, de que está reducido a vivir en inmundas pocilgas, como los cerdos, cuyo alquiler no alcanza a pagar con su ímprobo trabajo; en tanto ve a los que se aprovechan de él, habitando suntuosos palacios, en la opulencia, en el refinamiento del lujo, gozando de todos los placeres, satisfaciendo todos los caprichos.

(Gutiérrez Cely, 1988: 200)

Los más perjudicados fueron los pequeños panaderos quienes vieron destruidos sus locales en manos de los manifestantes. El movimiento no tuvo mayores consecuencias y todo volvió a la normalidad.

Para finales del siglo –en 1896– se trajeron equipos para tiro animal que hacían las funciones de arado de vertedera¹ y segadoras, y esto alivió mucho el trabajo de los campesinos quienes ocupaban gran parte del día en estas labores.

Las carnicerías

La carne formaba parte importante del abasto de víveres. La mayoría de los documentos gira alrededor de este alimento que por su demanda y precio constituía un factor de diferenciación social. La carne de buena calidad era consumida principalmente en las casas de ricos, y las vísceras o los deshechos se repartían generalmente entre los pobres.

El negocio de la carnicería era complejo y difícil, pues no solo implicaba vender carne sino que hacía parte de una larga cadena de pasos que algunas veces dificultaba su desarrollo satisfactorio. Iniciaba en el momento en que se nombraba el abastecedor. Se traía el ganado a la capital, se mantenía en potreros y dehesas y se sometía al proceso de degüello. Después proseguía la distribución y venta del producto.

La casa del Tajón

Gracias a un informe sobre el lugar escogido para la carnicería, realizado por

1. En agricultura se denomina *vertedera* al elemento del arado destinado a voltear y extender la tierra levantada. Se inventó en el siglo XI (es.wikipedia.org/wiki/Arado).

el ingeniero Carlos Francisco Cabrer en 1798, se obtuvo información sobre la casa del Tajón.¹ Dicho lugar tenía como objetivo vender la carne al pueblo “conforme a las determinaciones que tantas veces se han dictado por este superior gobierno [...] para beneficio del público” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, f. 356); una vez “construida y finalizada la casa del Tajón, se expendan o venda en ella la carne al público” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, f. 362). En su informe Cabrer explicaba cómo se dio el proceso para la construcción del Tajón, dejando ver cuáles fueron los inconvenientes y cómo se escogió el local más favorable para su apertura.

En un principio se había señalado una huerta para la instalación del Tajón, sin embargo presentaba algunas desventajas como lo confirma el ingeniero Cabrer: “En cumplimiento de la superior orden del exmo. señor virrey que V.S. [vuestra señoría] me comunica con fecha de 22 de este, pase con el señor Alcalde Ordinario D. Lorenzo Marroquín al exámen y reconocimiento de la güerta [sic] que se propuso por el ilustre cabildo para el establecimiento del Tajón” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, f. 339).

No obstante, parece que el lugar no era el más apropiado porque continúa así:

Y viendo atentamente su sitio se me presentaron los inconvenientes siguientes: que una oficina de un abasto tan principal se colocaba en el centro de una cuadra que para llegar a ella sería indispensable entrar por un callejón ya fuera por la plaza o ya por la calle del Divorcio que en este callejón podría haber algunos excesos; que no se presentaría inmediatamente al público que titubeando habría de buscar las primeras veces la puerta; que siendo tanta la intermediación al Real Palacio y a la casa del Cabildo habrían de sufrir gran molestia, tanto el excelentísimo señor virrey como las Juntas del ilustre Cabildo no solo por los ratones, moscos, etc. que atrae la tal oficina, sino por la cantilena de los pesadores; añadiéndose a todo esto que debiéndose abrir puertas capaces en algunas paredes, no están estas, según me parece, para resistir golpes y debilitarlas por su pie.

(AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T. 5, f. 340)

1. Tajón: puesto en que se vende carne o pescado, o tabla de madera. // Pedazo de madera grueso y ancho regularmente puesto y afirmado sobre tres pies, el cual sirve en las cocinas para picar y cortar la carne (*Diccionario de la lengua*, 1739: 213).

Por estas razones el señor alcalde resolvió buscar una casa que estuviera ubicada en un lugar adecuado, y que fuera lo suficientemente holgada para el negocio de la carne, labor que efectuó y que comunicó al ingeniero ordinario de los reales ejércitos, en este documento:

Resolví ver si hallaba alguna casa baja y tienda capaz para la oficina en sitio proporcional que estuviera en el centro y no impidiera la comunicación del público la que en efecto hallé en la penúltima casa baja y tienda de la calle de San Miguel¹ bajando a mano derecha tan a propósito para el Tajón que ni mandada hacer para el intento pudiera estar mejor, según nos pareció, por las ventajas que ofrece, siendo la primera de que en un mes, días, más o menos puede verificarse estar pronto el Tajón [...] la seguridad que quizás en un año no lo estaría haciéndolo de nuevo donde se había señalado y la tercera que la casa con su tienda gana siete pesos al mes y ganando cinco las dos tiendas que le habían de franquear, una para el público y otra para entrar la carne, solo resulta de la ciudad el graben de dos pesos al mes [...] enero 25 de 1798.

(AGN. Colonia. Fondo Abastos. T. 5, f. 340)

Además tenía una “pieza a la calle bastante capaz para la venta y pieza para el picadero;² mediando entre una y otra, un patio que dará ventilación y claridad” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T. 5, f. 339v).

Una vez encontrada la casa correcta, tocaba hacerle ciertos arreglos para su adecuación como tienda, lo que comunicaba con las siguientes palabras: “el costo para su habilitación será de tres a cuatrocientos pesos” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. T. 5, f. 340).

Otra ventaja era su costo, ya que para adaptar el sitio de la huerta se necesitaban

1. Calle de San Miguel. Actual calle 11 entre carreras 8 y Esta es una calle que, al igual que su vecina la Calle de Florián, ha conservado su nombre desafiando el paso de los siglos. Como se ve en el padrón del barrio de San Jorge levantado en 1798, correspondía a la cuadra sur de la manzana 8 que es la misma cuadra que aún perdura con tal nombre, y que más tarde, cuando sus vecinas al occidente vieron extinguirse en la memoria de los bogotanos los que tuvieron, las cobijó con el suyo, como acontece en la actualidad (De la Rosa, 1988: 129).

2. Picadero: se llama algunas veces al tajo en que se pica la carne. // Persona que pica la carne (*Diccionario de la lengua española*, 1739: 254).

tres mil pesos mientras que esta casa solo requería de una inversión de trescientos o cuatrocientos pesos, así lo expresaba el fiscal: “verifíquese a la mayor brevedad posible la fábrica del Tajón en el paraje que como más aparente y de menos costo propone dicho Cabildo a quien al efecto se libraré la orden correspondiente” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, ff. 340, 345).

De esta manera se iba concretando el establecimiento del Tajón en el domicilio indicado. Solo faltaba conseguir el dinero para su compra, que efectivamente se anotó:

Habiéndose comunicado a este ayuntamiento el superior auto en que con fecha de tres del presente mes se sirve V.E. aprobar el sitio y casa propuesta en la calle de San Minmediata a esta plaza principal para verificar en ella la fábrica del Tajón no restando ya otra cosa para ejecutarlo que el dinero para su construcción y no habiendo en la presente de propios ha acordado este Cabildo tomar del Convento de San Francisco a censo redimible la cantidad de 1.930 pesos que hay en el, para imponer cargándolos sobre la referida venta, los 1.530 pesos para comprar la casa en que se ha de poner el Tajón y los 400 pesos para la fábrica de este y necesitando este Cabildo de la superior aprobación de V.E. lo hace presente este ayuntamiento para que se sirva aprobar la referida imposición o resolver lo que sea de su agrado. Marzo 15 de 1798.

(AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, ff. 346v, 347)

Finalmente, el expediente pasa al asesor general diciendo “casa que se ha de comprar para que sirva de Tajón, marzo 21 de 1798” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, ff. 346v, 347).

Estos documentos revelan, entre otras cosas, la gran burocracia que existía en esa época. Las decisiones no solo las tomaba el Cabildo, encargado del abasto de la ciudad, sino que intervenían el virrey, el fiscal, el alcalde y hasta el capitán del ejército. En términos de tiempo tomó los meses de enero, febrero y marzo dictar la orden de compra y de fábrica del nombrado Tajón. Por las descripciones hechas en los manuscritos, la casa del Tajón fue una tarea importante del Cabildo; vienen a ser una carnicería donde se llevaba la carne del animal, se cortaba, se pesaba y se ofrecía al comprador, en un lugar diferente al matadero.

Este decreto se comunicó al Cabildo, el cual debía “mandar hacer saber dicha superior providencia a los abastecedores para que procedan a pesar en el Tajón”,

es decir, las carnes se debían conducir del matadero hacia este lugar, pesarlas, y desde allí se hacía el expendio al pueblo, actividad que anteriormente se ejercía en la carnicería según lo anotaba uno de los abastecedores: “en los términos que siempre han sido costumbre, esto es de matar y expender la carne en el lugar que hasta ahora se ha conocido por carnicería donde siempre se ha hecho sin la menor novedad”(AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, f. 362).

Esta notificación no fue del agrado de los proveedores quienes alegaban que tenían que pagar el transporte de la carne, contratar mulas o personas, y responder por el deterioro o robo de la vianda en este recorrido, por tanto, uno de los hacendados fundamentaba: “Hacer presente el grave perjuicio que se me sigue con la traslación o conducción de las carnes desde el matadero al Tajón por el aumento que es indispensable haya de personas para la atención de nuevas operaciones que se hacen con los diferentes lugares de matanza y expendio que se establecen” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, f. 380). No obstante se implanta que una vez: “construida y finalizada la casa del Tajón se expendia o venda en ella la carne al público siendo por ahora el costo de la conducción que se consulta, cuenta y cargo de los abastecedores sin perjuicio de los que les convenga y aún de resarcírseles” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, f. 362).

Sin embargo, parece que se utilizaba solamente cuando los abastecedores traían la carne para venderla, pues así figura en una notificación del alcalde: “Se me ha notificado un auto proveído por el alcalde ordinario en que se previene a los hacendados postores del abasto de carne que comiencen a pesarla en el Tajón que de nuevo se ha puesto desde la primera semana de diciembre”. Lo que significa que en esa fecha empezaba funcionar el Tajón, según la providencia que “ha hecho saber de que la venta en el Tajón comienza la semana primera de diciembre” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 5, ff. 372, 380).

Se puede deducir, entonces, que anteriormente la carne se vendía en las carnicerías matadero, y que después se designó un nuevo lugar que correspondía al Tajón. Los *obligados* debían llevar la carne a este sitio para pesarla y luego sí ofrecerla en venta a los ciudadanos. No se conocen las consecuencias de este cambio, pues para el siglo XIX ya no se nombra esta casa, o tal vez funcionaba simultáneamente; ya para 1802 se describe otro tipo de local.

Se indicó que el Cabildo recibía frecuentemente quejas escritas de los dueños de los diferentes negocios de la ciudad donde reclamaban por las deficiencias o problemas y pedían soluciones. Estos expedientes debían pasar por un trámite para su respuesta, y es a través de estos documentos como se pudo constatar el

estado del local de la carnicería, y de paso sus movimientos, venta de productos y horarios a principios del siglo XIX. La oficina de la carnicería constaba de varias habitaciones donde se desarrollaban las actividades. Además, requería de ciertas herramientas para su buen funcionamiento, y de un número de empleados quienes realizaban las labores propias del ramo.

El sitio escogido para carnicería debía tener más de una pieza para llevar a cabo los trabajos, desde la llegada del ganado hasta la venta de sus productos. Estos cuartos eran: la pieza denominada *el desnucadero*, donde se sacrificaba la res; la del *picadero* que, como su nombre lo indica, estaba destinada a cortar la carne; el *cuarto del sebo*, donde se guardaba la materia prima para las velas; el *cuarto del repeso*; donde se pesaba el trozo del animal reservado para la venta.

Dadas las trampas que se efectuaban en el peso de la carne y en las balanzas, se decretó la presencia de un ministro en el sitio donde se compraba la carne. Para tal efecto se asignó una habitación especial donde, en caso de duda, se hacía el repeso de la carne. Esta se convirtió en un requisito para su comercio:

Tiene el Cabildo dadas las providencias convenientes para que se fabrique en carnicería la pieza en donde se ponga el repeso como lo manda la superioridad de V.E. en el decreto del 31 del pasado. Allí ocurrirá el regidor como que es el lugar que le corresponde. Para la asistencia de este ministro no hay otra disposición más que la del turno que en principio de cada año se forma la lista.

(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 13, f. 604)

Respecto a las herramientas, se manejaban hachas, cepos, horcones y rejones¹ utilizados en el matadero, despresadero y, en general, en el negocio de la carne.

El manuscrito que proporcionó la información se refiere a un reclamo sobre el estado lamentable de la casa de la carnicería y de sus herramientas de trabajo. Para su recuperación se acudió a diferentes instancias hasta obtener la solución del problema. En primera instancia se hizo una reclamación por escrito al Cabildo:

1. El rejón es un instrumento consistente en una vara de madera de 1 a 1,5 metros de largo y rematado con una cuchilla de acero en la punta, bien para banderillar al toro o bien para darle muerte. La cuchilla es lo que da el nombre actual al rejón, que antiguamente se denominaba también garrochón, en referencia a la vara de madera. El material y la longitud de la vara, y la forma y condición de la punta de hierro han variado a lo largo del tiempo (es.wikipedia.org/wiki/Rejón).

El regidor diputado de la carnicería ha hecho presente a este cabildo que en aquella oficina no hay picadero, hachas, rejonos y otros utensilios necesarios para la matanza de los ganados y división de sus carnes por estar inutilizados los que han servido hasta ahora y que el edificio principal y el del desnucadero están muy maltratados [...] disponemos la compra de los indispensables utensilios para el servicio de la carnicería, se diese cuenta a la superioridad de V.E. como lo ejecuta el ayuntamiento. Con su mayor respeto para que se sirva determinar lo que sea de su mayor agrado. Santafé, 21 de octubre de 1802.

(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 13, f. 549)

Como segundo paso el Cabildo contratava los servicios de los trabajadores del renglón para que dieran un veredicto y se determinara el costo de la obra. En este caso concertaron con un albañil y un carpintero, quienes se encargaron de pasar la cuantía. A continuación la cotización de la faena:

Dos maestros mayores de albañilería y carpintería quienes bajo la gravedad de juramento dijeron que habían reconocido con todo cuidado y prolijidad, cada uno en su profesión, los daños y reparos que necesitaba la carnicería y son los siguientes:

Por la composición del alar del desnucadero: 5 pesos.

Por el picadero: 16 pesos.

Por la escalera: 8 pesos.

Por tres cepos: 6 pesos.

Por entablar el cuarto del sebo: 47 pesos.

Por 14 horcones: 7 pesos.

Carpintería: 89 pesos.

En la pieza del desnucadero faltan dos bestiones que es preciso hecharlos nuevos y su valor es de: 40 pesos.

Por tres tejas y limpiar los tejados: 50 pesos.

Por la ruina del cuarto de sebo que exige irremediabilmente hacerlo nuevo, su costo será: 500 pesos.

Albañilería: 590 pesos.

Que esto es cuanto pueden exponer según su leal saber y entender y que todo monta la cantidad de 669 pesos.

Santafé 16 de noviembre de 1802.

Firma: José Antonio Suarez y Manuel Galeano.

Remítase al Sr. Virrey.

(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 13, f. 551)

Hay que tener en cuenta que los oficiales de la obra debían jurar sobre la reparación de los daños, tal vez para prevenir posibles estafas. Esto respecto al edificio, en cuanto a las herramientas decían:

Cuenta de las herramientas que hay que hacer en la carnicería nuevas y composición de otras a saber:

Por dos rejonos para desnucar: 0.5 reales.

Por hachas nuevas a todo costo: 16 pesos.

Composiciones

Por calsar y componer 8 hachas que están inservibles: 16 pesos.

Por arreglar y componer un p^o [sic] de los tres, que está inservible: 0.4 reales.

Suman las antecedentes partidas 41 pesos a todo costo de fierro.

Santafé, noviembre 22 de 1802. Casiano Solanilla.

(AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 13, f. 552.)

El tercer paso consistía en pedir aprobación a la autoridad competente, como el virrey, para efectuar el gasto y llevar a cabo el arreglo de la carnicería, cuyo escrito se adjunta:

El fiscal de lo civil dice que el ilustre Cabildo de esta capital solicita permiso para el gasto de cerca de setecientos pesos que debe invertir en la obra material y algunos utensilios para la carnicería que desde luego parecen necesarios [...] dejando a la disposición del Cabildo según lo considere más conveniente el que las obras se ejecuten por administración o asiento. Santafé, noviembre 25 de 1802.

(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 13, f. 554)

Una vez verificadas estas obligaciones se formalizó la refacción tanto de los objetos como del inmueble.

A su vez, la carnicería daba trabajo a varias personas que se desempeñaban en diversos oficios: el abastecedor, quien proporcionaba el producto y mataba la res; el picador, quien tajaba la carne; el conductor, encargado de acarrear la carne y, finalmente, el vendedor, quien se ocupaba de negociar la al público. Fuera de estos asistía al establecimiento el regidor o ministro quien administraba justicia respecto a los pesos y ejercía la función del repeso.

La actividad del regidor se consideraba necesaria para la justicia y comodidad del pueblo, razón por la cual debía estar a diario en el local, como lo ordenaba el Cabildo:

El Cabildo cumpliendo con sus deberes en cada año forma la lista de los regidores que deben semanalmente asistir a carnicería, acompaña la que dispuso para este año [...] el regidor tiene su silla en la misma pieza donde se pesa y despacha la carne de suerte que todo lo presencia y tiene a la vista [...] el Cabildo cree que es más útil al público el que el regidor esté presente al peso y despacho de la carne para favorecer a los pobres.

(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 13, f. 603)

La función del regidor era, entonces, el repeso, es decir, que cuando se sospechaba que había fraude en el peso y precio de la compra de la carne, esta se volvía a pesar en una báscula distinta en presencia de regidor quien actuaba como juez del acto.

Respecto al horario se expresaba lo siguiente: “y como aquí no hay horas determinadas para el despacho tampoco la tienen los regidores para su asistencia concurriendo a mañana y tarde principalmente los 4 días últimos de la semana que son los de venta” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 13, f. 603). Los productos que se podían adquirir usualmente en las carnicerías eran carne, cebo, cueros y despojos.

El abastecedor, como se citó, era el personaje que surtía de carne al establecimiento; generalmente era el hacendado que tenía ganados en sus tierras y se encargaba de esta labor. El ilustre ayuntamiento y el Cabildo realizaban los actos para nombrar a las personas idóneas en este puesto.

En un primer momento se aseguraba que el abasto del año estuviera contratado y se anunciaba: “El regidor Don Lucas de Erazo y Mendigaña que como alcalde

ordinario de segundo voto he llevado la diputación del abasto de carne ha hecho presente a este Cabildo estar completo todo este año [...] de carne y de sebo”; luego una segunda nota:

El diputado de abastos ha hecho presente a el Cabildo hallarse cubierto todo el año para el de carne en la carnicería pública cuyas posturas de carne y sebo no han bajado de 8 reales la arroba de aquella y de 3 pesos la de este. Lo que participa a V. E. este ayuntamiento para que se sirva su superioridad si lo tiene a bien mandar se saque a pregón el abasto para el año próximo venidero de 1804. Santafé 1° de agosto de 1803.

(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 13, f. 756)

Finalmente, el Cabildo anunciaba: “El ilustre Cabildo desta capital conste: representa hallarse cubierto el abasto de carnes correspondiente a este año de 1803 y pide se pregone el del siguiente de 1804” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 13, f. 755). Este dato se notificaba al virrey para que autorizara el pregón y así se acercaran los candidatos a postura.

Una vez hecha la convocatoria a postura, los hacendados u otros personajes se comprometían a abastecer ganado por un número de semanas. Con la postura se pretendía abastecer al público de la mercancía en los puestos. Luego se hacía un remate que consistía en fijar el precio estipulado por cabeza o res en el matadero o carnicería, y se escogían los *obligados* de la carnicería, como se les llamaba. A continuación, una lista de abastecedores de un mes: “Lista de asistencia semanal de carnicería para el año 1801 en: 1° semana Señor Alférez Real. 2° Alcalde Mayor provincial. 3° el señor Alguacil mayor. 4° el Dr. D. Lucas Mendigaña” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 13, f. 604). Según su capacidad de aporte de reses, los mismos abastecedores podían repetir semana en los siguientes meses.

Por otro lado, el abastecedor se exponía al riesgo de no poder cumplir con la postura pues muchas veces se presentaban problemas con la escasez del ganado, con el peso –si era muy flaco no servía– y con el alimento, pues si el clima no era bueno no había pastos para el ganado. Así lo expone uno de ellos: “aún con ganados de otros sujetos por no tener yo todo el necesario de la calidad que se requiere para la pesa por haberse enflaquecido en los potreros a causa del mal tiempo” (AGN. *Colonia*. Fondo Abasto. T. 13, f. 380).

Desde siglos anteriores existía la prohibición de vender carne cecina o salada (procedimiento que se efectuaba en todo tipo de carnes: puercos, carneros, vacas,

carne de monte, etc.) tal vez porque existía una tendencia a entremeter carnes mortecinas entre estas.¹

La carne se clasificaba según su calidad: la carne superior se vendía a 12 y medio reales la arroba, la carne de Castilla a 10 y la carne inferior a 7 y medio (AGN. *República*. Fondo Carnicerías oficiales. T. 1, f. 30).

En el año de 1806 la carne que se consumía en el Colegio del Rosario era comprada en la carnicería. En 1807, según Ojeda (2007), el indio comía carne 65 días al año, el resto del tiempo consumía maíz. No obstante, tenía altibajos pues “la carne de res, que desde 1823 valía de 12 a 16 reales la arroba, ha bajado de dos años a esta parte y hoy en 1834, se vende a 8 reales de buena calidad y la otra a 6 reales” (Miranda, 2000: 52).

Influía en gran medida el comercio de la ciudad de Cartagena porque su puerto llegaban la mayoría de estos productos y a menudo escaseaban los víveres, incluso antes de enviarlos a la capital, sobre todo el arroz y la carne salada:

El origen de estos acontecimientos son resultado del estudivioso orden con que vienen ahora las canoas del río del Sinú. De estas en tiempo que navegaban en comboy se miraban en el muelle cada 15 días, 4, 6 hasta 8 y 9 todas bien provistas de estos víveres, pero en el día entra una cada 3 o 4 días o cada semana pero tan escasas de los mantenimientos precisos cuando se manifiesta de los registros que se hayan archivados en esta oficina.

(AGN. Colonia. Fondo Abastos, 1808. SC 1, 6, f. 572v)

Esta es la explicación que daba por escrito la Real Carnicería de Cartagena en 1808. En 1828 se comentaba en los libros que: “la carne de vaca es mucho más soluble, pero debe preferirse la de buey, que no sea muy viejo, cuya grasa está mejor mezclada y cuyo sabor es más notable”. En cuanto a su manera de consumirla: “con estas carnes se preparan caldos que para que sean saludables no deben de estar cargados ni de mucho jugo ni de mucha grasa. La carne de buey se come cosida, asada o guisada [...] a veces se hace salar y se llama cecina o tasajo” (Merizalde, 1828: 291).²

1. Información obtenida en conversaciones con el investigador Carlos Azcoytia, director del grupo Gastronautas.

2. Cecina: carne de cualquier animal salada o ahumada para conservarse largo tiempo sin que se corrompa (*Nuevo cocinero*, 1858: 166).

En 1849 existía la Carnicería Chiquita localizada en la carrera de Vélez con calle 11 –antigua calle de la Carnicería de las Nieves o del Matadero–. En los barrios marginales aislados del centro estaba la Carnicería Grande cerca del río San Agustín (Samper, 1938: 259).

Las guerras civiles perjudicaron el abasto de carne porque el Gobierno la necesitaba para alimentar sus tropas; esto se ve reflejado en casos como el de las haciendas Yerbabuena y Facatativá donde en 1861 “fueron saqueadas cuantas veces pudieron poner en ella el pie las fuerzas dictatoriales de Mosquera, de suerte que al fin no quedó más ganado que el que por ser muy bravo y cimarrón se había quedado oculto en el páramo. En 1876 se perdió de nuevo todo el ganado” (Pardo, 1972: 316).

En 1885, la solicitud para poner carnicería la atendía el señor intendente general del ejército, para lo que se realizaba un contrato que autorizaba el expendio de ganado en la ciudad de Bogotá y establecía las siguientes obligaciones:

1. Estableceré la carnicería oficial, 2. Realizaré el ganado por cuenta del gobierno nacional cobrando la comisión del 3 y medio por ciento sobre el producto líquido, siendo de cargo del gobierno los gastos de derecho de degüello al estado de carnicería al distrito y a la junta de sanidad, 3. Haré la venta de la carne de acuerdo con la tarifa que el gobierno establezca y en la manera que expresa el decreto n° 100,¹ 4. Me comprometo a

1. “Decreto 100 de 1885 (24 de enero) por el cual se reforma el de 26 de diciembre último sobre monopolio de la venta de ganado. El presidente de los Estados Unidos de Colombia decreta: Art. 1° Suprímense las carnicerías oficiales en las ciudades de Zipaquirá, Facatativá, y la Mesa. Regirá en esos lugares en todo su rigor así como en el resto del estado, el derecho Nacional de degüello creado por el decreto n° 62 del 16 de enero en curso derecho que hará efectivo el intendente general del ejército por arrendamiento, administración, como juzgue más conveniente a los intereses del fisco. Art. 2° En la ciudad de Bogotá solo habrá una carnicería oficial servida por un contratista y un interventor nombrado por el poder ejecutivo quienes rendirán sus cuentas día por día en la intendencia general. Parágrafo: la falta de cumplimiento de esta obligación por parte del interventor será causa suficiente de remoción inmediata y por parte del contratista de rescisión del contrato, con las multas o penas que se hayan establecido. Art. 3° El producto de esta carnicería se consignará en la Tesorería General en las mismas especies en que se haya recibido según las cuentas detalladas del interventor y el contratista pero nunca en una cantidad mayor del 50% en billetes del Banco Nacional de acuerdo con las disposiciones ejecutivas vigentes. Art. 4° El sebo que se introduzca de fuera, pagará, como la carne un derecho de \$4 por arroba. Art. 5° El intendente general del ejército queda encargado de la ejecución de este decreto. Dado en Bogotá a 24 de enero de Rafael

cumplir estrictamente las condiciones del decreto presentando diariamente las cuentas detalladas acompañadas de los recibos que expida la tesorería general por sumas consignadas por el producido líquido de las cuentas del ganado realizado, 5. Para el cumplimiento de este contrato doy por mi fiador al Sr. ...

(AGN. República. Fondo Carnicerías oficiales, 1885. T 1, f. 54)

También existía un derecho nacional de degüello por el decreto 62,¹ que consistía en 8 pesos por cabeza de ganado mayor y 2 pesos por cabeza de ganado menor. Hay que indicar que solo hasta 1886 se construye en Bogotá el matadero (Pardo: 1972: 205).

En el *Directorio general* de Bogotá aparece en 1888 un aviso de una carnicería en el que se advierte que:

LA REALIDAD

Almacén de expendio de carne de ganado sabanero.

Este acreditado establecimiento continúa al servicio del público.

Se garantiza que no se dará al consumo sino carne de ganado sabanero pues se cuenta con un número considerable de las principales haciendas en la Sabana.

Almacén n° 244 y 246, Calle 11. Bogotá.

(Pombo y Obregón, 1888)

Núñez. El secretario de Hacienda. F. Angulo” (“Sobre el contrato para el expendio de ganado a la ciudad de Bogotá”. *Diario oficial*, n° 6294, 26 de enero).

1. “Decreto n° 62 de 1885 (16 de enero) por el cual se establece un derecho por cada cabeza de ganado que se mate para el expendio o consumo en los estados de Cundinamarca y Boyacá. El presidente de los Estados Unidos de Colombia Decreta: Art. 1° Establécese en los Estados de Boyacá y Cundinamarca un derecho de degüello, distinto del que cobran particularmente dichos estados cuya cuota será: 8 pesos por cada cabeza de ganado mayor y 2 pesos por cada cabeza de ganado menor. Art. 2° El intendente general de guerra en el estado de Cundinamarca y el secretario de Gobierno de la Unión, en comisión, en el estado de Boyacá, quedan encargados de la ejecución de este decreto y facultados por consiguiente para organizar dicho importe y hacerlo efectivo por arrendamiento. Quedan también autorizados para hacer los nombramientos de inspectores, recaudadores y demás empleados que fueren necesarios. Dado en Bogotá a 16 de enero de Rafael Núñez. El secretario de Hacienda. F. Angulo (“Estados Unidos de Colombia”. *Diario Oficial*, n° 6286, viernes 16 de enero de 1885).

Lo que parece indicar que en otras carnicerías ofrecían un tipo de carne y vendían otra. La carne no podía faltar en los banquetes y las elegantes comidas de las residencias santafereñas.

Las tiendas

Desde la Colonia la tienda era una buena alternativa de sostenimiento económico, por tal motivo muchas casas de dos pisos alquilaban el primero para este servicio. En 1850 se constata un auge que se relata de la siguiente manera: “generalizándose las tiendas, fuente de renta para los propietarios de las casas. Las tiendas eran locales sin ventanas donde se acomodaban, vivían y trabajaban pequeños comerciantes, artesanos, sin elementos de higiene” (Universidad Distrital Francisco José de Caldas, s. f.).

El contraste social era evidente, pues convivían en la misma casa los opulentos dueños arriba y los desgraciados arrendatarios abajo, donde habitaban tres o cuatro personas en condiciones miserables.

A propósito de este hacinamiento, el Bando promulgado en 1802 sobre la peste de viruela lo tuvo en cuenta en su provisión número III, que decía:

Aun cuando los que viven en las accesorias y tiendas sean personas que puedan sufrir los gastos de su curación (viruela) no se inocularán ni permitirá inocular¹ más de dos individuos en cada tienda, a fin de evitar las malas resultas de la concurrencia de muchos enfermos a un tiempo en un lugar tan estrecho, y si en dichas tiendas hubiese mayor número de personas expuestas al contagio, se les aconsejará y aun obligarán a que se salgan a otro paraje en donde se inoculen por separado si quisieren.

(AHUR. Vol. 40, f. 296)

Las tiendas también eran sitio para abastecerse. Los dueños solían ser particulares que de vez en cuando acaparaban mercancías, como lo relata un documento fechado en 1802 en el que se afirma que el diputado, el alcalde ordinario y el fiel ejecutor –funcionarios del Cabildo– visitaron y registraron los establecimientos donde se sospechaba tenían ocultos azúcares, cacao o arroces. En la tienda de Basilio Parada y su casa en Las Nieves se halló: “200 a 300 arrobas de azúcar, 25 cargas de cacao y 16 de arroz [...] D. Juan Ramírez que tenía en su almacén 200

1. Inocular: transmitir por medios artificiales una enfermedad contagiosa.

arobas de azúcar [...] otra tienda del puente de San Agustín con 40 panes de azúcar [...] igualmente Francisco Luna tiene una tienda llena de panes de azúcar haciendo ejecutar el cumplimiento de la comisión” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos, 1802. SC 1, 2. D. 27, f. 670v).

En la ciudad existían tiendas en todos los barrios, la mayoría en alquiler y otras a la venta, como figuraba en los documentos: “Las tiendas de San Felipe de propiedad de los Franciscanos” (AGN. *Colonia*. Fondo Fábrica de Iglesias, 1798. SC 26, 11. D 20, f. 908), “otra casa en la calle del Patio cubierto número 3 Barrio de la Catedral, vale 800 pesos [...] hay otra en la calle del socavón Barrio San Victorino número 4 a 700 pesos [...] hay un solar y dos casas con su tienda cada una en el Barrio de las Nieves calle de las alegrías número 9, 10, 11 y 12 valen 2.500 pesos” (AGN. *Colonia*. Fondo Miscelánea, 1806. SC 39, 1. D. 32, f. 265).¹

Don Manuel Fernández había recibido en arrendamiento, desde el 22 de febrero de 1809, de Víctor García de Cantillo dos tiendas: “una en la esquina de la calle real debajo de dicha casa con sus estantes y mostrador y la otra que le sigue a la vuelta de la calle frente de la casa de D. José Llorente, ambas con sus trastiendas y ventanas de madera obligándome en cada mes a satisfacer los 13 pesos que ambas importan a dicho D. Víctor García” (AGN. *Colonia*. Fondo Miscelánea, 1809. SC 39, 112. D. 61, f. 566).

En cuanto a los arriendos, estos variaban de acuerdo tal vez al tamaño y las condiciones físicas de la tienda, pues había desde 8 reales hasta 2 pesos: “En la calle que baja al puente de las aguas [...] hay dos tiendas llamadas de Aldana, la una paga Josefá Bautista dos pesos por mes y la otra [...] paga 10 reales [...] Colindando con Clavijo está la casa llamada del comercio [...] hay una tienda vive en ella José Torres paga por mes 8 reales” (AGN. *Colonia*. Fondo Miscelánea. SC 39, 140. D. 62, f. 579).

Los locales de las tiendas, se insiste, pertenecían a personas pudientes o a los propietarios de una casa, la cual manejaban ellos mismos o la arrendaban a terceros. Incluso el señor José González Llorente tenía su tienda en una de las calles

1. También: “las tiendas de la Archicofradía de San Diego, una casa en el Chircal arriba del Hospicio manzana 23 con una tienda sus números 24 y 25 [...] sale a 960 pesos [...] hay en la ciudad dos casas calle de San Luis Beltrán, manzana 36, la primera tiene tres tiendas número 10, 11 y 12, la otra consta de tienda su número 13 y 14, su principal de 2000 pesos [...] pasando el puente de Lesmes y subiendo a orillas del río llegando a la esquina, doblando a mano derecha, a la media cuadra hay 2 casitas llamadas de las Cifuentes [...] hay una tienda” (agn. *Colonia*. Fondo Miscelánea. SC 39, D. 62, ff. 579v-580).

más comerciales de la ciudad, en la primera Calle Real, barrio de La Catedral, cerca de la Plaza Mayor. Vendía muebles, libros, telas, vajillas, loza, platones, frascos, joyas, remedios, víveres, aceite de oliva y encurtidos, entre otros. Según el historiador Ojeda (2007), parece que el señor Llorente traía vino tinto a la capital y lo negociaba en su tienda, aunque era un producto caro y de bajo consumo. A las tiendas que se especializaban en enlatados, vinos, licores, conservas o alimentos exóticos se les llamaba tiendas de rancho. Los muebles de una tienda podían ser mesas, pesas romanas, escaleras, sillas, estantes y mostradores.

“Las tiendas de la Calle Real se extendían, por ambos lados, en serie continua, desde la esquina de la Catedral hasta el antiguo puente de San Francisco” (Barriga, 1987: 91). No eran lujosas sino que se trataba de locales con una sola puerta baja, oscuros y pequeños. Se vendían diversos artículos como en una miscelánea, y se mezclaban comestibles con manufacturas para la casa, así como cosas para la decoración, adornos femeninos, libros, objetos importados de oriente, clavos, palas, azadones y especias.

El periódico *La Bandera Nacional*, en su apartado de “Avisos” o “De venta”, incluye algunas tiendas que hacían su publicidad en este semanario bajo el nombre de su dueño, algunas de estas eran: “De Venta. Un excelente surtido de loza fina¹ a buenos precios. Se vende al contado o a plazos y el precio será en razón del tiempo en que debe entregarse. En esta imprenta se dará razón a los que deseen saber pormenores y quieran ver la loza. Domingo 29 de octubre de 1837” (*La Bandera Nacional*, 1991: 8).

Este anuncio podía ser llamativo en tanto los objetos de loza fina eran costosos y usados por un grupo selecto de la sociedad, por lo que seguramente mestizos, criollos, y otros grupos de la ciudad desearían adquirir este tipo de enseres a un precio que estuviera a su alcance. “En la tienda del Manuel J. Páramo, 1° calle del Comercio, vino de champaña bueno I a precio moderado” (*La Bandera Nacional*, 1991: 154). También estaba la tienda del señor Antonio Vélez [...] del señor Ambrosio Ponce [...] del señor Gregorio Urrego, y otras más.

A su vez, los tenderos tenían obligaciones dispuestas por el alcalde ordinario, como se constata a continuación: “todo dueño de casa o tienda hará empedrar y barrer a lo menos un día a la semana el terreno correspondiente a su habitación

1. “El carácter de lo fino se debía a las cualidades perceptivas que presentaban como: el brillo, la textura liza, colorido y los motivos decorativos sobre el fondo blanco. Cualidades hasta el momento desconocidas en las cerámicas producidas en América”. Además era vidriada o sea impermeable (Museo de Arte Colonial, 2002).

y las que tengan aguas vertientes a la calle, harán que inmediatamente se cubra el acueducto” (AGN. *Colonia*. Fondo Policía. SC 47, 6. D. 3, f. 58v).

Es de anotar que estos locales comerciales debían pagar impuestos a la Real Hacienda, como lo mandaba la Real Cédula desde 1653.¹ Para el caso de las tiendas de mercaderías se cobraba una suma distinta a la de las pulperías; dicha suma también se especificaba en la Real Cédula: “Real Cédula que declara que cada mercader por ahora debe pagar al Cabildo de esta ciudad 10 pesos por razón de propios por la tienda que ocupe según lo resuelto por su majestad en las Reales Cédulas insertas con lo más que se previene por el auto proveído por esta Real Audiencia en 2 de junio pasado de 1775” (Biblioteca Nacional. Libro 179, f. 110).

El Colegio contaba con varias tiendas para su sostenimiento que a veces eran subarrendadas. El arrendador cobraba lo que estimaba conveniente pero muchas veces abusaba o no le hacía mantenimiento al local, ocasionando muchos conflictos para el dueño original del espacio. Por ejemplo, la señora Petrona Flores subarrendó en 1838 una tienda del Colegio y “se quejó de que se le cobra doce pesos mensuales por una tienda sin ninguna comodidad, húmeda y sin seguridad de llave por estar la chapa echada a pique” (AHUR. Caja 30, f. 17).

Una relación de las tiendas del Colegio se encontró en el documento titulado “Cuentas corrientes con inquilinos por fincas en arrendamiento” de 1841. Este documento señalaba un total de nueve establecimientos, así: “tienda de la acera de la iglesia; tienda de la esquina; tercera tienda después de la portería; cuarta tienda después de la portería; quinta tienda después de la portería; sexta tienda del maestro de zapatería; séptima tienda del sastre; octava tienda de los zapateros y nona tienda del zapatero; no especifica de qué eran las primeras, a lo mejor eran de comestibles” (AHUR. Caja 33, ff. 3, 4).

En 1845 construyeron los Arrubla, en el costado occidental de la Plaza Mayor

1. “He tenido por bien conceder facultad y licencia al Cabildo; justicia y regimiento de dicha ciudad de Santafé que para propios de ella pueda reducir sus pulperías a 120 repartidas por las parroquias y barrios de aquella ciudad y que cada uno pague cada año por los tercios de él 6 pesos y que la tienda de mercaderías en la misma conformidad pague cada año 10 pesos y que en la media legua del ejido y dehesa pueda vender a censo las estancias que cupieren señalándolas con la aprobación de la dicha mi audiencia y de un solar que tiene la ciudad que está a las espaldas de la cárcel, entre ella y el solar de las monjas de la concepción se haga carnicería para el servicio del bien común y se suministre su venta para propios de la dicha ciudad [...] 3 de octubre de 1653” (Biblioteca Nacional. Libro f. 112v).

en Bogotá “las famosas Galerías” (Peralta de Ferreira, 1988: 50), que eran el centro del comercio. Contaban con varios locales y se vendían diversas mercancías, y la gente acudía con el propósito de proveerse de víveres y mobiliario. “En las Galerías se reunían los cachacos de la época, iban a hacerse lustrar los zapatos, a mirar la gente pasar y a jugar el rol de diarios informativos de la ciudad” (Peralta de Ferreira, 1988: 68). Las importaciones eran primordiales para surtir este sector del mercado bogotano.

En el año 1848, con motivo de la creación del Instituto de Ciencias Naturales, Físicas y Matemáticas, en la Universidad del Primer Distrito se dio el siguiente comunicado durante el gobierno de Mosquera: “el presidente de la República ha dispuesto que el arquitecto del gobierno pase al Colegio del Rosario y examine todo el edificio bajo de dicho colegio que está en la parte que da a la calle y convertido en tiendas, para que se formen en ellas las piezas necesarias para el establecimiento de la escuela de Química” (Guillén, 2003: 565). Lo que quiere decir que durante esos años no hubo entradas monetarias al plantel.

Años después se restablecieron las tiendas y se alquilaban por medio de un contrato que estipulaba las obligaciones para con el dueño del local y detallaba las condiciones del negocio. Dicho contrato decía así:

Contrato de arrendamiento de la tienda #12 por el año de 1880 menos los primeros 13 días de él. Gil Colunje Rector del Colegio del Rosario por una parte y por la otra Calixto Amador han celebrado el siguiente contrato: 1°. El Colegio da a Amador B en arrendamiento desde hoy hasta el 31 de diciembre del año en curso la tienda marcada con el número 12 en la calle cuarta al norte de esta ciudad. 2°. Amador B. pagará al Colegio por el expresado arrendamiento la cantidad mensual de cinco pesos de ley (\$5.0) en moneda corriente de plata, entregándola al rector en la casa o en la sala rectoral el día primero (1°) de cada mes. Los dos pesos 90 centavos (2.90) que corresponden a los días 14 al 31 de los corrientes se pagarán en el acto de firmar este contrato. 3°. Amador B. se compromete así mismo a conservar y devolver la tienda en buen estado como la recibe. 4°. Amador B presenta por fiador principal pagador al señor José María Vargas Heredia quien en prueba de su allanamiento firma junto con los contratantes. Se extienden y firman dos ejemplares de este contrato para que

cada una de las partes tenga uno, en Bogotá a 14 de enero de 1880. El Rector Gil Colunje. El arrendatario Calixto Amador. El fiador.

(AHUR. Caja 63, f. 13)¹

La pulpería

La pulpería era una especie de tienda donde se expendían comestibles y bebidas alcohólicas. En realidad la pulpería combinaba su papel de suministradora de abarrotes con la venta de bebidas, especialmente chicha, vino y aguardiente. Las mujeres estuvieron a cargo de las pulperías (Patiño, 1990-1993). Allí se conseguían lozas, alfarería, cosas de vidrio y de cristal, quincallería, herramientas, vinos, vinagres, azúcar, jamones, frutas secas, queso y licores.

Pedro Simón define *pulpero* en su *Diccionario* como

El que vende en público frutos de la tierra y de Castilla, fuera de ropa, particularmente cosas de comer, no guisadas. Y llamáronle pulpero a los principios en estas indias, porque como había pocos que usasen este oficio, acostumbraron, los que lo usaban, a vender en sus tiendas todas brozas de estas, y como tenía muchas cosas al modo que los pulpos tienen muchos pies, les llamaron pulperos. Ya por vocablos más graves, les llamaron tratantes. A la tienda de éstos dicen pulpería.

(Simón, 1986: 77)

Existían las pulperías de ordenanza que eran las calificadas por las autoridades, y otras clandestinas. Solo las primeras pagaban alcabalas, motivo para figurar en una lista de pulperos que cumplían con la ley:

1. Otro contrato encontrado dice lo siguiente: “conste por el presente que yo Antonio Casanovas vecino de Bogotá me constituyo responsable como fiador llano, principal pagador de mancomun y en solidaria por el señor Posidio Melo y a favor del señor rector del Colegio de Nuestra Señora del Rosario, por los alquileres de la tienda de la carrera de Casanare calle 1° n° 12 a razón de 3 pesos 20 centavos por mes; la cual tienda da en arrendamiento el señor rector a dicho señor Melo debiendo pagarme el arriendo puntualmente el día último de cada mes empezando a contar desde hoy. Igualmente y en los mismos términos me obligo a responder de que la tienda será conservada, devuelta en buen estado como la recibe el arrendatario. Bogotá 17 de enero de Firma Antonio Casanovas” (AHUR. Caja 47, f. 178).

Lista de pulperos de que conforme a lo que está en práctica, se cobraron los reales derechos acostumbrados por el tercio cumplido en fin de agosto del presente año y cada uno de ellos envió lo que se expresa:

Don Juan Sarmiento: 1 peso

Don Antonio Gutiérrez: 10 pesos por una tienda de mercadería y otra de pulpería que tiene.

Domingo Baracaldo: por una tienda de la calle Real 10 reales, por la tienda del Barrio de las Nieves 6 reales.

Josefa Burgos: 4 pesos.

Entre las pulperías relatadas hay distintas en que venden efectos de Castilla.

Para 1777 había 127 pulperías según los autos de las diligencias practicadas para la composición de las mismas: “en virtud del antecedente decreto dirigido a averiguar el número de pulperías existentes en esta capital digo que las de que se ha recaudado la alcabala en el tercio cumplido en último de agosto de este año asciende a 127, poca será la diferencia de más o menos de los tercios anteriores” (Biblioteca Nacional. Libro 179, f. 104).

En el ordenamiento de la ciudad de Santafé, se proponía lo siguiente:

Los pulperos no podrán comprar para revender conservas, azúcares, pescados y otros comestibles hasta que no hayan pasado tres días que los que conducen de afuera los hayan estado vendiendo públicamente y para ello deberán tomar primero el consentimiento de la justicia pues es perniciosísimo al público y contrario a las máximas del buen gobierno el abuso que en este particular se experimenta en esta ciudad.

(AGN. Colonia. Fondo Policía, 1785. SC 47, 6. D. 3, f. 59)

Esto perjudicaba el abasto de la ciudad, ya que conducía al ocultamiento y la falsa carestía de algunos productos, práctica que era conocida como la *regatenía* o especulación; los *regatones* y *regatonas* eran personajes que salían a los caminos a violentar y seducir a los comerciantes para sacarles la mercancía y luego revenderla a precios más altos, haciendo escasear las vituallas: “Los regatones o dardanarios es un oficio sórdido y vil de los mantenimientos y demás mercaderías, es abominable, de torpe ganancia y muy peligrosa a la conciencia por las muchas

circunstancias de fraude, mentiras perjuros excesos y detestables codicias que la asistan” (AGN. *Colonia*. Fondo Abastos. SC 1, 14. D 4, f. 19v).

Esta actividad era muy común, hasta el punto de que se les asignó un día para comprar y revender con moderada ganancia y se les prohibió especular con la manteca condimentada y la sal y, en caso de no cumplir, cualquier ciudadano los podía denunciar. Se castigaban entonces con multas y se obligaba al vendedor a usar la mercancía para el gasto de la casa, o a tomar razón del nombre y apellido del comprador para así ejercer un control: “El que en lo sucesivo lo ejecutare a más de las penas establecidas por las leyes contra los recatones, será penado con multa de 4 pesos de que se aplicará la mitad para obras públicas y la otra mitad para el que delatare al pulpero que comprare sin las circunstancias prevenidas sobre cuyo asunto como el más importante al bien común, vigilaran con mayor celo y exactitud los comisarios del barrio” (AGN. *Colonia*. Fondo Policía. SC 47, 6. D. 3, f. 59).

Las chicherías

La chichería era el sitio donde se producía, preparaba y vendía la bebida hecha de maíz, llamada *chicha*. En la Colonia era muy común y se vendía en locales ubicados en barrios populares como Las Nieves, San Victorino, Santa Bárbara y La Catedral.

Allí también se compraban artículos para la casa, alimentos como huevos, chocolate o pan, y platos típicos de la región. Los consumidores más constantes eran los indígenas quienes se acercaban en los días de mercado o en las noches. También asistían los mestizos y algunos blancos. En general era un sitio para gente pobre cuyos oficios –artesanos, obreros, sirvientas, mendigos y prostitutas– no proporcionaban recursos suficientes para tener acceso a otros consumos: “A la chichería iban todas estas personas en muchos casos a comerse un buen plato de cocido, una buena sopa, una pierna de marrano o mazamorra acompañada de su chichita. Algunos comían de pie en platos esmaltados, otros se sentaban en mesas cubiertas con manteles de hule” (Llano y Campuzano, 1994: 93).

En su libro Ortega refiere que: “abajo del llamado cuartel instalaron una de esas chicherías de las que puede decirse que son el negocio de los ricos y la perdición de los pobres, tienda siempre muy concurrida y de la que se surtían los soldados que montaban guardia en los cuarteles vecinos” (Ortega, 1990: 85).

Hacia el norte de la Catedral existía una casa histórica donde funcionaba otra chichería, cuya dueña era una señora procedente de Tunja, apodada “La Tuerta” (Ortega, 1990: 98).

Las chicherías, según Llano y Campuzano, eran: “cuartos de casonas viejas del centro [...] la entrada era en muchos casos por un zaguán, desde el cual se llegaba a un cuarto oscuro, solo alumbrado por la leña de la cocina y una que otra vela de cebo, la única entrada de aire era la puerta, la cocina quedaba en el mismo cuarto, carecía de baños, el piso de tierra y las paredes de bahareques negras de humo” (1994: 92). Su olor era característico y penetrante. Algunas conocidas estaban ubicadas en San Victorino, cerca de la plaza, y por la calle 10, en la esquina de la calle Cajita de Agua, y en el barrio de Las Nieves.

En el interior de la chichería se encontraba: “Primeramente dos ollas grandes, dos múcuras buenas y cuatro quebradas que sirvan para hacer la chicha [...] siete ollas de cocinar y un cedazo de colar la chicha, tres platos de loza, una media petaca, dos arteras de madera, una tabla, un cascabel con un poco de maíz, dos botijas la una con chicha, una piedra de moler, más un poco de masa de chicha, unas piedras de moler maíz” (AGN. *Colonia*. Fondo Policía. T. 3, ff. 625, 625v, citado por Llano y Campuzano, 1994). La preparación y la venta corrían por cuenta de las mujeres.

Esta bebida existía desde la época prehispánica. Implicaba identidad, sociabilidad, comunicación y diversión, y se compartía entre los consumidores con una totuma.

Alrededor de estos locales predominaban la suciedad y los desperdicios, lo cual era penado por el alcalde: “Serán castigadas con igual pena las chicherías que derramen agua en las puertas de sus chicherías con pretexto de lavar sus vasijas cuya diligencia harán en la orilla del caño y se encarga a los comisarios del barrio y a los alguaciles vigilen sobre el cumplimiento de este particular” (AGN. *Colonia*. Fondo Policía. SC 47, 6. D. 3, f. 58v).

En 1807 el señor Bustamante se quejaba de que las chicherías no cumplían con lo mandado en los autos del buen gobierno, y por tal razón los vuelve a publicar: “Santafé 23 de septiembre de 1807, advirtiendo su omisión en la observancia de lo mandado en mi auto de buen gobierno publicado en 16 de abril de 1804 y los daños que de ello resultan he venido en mandar y mando se publique de nuevo con especial encargo a las justicias de su exacto cumplimiento”. En este mismo mandato se especificaban los horarios de las chicherías: “que las chicherías que por el artículo 10 se han mandado cerrar a la ocho de la noche puedan mantenerse abiertas hasta las diez de ella”, y continúa con nuevas adiciones sobre la oscuridad de la noche y la necesidad de alumbrar los portales: “pero que en noches oscuras y hasta dicha hora sean que estén cerradas o abiertas mantengan siempre el dintel de su puerta afuera para la calle una linterna o farol con luz desde las siete hasta

la expresada hora, lo mismo que practicarán las pulperías” (Biblioteca Nacional. Libro 185, f. 138).

Al que no acatara esta obligación se le imponían castigos: “pena de un real por cada una de las noches que dejaren de ponerla desde la expresada hora y hasta también la señalada” (Biblioteca Nacional. Libro 185, f. 138). Igualmente se escarmentaba a las personas que se llevaran los faroles, los rompieran o dañaran, con sanciones de acuerdo con el nivel social: “Quedando al cuidado de los alcaldes de barrio el cumplimiento de esto y exacción de las penas los contraventores como también el de que por ninguna persona se tomen, rompan o roben dichos faroles o linternas pena de 200 azotes y 4 años de presidio a Cartagena a los que tengan bienes, 500 pesos de multa a los que posean los que se aplicarán a obras públicas” (Biblioteca Nacional. Libro 185, f. 138).

Las casas, incluyendo otros edificios como el del Colegio, también tenían que iluminar sus entradas, todo con el propósito de brindar seguridad a los individuos por las calles y de evitar problemas de orden público: “Las portadas de casas principales se pongan igualmente luz, farol o linterna como espero esta superioridad lo verifiquen sus habitantes para que se excusen pecados públicos o robos que tan frecuentemente se cometen a sombra de oscuridad quedando al cuidado dichos alcaldes de barrio. Septiembre 25 de 1807” (Biblioteca Nacional. Libro 185, f. 138v).

Los canastilleros

Los canastilleros eran las personas: “que venden en cajoncitos puestos en esta plaza, que pagan también en Alcabala por tercios al mismo tiempo que los pulperos y por cuya razón se juntan las contribuciones de todos en un ramo. Santafé 17 de noviembre de 1780” (Biblioteca Nacional. Libro 179, f. 104v). Entraban en la categoría del abasto y cumplían su función en las plazas.

La Plaza Mayor

Remontándonos a la época colonial se debe mencionar una plaza que existía desde el mismo momento de la fundación de la ciudad, conocida como la Plaza de las Yervas. Allí se realizaba el mercado de sábado a jueves con los productos que cargaban los indígenas desde sus pueblos y sementeras para el acopio de los habitantes de la capital. “Aquí llegaban de todos los sitios del altiplano frío y de los climas templados y cálidos tanto los frutos de la tierra como los de Castilla, prontamente adaptados, y gallinas, corderos, cerdos, caballos y vacas” (López, 2001: 815). Desde 1557 se denominó Plaza de San Francisco, y en 1851 su nombre

cambió nuevamente por Plaza de Santander aunque ya no funcionaba como centro de comestibles.¹

En la Plaza Mayor el viernes era el día de mercado,² tal vez el más agitado de la semana durante los primeros años del siglo XIX. Era un evento similar al de épocas coloniales, según lo describen los viajeros. El día de mercado los campesinos, y especialmente las mujeres, venían a pie cargados con las cosas que vendían como productos de tierra caliente, frutas, verduras, pollos y otros animales. Al respecto, comenta Beatriz Castro (1994): “En la Plaza Mayor se llevaba a cabo todos los viernes la bulliciosa escena del mercado, al que acudían las señoras a comprarles a los campesinos y verduleras aves y variadas frutas, tubérculos y hortalizas, las codiciadas uvas camaronas, huevos, trigo candeal, azúcar mascabado, etc.” (Ortega, 1990: 70).

El sitio donde probablemente llegaba y se reunía la mayor cantidad de víveres era la Plaza Mayor en el día de mercado. A este lugar arrimaban los campesinos de las diferentes regiones para vender los frutos de sus cultivos. Traían las mulas cargadas de leña, carbón de palo y frutas. Alrededor de la plaza se armaban los toldos de lonas en los que se ofrecían carne, papas, velas de sebo y longaniza. En otra esquina se asaba la fritanga bogotana, el chicharrón, los pasteles, las rellenas, la papa criolla y el maíz totiado. A las mujeres que vendían las llamaban *marchantas* y era costumbre regatear por su producto.

La mayoría de los viajeros estaban interesados en este mercado, que disfrutaron y describieron en sus escritos, admirados por la variedad de frutas y la organización de las ventas. El señor Holton mostraba cómo era la distribución:

Hoy viernes salgamos y miremos qué cosas traen los campesinos: a la izquierda están los puestos de artículos indígenas hechos en lana, algodón y de la fibra de pita [...] hacia el centro de la plaza se encuentran las ventas de azúcar y sal, a la derecha raíces comestibles y legumbres, gallinas en jaulas parecidas a las que usan nuestros pescadores de anguilas, huevos envueltos de dos en dos y pescados. Al lado un niño desnudo,

1. “El 8 de octubre por ordenanza 142 de 1851 de la Cámara Provincial de Bogotá la Plaza denominada de San Francisco y situada al norte de esta ciudad, en la cual existe la casa que habitó y en que murió el General Francisco de Paula Santander, se denominará en lo sucesivo Plaza de Santander” (López, 2001: 823-824).

2. “Antiguamente, únicamente se consideraba mercado al lugar en el cual se reunían compradores y vendedores a intercambiar diferentes bienes y servicios disponibles en el lugar. Aunque este tipo de mercados aún existen en muchas regiones” (Bejarano, 1987).

un pavo y un marrano amarrado de una pata a una estaca y más adelante los vendedores de frutas hasta el pie del altozano. Volvemos hacia el sur y nos encontramos con los vendedores de zarazas y de telas importadas. También hay una o dos tiendas o más bien cajones con techo (donde venden oro en polvo). En seguida hay rollos de estera de 5 pulgadas de ancho y los que la venden también la cosen sentados en el suelo. En la esquina sur están las ventas de carne y bajando al occidente pasamos entre las carnicerías y los graneros, hasta que al llegar al frente de la casa de los Portales encontramos puestos donde venden sogas y toda clase de artículos de madera, algodón y lana que ya habíamos visto al entrar a la plaza.

(Holton, 1981: 236)

“en este mercado se ven carnes, granos, verduras, frutas de toda clase europeas y americanas tales como fresas, piñas, aguacates, y melocotones, también hay yucas, zanahorias, patatas y plátanos, maíz, cebada y trigo, almendras de cacao y pilones de azúcar” (Mollien, citado por Restrepo y Saavedra, 2004: 30). Los vegetales, los granos y las frutas se ubicaban juntos, por lo general.

Steuart tiene otro punto de vista al reseñar dicha Plaza:

Se observa mucho orden en el arreglo de los diferentes tipos de provisiones, que están dispersas en filas sobre el pavimento, siguiendo la forma de la plaza. Los vegetales, los granos y las frutas se ubican juntos, por lo general. Los carniceros tienen pequeños puestos, donde se expende excelente carne de res, cordero y cerdo a precios muy bajos. Luego vienen los pollos, los huevos y la mantequilla; la losa de la madera y de barro, etc. Luego las telas burdas del país, como algodones a franjas, de basta factura, ruanas, sombreros de paja, hamacas y alpargatas, etc. [...]. Hay frutas y vegetales de regiones cálidas, frías y templadas, todos frescos. Naranjas, limones, piñas, granadas, mangos, las deliciosa chirimoya, melones de varios tipos, fresas, etc. [...] coliflores, berenjenas, papas, repollos, alcachofas y toda la familia de los vegetales abundan aquí y son excelentes.

(Steuart, 1989: 136)

La dama viajera enseñaba con su lista de precios a cómo estaba la vida en ese momento (Carnegie, 1882: 95):

<i>PRODUCTOS</i>	<i>REALES</i>	<i>CENTAVOS</i>
Pan para el día	4	-
6 pichones	3	-
4 pescados, 2 lb cada uno	1	-
Leche 7 galones	2	1
Paquete de maizena	4	-
Chocolate para el servicio	1 (más barato)	-
Azúcar 4 lbs	8	-
Arroz 1 lb	1	¼
Papa 1 arroba	3	-
4 zanahorias y plátanos	-	½
Harina 1 lb	1	¼
Remolachas 4	1	-
Tomates libra y media	2	-
Naranjas 18	1	-

Precisamente fue un viernes de mercado, el 20 de Julio de 1810, cuando se dio el grito de Independencia en este mismo sitio, y con la participación de la gente que rodeaba la plaza.

Años después se notificó el cambio de este mercado a un lugar cerrado y en las cercanías a la Plaza, por lo cual se iniciaron planes para construir un sitio apropiado para esta actividad. Así, en 1846 se leía: “La galería de la plaza mayor de esta ciudad está bastante adelantada. Ella nos dá ya de lo que son los bellos edificios de Europa. Si los otros dos costados se edificasen de la misma manera y la estatua del libertador se coloca en el centro sobre un pedestal ó columna dignos de ella,

creeríamos hallarnos en cualquier capital del viejo continente” (*El Duende*, 1846: 3).

Efectivamente se colocó la estatua del libertador, trabajada por el escultor Pietro Tenerani. De esta manera, la Plaza Mayor cambió su nombre por Plaza de Bolívar en 1847 (López, 2001: 823) durante el gobierno de Tomás Cipriano de Mosquera. “En 1849 los liberales la bautizaron Plaza de la Constitución, pero se vulgarizó [como] la de Bolívar por la estatua de Tenerani. A la Plaza de San Francisco los liberales la rebautizaron Plaza de Santander, nombre que conserva” (Universidad Distrital Francisco José de Caldas, s. f.).

En 1881, se oficializó el nombre de Plaza de Bolívar en honor a la memoria del libertador (Saldarriaga y Gómez, 1994). “Lo que va a cambiar a finales del siglo XIX es el espacio donde se desarrollaba el mercado, que tradicionalmente había sido en la plaza principal. La plaza de mercado en todas las ciudades grandes se remodeló, se convirtió en espacio convencional y más distante, rodeado con verjas en hierro para demarcarlo. Era el signo del triunfo de la república” (Castro, 1994).

En 1864, nos cuenta el historiador Juan David Gutiérrez, “Juan Manuel Arrubla inauguró la primera plaza de Mercado cubierta y se denominó Plaza de la Concepción donde siguió funcionando el mercado de los viernes” (Gutiérrez, 2008). “Generalmente se ubicaba en una de las salidas de las ciudades. De esta manera, la plaza perdió su carácter monopólico de centro vital. Las ciudades crecieron y otros centros de animación comenzaron a ser lugares de mayor concurrencia: parques, paseos o la calle comercial. La rutina cotidiana de encontrarse en la plaza, cambió para frecuentar estos nuevos espacios” (Castro, 1994).

III. Importaciones

Importación de alimentos exóticos

Desde la Colonia se realizaban importaciones con el objetivo de surtir a los comerciantes y a las tiendas de la capital. Llegaban a Cádiz navíos ingleses cargados de toda clase de géneros, los mismos que enviaban en barcos españoles hacia América. Las condiciones del comercio eran difíciles porque este implicaba cuantiosos gastos de flete, de seguridad e importación para los comerciantes locales, situación que se reflejaba en las altas ganancias del exportador español a su llegada a América, y en el alto precio que pagaba el comprador en América. Estas remesas eran legales, mientras que las importaciones que llegaban de Jamaica –la mayoría de productos eran ingleses– se hacían de contrabando.

Durante el siglo XIX las importaciones continuaron siendo “la base principal del abastecimiento del mercado bogotano” (Peralta, 1988: 85). Se hicieron algunos intentos de crear industrias –la de loza en 1834, la de vidrio en 1841 o la de cerveza–, pero las circunstancias y el bajo poder adquisitivo de la población las llevó casi a la quiebra, por lo que imperaron las operaciones comerciales.

Las importaciones inglesas eran muy variadas, sobre todo en textiles, pues se empacaban diferentes calidades de paños, cashemir, telas, muselinas para vestir, así como lozas blancas lisas y otras escogidas, platos de sopas, cazuelas, jarras, vasos, fuentes, tazas y platillos para café, juegos para té y chocolate, vasos de vidrio, platillos y cucharas de estaño grandes y pequeñas, pucheros de hierro. “El valor de 100 libras de todos los tamaños”, braseros para carbón, cuchillos de carnicería “todos con mango de hueso blanco bien ribeteados y con vainas de cuero negro, baratos” (*Geografía y topografía*, 1822: 237, 239), cuchillos de mesa y tenedores con tres dientes de buena calidad y tenedores para postre de plata, entre otros. La

metrópoli apenas enviaba lo que podía ofrecer: no más que frutas secas, loza muy inferior, quincallerías, vinos, aceites, escabeches de atún, y otros artículos semejantes de poca importancia (*Geografía y topografía*, 1822: 237, 161).

Simultáneamente se fue dando un modesto cambio social en la capital del Virreinato, que se logró consolidar ya entrado el siglo XIX, cuando tuvo lugar una modificación en el gusto de los santafereños que se reflejó especialmente en la escogencia de los muebles y las decoraciones de la sala y comedor, tal vez con una inconsciente intención de distanciarse de lo español.

Estos cambios se representaron en los enseres y objetos cuyas características eran su modernidad, comodidad y ligereza. Puede decirse que dichas transformaciones obedecieron a influencias de Francia e Inglaterra con un concepto de sociabilidad diferente al español. Esto repercutió en la mentalidad de la sociedad y en su comportamiento culinario.

Los nuevos elementos se lucieron en las casas de personas acomodadas, adquiridos a altos precios mediante su importación. Los espejos, por ejemplo, tenían como objetivo aumentar la iluminación con candelabros adosados, y se usaron en las salas y comedores como signo de elegancia. Existía también el buffet, o especie de mesa que se utilizaba “para estudiar, para escribir, para comer y para otros muchos y diversos usos” (Lara, 1998).

La ley del 27 de septiembre de 1822, decretada por el Congreso General de Colombia sobre los derechos de ingreso que tienen que pagarse en los puertos de Colombia, limitó la entrada de mercancía. Los artículos que debían pagar impuesto eran: papel, medicinas, algodón, lana, sombreros, vino, vinagre, lozas de Europa o Asia, vidrio y cristal de todo género, frutos secos, zumos, zapatos para hombre y mujer, muebles, sebo, harina, tasajo y comestibles extranjeros como licores extranjeros sacados de la uva (*Geografía física*, 1922: 252). Mientras que las manufacturas nacionales eran útiles para el comercio interno y se reducían a alfombras, géneros de algodón, mantas y colchas.

El exilio del general Santander en Europa, sucedido de 1828 a 1832, le dio la oportunidad de conocer las costumbres del Viejo Mundo y, de paso, traerlas a su patria. Santander aprovechó el viaje para observar todo lo que podría ser útil en su tierra, especialmente lo relacionado con industria y educación. Escribía a sus amigos y parientes: “Yo he tenido aquí una acogida muy distinguida [...] he sido convidado a comer en diferentes partes [...] he sido introducido en muchas sociedades [...] las noches son pocas para asistir a las *soirées* en que he sido convidado y puedo escoger entre ellas” (Rodríguez, 1976: 395, 396).

La estadía del general Francisco de Paula Santander en Francia y otros países, así como sus múltiples invitaciones a cenas y fiestas, contribuyeron a que conociera las costumbres gastronómicas y sociales de este país, por tanto quiso imitarlas a su regreso a la capital en 1832, cuando fue solicitado para posesionarse como presidente.

Lo anterior se corrobora en una carta enviada por el general Santander a su hermana Josefita en la cual le informaba que llegaría a Bogotá el 4 de octubre en compañía de su amigo Bonaparte, comentándole en relación al alojamiento lo siguiente: “como los extranjeros son tan delicados y Bonaparte está acostumbrado [...] bien he pensado lo siguiente: yo iré a tu casa y Bonaparte irá a la de Montoya [...] comeremos todos en tu casa el día de la llegada si el gobierno no tuviese preparada comida pues en este caso, él prefiere e nuestras circunstancias”. Y continúa con varias recomendaciones a propósito de la cena anunciada para el sobrino de Napoleón que venía con él:

Deseo mucho que Bonaparte haga buen concepto de Bogotá y de nosotros y por lo tanto voy a advertirte lo que haz de hacer según se usa en Europa. Nosotros somos de mesa 16 personas: el lujo en Europa consiste más en el servicio de la mesa que en la comida, por lo cual debes preparar manteles [...] copa grande para agua [...] larga para el champaña. Manda hacer buen pescado si se encuentra, pastelitos [...] un pavo bien asado y ensalada [...] dos o tres postres solamente, dos o tres dulces y frutas. Café después [...] la profusión que se acostumbra en nuestras comidas es chocante a los europeos y costosa. Bonaparte habla ya un poquito de castellano.

(Martínez, 1985: 34)

Por las descripciones de los muebles se ha podido definir que el estilo que se impuso en esta época fue el barroco, proveniente de la cultura francesa. De la misma manera fue cambiando la alimentación con la introducción de enlatados y de diversas preparaciones. En relación a esto afirma Antonio Montaña: “desde la independencia la influencia de la cultura francesa es enorme”, no solo en el derecho, la medicina o la literatura; no sería raro que “los primeros recetarios de cocina colombianos nos tengan como modelo la culinaria gala” (Villegas y Montaña, 2002).

La influencia francesa se dejó ver sobre todo en las clases altas en las cenas

especiales y en el servicio de la mesa, entendiéndose servicio como el número de platos servidos, desde la sopa hasta el postre,¹ así como en los platillos que se brindaban:

Cuando se presentaba una ocasión especial para celebrar y se realizaba una gran comida se usaba encargar la comida por fuera y la organización se dejaba en manos de cocineros extranjeros, casi siempre al estilo francés es decir, en dos asistencias, en el primero se pasaban las carnes, legumbres y repostería, se solicita un momento en el cual los invitados pasan a otra habitación, mientras se prepara la mesa para el segundo servicio y al rato entraban a disfrutar el nuevo menú en sus mismos puestos, entonces, es cuando se sirve el postre con frutas y dulces, estos, casi siempre arreglados por las monjas.

(Restrepo y Saavedra, 2004: 45)

Algunas invitaciones a convites y minutas se escribían en francés. Muestra de ello es: “Le Chargé d’affaires de France pour Monsieur Restrepo Directeur de la Monnaie de lui faire l’honneur de venir diner chez lui le Dimanche 25 fevrier á 5 heures ½. RSVP” (AHJMR. *Esquelas de invitaciones a comer. Años de 1820 a 1860*).

Algunos términos franceses que influyeron en la gastronomía se referían a las técnicas de cocción más que a los ingredientes con que eran elaboradas las recetas. De esta manera se incluyeron en la cocina nombres como: *soufflé* que significa inflado, preparación que debe quedar inflada y que se elabora con diferentes ingredientes; pato a la *orange*, es decir, pato preparado con naranja; termidor, término que viene de *therme*, (calor) y que se aplicó como técnica de cocción; *pâtisserie*, pastelería; “papas a la francesa” que originalmente son de Bélgica; trufas que se preparan de diferentes ingredientes; *champagne* o vino espumante; *brocheta*, que se refiere a las comidas ensartadas en un pincho y que pueden constar de diferentes productos; *aspic*, sustancia gelatinosa empleada en la elaboración de platos fríos; canapé o alimento que se sirve como aperitivo; *scallops* o caracoles; *consommé*, caldo concentrado elaborado con carnes o con pescado; *bonbon* o confitura cubierta con chocolate y rellena con licor, dulce o crema; *croissant*, pan con forma de media

1. “El almuerzo es por lo común mesa de un servicio. En las comidas de dos servicios se cubre la mesa con las entradas o intermedios y el segundo servicio es el postre que llaman los franceses *dessert*” (*Nuevo cocinero*, 1858: 987).

luna hecho con bastante mantequilla o manteca vegetal y forma de pasta hojaldre, de origen austriaco del siglo XVII; *flambé*, forma de cocinar con alcohol (etanol), de tal manera que se puede hacer más crujiente la superficie del alimento *flambeado*, descubierta por accidente en Francia en 1895; gratinar, o dorar en el horno con queso o pan rallado, viene de la palabra *gratter* o rascar, porque es lo que se hace para comerse el platillo; *foie gras*, hígado graso e hipertrofiado de una oca, pato o ganso que ha sido sobrealimentado con el que se hace una especie de paté o papilla, y constituye un plato exquisito; el pan francés, imitación del pan que hacen en Francia, hecho con harina de trigo; “el pan Brioche, pan de yema, bollo de leche o suizo, [que] es un tipo de dulce de origen francés ligero pero sabroso hecho a base de una pasta con huevos, levadura, leche, mantequilla y azúcar. La corteza se dora antes de hornearla obteniendo así su color característico, mientras que la miga es de un amarillo más pálido” (wikipedia.org/wiki/Brioche); el gourmet, que es aquella persona o individuo con gusto refinado y conocedor de los platillos, entre otros.¹

Las reuniones bailables o de familia se iniciaron alrededor de 1849, influenciadas por las de París y Londres, lo cual empezó a cambiar los muebles y la decoración de las casas:

Contaban canapés y mesas de caoba con embutidos blancos del estilo del primer imperio francés [...] piano inglés [...] se desterró de los comedores el uso de los vasos y jarros de plata para reemplazarlos con servicio completo e igual de cristalería; empezaron a cambiarse los trinchas de hierro que parecían tridentes de Neptuno por elegantes y cómodos tenedores de metal blanco y se cambió el servicio de mesa que era un verdadero muestrario de cerámica de todas las fábricas del mundo reponiéndolo con otros de porcelana de Sévres o de loza de Pedernal.

(Cordovez, 1957: 31)

Se dice que hasta 1850 el país todavía vivía en la etapa colonial, y que la total culminación del proceso de independencia se dio con las reformas económicas del Gobierno de Mosquera cuyo ministro de Hacienda, Florentino González, influenciado por las ideas británicas, adoptó el modelo llamado *librecambismo*. La teoría del libre cambio transformó al país, en especial en el aspecto gastronómico.

1. Esta información proviene de conversaciones sobre el tema con Carmen Ortega.

Se empezó así una etapa de importaciones y exportaciones con la que entraron a las diferentes ciudades innumerables productos comestibles, algunos exóticos y refinados. De igual forma, las tiendas se empezaron a surtir de nuevas mercancías que vendían a elevados precios. Relata Aída Martínez: “La demanda era aún inferior a la oferta y solamente la presión de los jóvenes que viajaban al exterior y modificaban allí costumbres ancestrales fue introduciendo para su propia generación otros gustos y valores” (Martínez, 1985: 47). Estos nuevos artículos, como fideos, pasas, almendras, diversas clases de licores, encurtidos, quesos y sardinas, se anunciaban en la prensa.

El libro *Nuevo cocinero americano*, editado en París en 1858, aseguraba “como de algún tiempo a esta parte la cocina francesa ha invadido nuestros comedores y se van haciendo de uso común entre nos sus condimentos y su esmerada finura en la disposición de sus platos” (*Nuevo cocinero*, 1858).

Cuando la ocasión lo ameritaba, es decir, cuando se agasajaba a un personaje de renombre, el almuerzo o la comida se servía a la manera francesa; se usaba comer salmón, langostas asadas, carnes, legumbres, vinos, café, y luego los pasteles, dulces o frutas. Se inició la moda del *buffet*, traducido como mostrador. En la Semana Santa también se empezaron a consumir sardinas enlatadas, aceitunas y macarrones.

La costumbre obligaba que: “A las 12 de la noche se servía el té en el comedor en una mesa cubierta con exquisitas colaciones y a veces en poca cantidad, con algún vino generoso [...] antes de despedirse se daba a libar el famoso ponche caliente confeccionado por los concurrentes veteranos en la materia” (Cordovez, 1957: 32). Pero esto no era todo, también disfrutaban de fiestas en la novena de la Concepción, en los aguinaldos y en la Nochebuena, época en que se ofrecía a los invitados empanadas, ajiacos, tamales, buñuelos y encurtidos como regocijo antes de seguir bailando.

Las cocinas inglesa y francesa también influyeron en las viandas y ocasionaron transformaciones. Quienes contaban con poder adquisitivo para comprar productos de importación, en su mayoría muy refinados –sobre todo alimentos preparados, vinos y cervezas–, participaron de forma más directa en los procesos de transformación de las prácticas alimentarias. Se conseguían “langostas, mortadelas, salmones, salsas inglesas, caldo de carne y pastas” (Vargas, 1998: 117). Lo que indudablemente modificó la preparación de los platos así como su sabor, generando nuevas preferencias.

Esta “última moda” atrajo los comentarios y las sátiras de los periódicos, como se constata en estas estrofas:

I si Dios no tiene de su mano
 en breve harás de nuestro vil idioma
 un británico – galico – italiano.
 Reniega del salvaje que no coma
 biftec, rosbif o carne de venado;
 ¡ no mientes puchero ni por broma.
 Añade que es sacrílego pecado
 probar la mazamorra, ¡ que es blasfemia
 Elogiarla cual plato regalado.

(*Periódico La Guirnalda de Bogotá* [1855], citado en Vargas, 1998: 118)

En 1860 la gastronomía y la repostería empezaban a incursionar en los mundos de la gastronomía francesa e inglesa, incluso la norteamericana.

Para 1867 *El Almanaque* se refería al comercio de exportación e importación de la Nueva Granada, y lo calificaba como pasivo ya que figuraba en el último lugar de las naciones mercantiles; en cuanto a la importación “la Nueva Granada recibe toda clase de mercancías de Inglaterra, Francia, Alemania, Estados Unidos, España e Italia ¡ algo de las manufacturas del Ecuador” (*El Almanaque*, 1867: 41).

El libro *La Dulzada*, de Ángel Cuervo, es un “poemita jocoso cuyo asunto es la lucha entre los dulces antiguos de Santa Fe y los que fabrican los confiteros franceses” (Cuervo, 1973: LXXII), que nos da un indicio de las influencias en la gastronomía bogotana. Escrito hacia 1867 evoca los múltiples dulces y postres que se podían saborear a mediados del siglo XIX, y por los cuales los santafereños adquirieron la fama de dulceros cuando: “todavía quedaba mucho de la Santa Fe española, en punto de gastronomía, para ser más acordes con el poema de don Ángel, de repostería; pero se estaba en la pugna entre lo tradicional y lo nuevo, venido de Francia, de Inglaterra, de los Estados Unidos” (Cuervo, 1973: XIX). Algunos de sus versos reflejan esta situación:

La moda de quien sabe qué gabacho
 de poner en su tienda mil papeles
 en la puerta letrero y hasta un cacho
 repleto de confites y pasteles,
 hizo que allí acudiera hasta el muchacho
 enemigo mayor de esos infieles,
 y gastase el cuartillo en porquerías
 solo por frecuentar confiterías.

Con hablar el monsieur un enredijo
de palabras francesas y españolas
y llamar hasta al viejo mon fils, mi hijo,
acreditar logró tanto sus bolas
que era su magasin un regocijo
constante de muchachos y manolas,
que cambiaban alegres sus tomines
por pasteles, bombones, diabólicos.
Mientras tanto los patrios bizcochuelos,
los barquillos, cocadas y alfajores
lloraban con razón sus tristes duelos
al ver que no tenían más postores
que las moscas que dando mil revuelos
los adornaban con sus negras flores,
quedándoles por única esperanza
de la ventera la abultada panza.

(Cuervo, 1973: 4-5)

Menciona, igualmente, los dulces y postres típicos como los merengues, las panelitas de leche, las cocadas, las orejas de fraile y las panuchas, las yemas, los caramelos y las cuajadas, así como las pastillas de yuyuba importadas de Francia semejantes a las gomitas de hoy.

“Según el texto de *La Dulzada*, la invasión de la repostería francesa a nuestra tierra tuvo mucho de retaliación política” (Cuervo, 1973: XLIV), y tardó unos años en acoplarse en la ciudadanía. No obstante, en la pastelería se reflejó la influencia francesa, sustituyendo o conservando los nombres de los pasteles. Muy conocida fue doña Paulina Gracia, quien abrió una pastelería con su esposo español y surtía a los ciudadanos de exquisitos postres santafereños, además de los marzos, los piononos, las repollas –cuyo nombre francés era *choux*–, los *éclairs* o repollas alargadas, y las milhojas o *millefeuilles* de origen extranjero. Continuó la moda de la minuta o menú, donde se hacía una relación de los platos salados y postres que se iban a ofrecer en un banquete o celebración, y generalmente se redactaban en francés con la carta de vinos correspondiente. Este fue usado en las comidas y reuniones de la sociedad.

Hacia 1878 surgieron establecimientos que vendían golosinas y dulces como los *cartuchos* o “papel arrollado en forma de cono, utilizado principalmente

para llenarlo de golosinas. Lo que llaman en España Cucurucho” (Cuervo, 1973: XXXIII), y se desarrolló la tecnología para hacer los bombones y chocolates. Las *botillerías* eran los sitios donde en aquel tiempo se compraban dulces, alfajores, cotudos, panelitas de leche y obleas de arequipe. Un local muy conocido era La Torre de Londres, ubicado cerca del Capitolio.

Otros manjares eran

Los diabolines pequeñas pastillas azucaradas con tastillo de menta [...] las botellitas de azúcar llenas de licor para niños, de 5 cm de altura y contorno campanero perfecto [...] las pastillas de conversación [...] las cocadas y las panuchas [...] los avisperos, preparados de panela, esponjosos, levísimos, hoyuelados [...] de cuyos antecesores fueron los azucarillos españoles que aparecen en verano y se mojan en agua fresca antes de tomarlos y que también los llamaron azúcar rosada.

(Cuervo, 1973: XXII)

Sin olvidar las conservas o dulces de almíbar preparados con frutas y azúcar.

Por estos años llegó a Bogotá un francés, M. Viollet, especialista en pastelería, quien se ubicó en la calle 10, cerca al camellón de la Concepción y a la Academia de Historia, vecino a su vez de Giglioli, donde fabricaban pastas italianas como macarrones y fideos. Este personaje deleitó a los bogotanos con sus pasteles franceses que pronto cambiaron sus nombres por castellanos. Sin embargo, esta repostería extranjera demoró años en adaptarse a Bogotá. Al principio tuvo que lidiar con la resistencia del público en razón de que se hablaba de la invasión de la repostería francesa. Los bogotanos fueron renuentes a acomodarse a la novedad debido a circunstancias políticas, hasta el punto de llegar a escribir: “por eso manda Napoleón Tercero a tanto ruin y puerco pastelero” (Cuervo, 1973: 33; Restrepo y Saavedra, 2004: 60).

Según el aviso que publicaba en la prensa, también preparaba comidas para llevar a la casa y las enviaba por pedido. Esta prestigiosa panadería se anunciaba en los periódicos así:

Panadería Viollet

Camellón de la Concepción n° 297 y 299

Pan fresco de todas clases.

Ojaldre [sic], bizcochos y pasteles.

Comidas a la orden y a domicilio.

Se cumplen las órdenes que se den sobre confitería y
pastelería.

Todo lo más escogido, más delicado y más rico.

PRUEBESE. Teléfono n° 99.

(*Directorio general de Bogotá*, 1888)

Al revisar los periódicos y revistas de 1888, en su página publicitaria se ve reflejada la cantidad de productos para consumo y arreglo de la mesa que inundaron la ciudad de Bogotá. El oficio de comerciante se consolidó como importador de abarrotes y de porcelanas procedentes de Alemania, Francia, Inglaterra y Norteamérica.

Los propietarios de las tiendas y los almacenes más acreditados eran: Estanislao Silva e hijos, cuyo local estaba ubicado en Bogotá, Cra. 8 n° 254. El señor Silva importaba licores como Brandy Chabanneau, vino blanco y tinto (Jerez, Madera y Oporto), champagne Dry Monopole y, además, ofrecía un rancho surtido de pastas, fideos, macarrones, sardinas, frutas en su jugo, almendras, pasas, ciruelas, etcétera; Ignacio Medrano, quien aparte de rancho y licores vendía loza y cristalería; M. Ricaurte y Aquilino Ángel E., entre otros.

En los Portales de la Plaza de Bolívar también se podían conseguir jamones, sardinas, mortadela, salchichas fritas, espárragos, *petits pois*,¹ atún, langostas y ostras francesas, pasas, dátiles, ciruelas, aceitunas, alcaparras, aceite de olivas, vinagre de Burdeos y Jerez.

Pero los que tenían más productos anunciados eran los almacenes de Agustín Nieto cuya publicidad decía: “los mejores vinos, licores y rancho que se importan al país se encuentran a precios sin competencia en los almacenes Agustín Nieto Bogotá, cra. 8 n° 347 y 349 y calle 13 n° 158 y 160” (*Directorio general de Bogotá*, 1888). En cuanto a licores allí se ofrecía cerveza, vinos blancos, vinos de champaña, vinos generosos, jerez, oporto, vermouth y cariñena.² Traía igualmente pescados en aceite como truchas, salmón, atún, sardinas y huevos de bacalao, además langosta, sopa de tortuga y ostras frescas. Fuera de esto, también se encontraban pasteles trufados, perdices asadas, ganso frito en latas, pichones con champiñones, pastel de jamón y pollo en lata, hígado de ganso trufado, jamones York en lata,

1. Arveja pequeña enlatada.

2. Cariñena es un pueblo de la provincia de Zaragoza (Aragón, España) conocido por su excelente vino y uva cariñena.

salchichones de Boloña, salchichas de Oxford (Burdeos, Lübeck), caviar de Rusia, salsa inglesa para carnes, pescados y sopas, salsa de tomate, vinagre de yema, espárragos enteros y puntas de espárragos, aceitunas sevillanas y rellenas, nuez moscada molida, quesos ingleses en lata, queso gruyère, higos pasos de Esmirna, cerezas cristalizadas, galletas inglesas, fideos, pastas, tallarines y macarrones, corteza confitada para pudín, “y etc., etc., etc.”, como se acostumbraba anotar.

Nada despreciable el gran surtido de este almacén, donde no solamente se expedían los enlatados y las conservas nombrados, sino especies y condimentos para preparar las comidas, así como productos para pasabocas y entremeses.

Para los elementos de uso en el comedor estaba el Nuevo Almacén, tal como evidencia lo siguiente: “Nuevo Almacén n° 140 calle de la Rosa Blanca. Importación directa, gran surtido de porcelana blanca y decorada con: vajillas del número de piezas que quiera, cristalería finísima de Baccarat en juegos de copas, varios tamaños, vasos para agua, dulceras, botellones, platos, candelabros con briceros en dos y cuatro luces y otros artículos de buen gusto para cuelgas,¹ etc.” (*Directorio general de Bogotá*, 1888). Igualmente, se conseguía en el mercado loza de pedernal, tazas y platos de porcelana para chocolate, café y té.

Las modas extranjeras eran objeto de imitación y eran importadas también. Muy común fue el *lunch*, palabra que define Lácydes Moreno como “forma de comida más bien ligera a la hora del almuerzo. De origen anglosajón. Casi siempre se compone de carnes frías, charcutería,² huevos, ensaladas compuestas y sandwich, acompañadas de té, café o cerveza” (Moreno, 2008: 339). Así se divulgaba en “El Canal: un nuevo y elegante establecimiento de vinos y rancho y licores finos, conservas selectas. Lunchs permanentes, n° 142, calle 12 antigua de Rosa Blanca. Propietarios Barrera y Espinosa” (*Directorio general de Bogotá*, 1888).³ Se podría afirmar que se trataba de un sitio donde se podía ir a comer algo ligero.

Comentaba Cuervo sobre la introducción del café y el té por la legión británica, y que ya en 1896 se servía té seguido por un copioso ambigú⁴ en las reuniones de la época. Se sabe que la costumbre del ponqué de boda o *pancake* fue de influencia

1. Obsequios y regalos.

2. Charcutería: establecimiento donde se venden fiambres, embutidos y otros alimentos derivados del cerdo: salchichas, patés, jamones, etc. (Moreno, 2008: 190).

3. *Directorio general de Bogotá*,

4. Ambigú: Es una mesa en que no presentándose nunca la sopa, están confundidos todos los servicios en uno solo y en la que no se releva ningún plato. Todos reunidos necesitándose una mesa inmensa (*Nuevo cocinero*, 1858: 996).

inglesa, así como el *roast beef*, que significa buey asado (*Nuevo cocinero*, 1858: 762) o filete asado, así como la mermelada de cáscara de naranja. Una de las primeras influencias inglesas en la gastronomía capitalina fue la implantación del emparedado o sandwich en 1849, cuando los inmigrantes ingleses decidieron visitar a la ciudad desde 1825, este consistía en dos panes de trigo envolviendo un pedazo de queso de Flandes.

De los Estados Unidos también llegaron nuevas preparaciones, una de estas con el viajero Isaac Holton, quien relata: “que un día le sirvieron algo semejante a un ‘pie’, que aquí llamaban pastilla, y le pareció tan desagradable que decidió prepararse él mismo su postre, compró ocho huevos, una totuma de leche y azúcar, revolvió estos ingredientes y lo cocinó a baño de maría para dar como resultado un delicioso flan, el cual, compartió con la familia de la casa” (Restrepo y Saavedra, 2004: 57). Este fue el famoso flan de leche.

De esta manera, a raíz de las importaciones de productos de diferentes países, se vieron transformaciones en las costumbres culinarias, especialmente de la gente prestante de la ciudad, mientras que las clases inferiores continuaban comiendo su comida ancestral y se convirtieron en los defensores de lo tradicional.

Las transformaciones en el ámbito social y gastronómico fueron significativas, al punto de copiar todo lo relacionado con el extranjero en detrimento de su propia identidad.

IV. La alimentación en Santafé y en el Colegio Mayor del Rosario

Costumbres en la ciudad capital

Los últimos años del siglo XVIII en la capital del Nuevo Reino de Granada transcurrieron sin muchas transformaciones: se registró la Revolución de los Comuneros a raíz del incremento del impuesto de algunos alimentos; igualmente, se realizaron algunos eventos, fiestas y jolgorios con ocasión del recibimiento de algunos virreyes y, por la situación de pobreza de muchos habitantes, las diferencias sociales se hicieron más profundas; todas estas temáticas se ampliarán a lo largo del presente capítulo.

Sucedieron algunos acontecimientos que desestabilizaron la ciudad como la llegada del visitador Gutiérrez de Piñeres en 1779, quien resolvió subir los impuestos causando grandes revueltas, entre estas, la Revolución de los Comuneros en 1781:

A principios del año 1780, cuando la maquinaria fiscal comenzaba a operar con su máxima eficacia en las provincias de Santafé, Tunja, Popayán, Pasto y el Socorro, se produjeron las primeras manifestaciones de la resistencia popular contra los nuevos tributos y el 21 de octubre de ese año hubo motines, alborotos y protestas en Mogotes, Simacota, Barichara, Charalá, Onzaga y Tunja. Los informes enviados a las autoridades de Santafé presentaban caracteres tan alarmantes que el visitador decidió hacer algunas concesiones y suprimió los impuestos al algodón y a los hilados. De poco sirvieron estos modestos paliativos y el 16 de marzo de 1781 ocurrieron en la ciudad del Socorro una serie de actos revolucionarios, que

sirvieron de preludio al definitivo desencadenamiento del furor popular.¹

Dos años después, en 1783, se presentó una epidemia donde murieron cinco mil personas.

La capital se encontraba dividida socialmente, estaba el grupo de la élite compuesto por los funcionarios y las personas prestantes, y el grupo de los no privilegiados representado por los artesanos, algunos mestizos y los indígenas. En 1785 se propusieron una serie de medidas por parte de los señores alcaldes ordinarios obligados a velar por el mejoramiento de la policía de la ciudad, y conociendo el desarreglo de esta proponían: “Advirtiendo crecido número de mendigos por las calles que incomodan al público, se encarga al comisario del barrio los reduzca a los hospicios” (AGN. *Colonia*. Fondo Policía, 1785. SC 47, 6. D. 3, f. 61). A esta disposición respondió el protector de los hospicios de la capital negándola, pues el alto costo de lo invertido en manutención² no permitía albergar más gente de este género. El ambiente de la ciudad era inhóspito, vagaban los indígenas de ambos sexos, las basuras se botaban a las calles, había conflictos con las chicherías y las pulperías, y se promulgaban penas y castigos por doquier.

Las diferencias sociales se manifestaban en varios sentidos pero enfáticamente en la alimentación y en las costumbres gastronómicas. Se evidenciaban, además, por el sitio donde se departía una comida, pues la gente del pueblo comía en las chicherías o pulperías y los más acaudalados asistían a las casas de los amigos u ofrecían banquetes en sus aposentos; por los implementos que se usaban en

1. “Como el 16 era día de mercado, las autoridades de la Villa juzgaron oportuno fijar en los muros de la Casa Municipal el Edicto con los nuevos impuestos y ello produjo airados gritos de protesta de la multitud reunida en la plaza, sin que el Alcalde, don José Angulo y Olarte, pudiera contener las expresiones de desacato contra las autoridades ni calmar los murmullos amenazadores cuya rápida propagación anunciaba el estallido de la tempestad. Pero lo más irritante, lo más ofensivo era el modo como se cobraban los tributos por parte del regente visitador don Juan Francisco Gutierrez de Piñeres y sus empleados, los guardas de rentas. Según un testigo, atropellaban a las personas, arruinaban cuanto se les presentaba a su paso, violaban los hogares y ni aún los sagrarios estaban libres de su registro. El Socorro se convirtió en cabeza del levantamiento de los Comuneros y su nombre se propagó como símbolo de la Libertad por todos los rincones del Nuevo Reino.” (Liévano, 1996).

2. Manutención de los hombres 853 pesos y 2 reales en el año 84 con 98 personas y mujeres 899 pesos medio real por 80 personas de primera clase y 96 de segunda clase (agn. *Colonia*. Fondo Policía (1785). SC 47, D. 3, f. 62).

la mesa, como manteles, cubiertos y vajillas, de los cuales se conseguían varias calidades, tipos de tela, elaborados bordados, lozas de porcelana extranjeras y nacionales; por la presencia de criados, en tanto algunas residencias contaban con varios sirvientes y esclavos para el servicio de la casa; por las viandas servidas para cada ocasión, pues las tiendas de prestigio ofrecían artículos importados y exóticos que eran degustados por la nobleza de la sociedad, mientras que la papa, el maíz o la yuca comprada en las plazas de mercado era el sustento diario del resto del pueblo; y hasta por las buenas maneras en la mesa, algunas aprendidas en el exterior y en el seno de las familias educadas, mientras los menos privilegiados no recibían estas enseñanzas.

También daba razón de los niveles sociales lo cuantitativo y cualitativo, la manera como se preparaba un plato, la escogencia de sus ingredientes, los cubiertos utilizados, las ceremonias, e incluso la forma de servir. “El ascenso social consistía, muchas veces, en pasar de una dieta basada en pan a otra dieta que introducía carne con mayor cantidad posible de grasa” (De Miguel, 1998: 96).

Esta situación, según la historia, se ha dado en todas las épocas y culturas. Por ejemplo, los fastuosos e impresionantes banquetes ofrecidos por los romanos de clase alta, para demostrarse entre ellos su estatus social, contrastaban con la modesta comida del ciudadano común; las fiestas de la Edad Media donde partiendo de la diferencia social se ubicaba a los individuos en la mesa y se les servía alimentos específicos. Los reyes medievales escogían sus alimentos y los denominaban “reales”, mientras que la comida de los monasterios era considerada pobre porque se basaba en verduras, pan, productos lácteos y cerveza; así mismo, se enterraba al emperador o cacique con sus pertenencias, entre ellas sus manjares y platos preferidos, mientras que la gente del pueblo no recibía ninguna ofrenda.

Dichos factores de diferenciación social se mantuvieron en este periodo. Fernández-Armesto señala que por regla general esas diferencias se reflejan en cantidad, tipos de elaboración o calidad, dado que “el sabor es el protagonista como otro signo de diversidad” (Fernández-Armesto, 2004: 163), sin omitir la disponibilidad de utensilios que reflejan prestigio y refinamiento.

En la sociedad neogranadina se ofrecían grandes festejos con derroche de comestibles para los personajes influyentes de la sociedad, mientras que otros padecían de hambre. Se vendían productos de acuerdo con las condiciones económicas, sociales y culturales, por ejemplo, productos caros como los vinos y el aceite de oliva a los que no tenían acceso los pobres. Los productos costosos se conseguían en las tiendas de los comerciantes, la gente que compraba allí se

distinguía de los demás, además de exhibirse en los bailes con sus ropas y joyas. A la Plaza Mayor y a la de las Yervas acudían todos los santafereños. Las tiendas de prestigio eran visitadas por la gente adinerada mientras que las pulperías y las chicherías eran más populares (Ojeda, 2007: 18).

Incumbe mirar hasta qué punto esos factores alimenticios de diferencia ocurrían en el Colegio Mayor del Rosario considerando incluso las ocasiones protocolarias durante los días festivos o de celebraciones especiales del claustro en su vida interna, en comparación con la ciudad en general.

Es conocido que el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario se regía por sus Constituciones desde 1653, y que estas se cumplieron a lo largo del siglo XVIII. Dichas normas reglamentaban diversos aspectos relacionados con la vida escolar. En el título IV se hablaba de las obligaciones de los colegiales, así:

Estén levantados a las seis, se junten a las siete a rezar el rosario de Nuestra Señora, debajo de cuya protección viven; desde las ocho a las diez vayan a lección y confieran lo que hubieren oído; a las diez asisten al Santo Sacrificio de la Misa y lo que restare de tiempo hasta las doce se recojan a estudiar: a las doce vayan a comer, cerrando las puertas como es de uso en los Colegios Mayores; después de haber comido y dado gracias a Dios en la iglesia; se podrán entretener hasta las dos, o hablando o jugando juegos no molestos, como son ajedrez, damas, tablas, más no bolos, argolla ni pelota. Volverán a lección a las dos hasta las cuatro como a la mañana y desde las cuatro hasta las seis se recogerán a estudiar; a las seis se juntarán a conferencia, a las siete tornarán a rezar el rosario, el cual acabado se podrán juntar a cenar y hablarán o se entretendrán hasta las diez, que se tocará a recoger; y los prelados los visitarán y castigarán a quien a las diez y media no estuviere acostado; y este será el cotidiano ejercicio y gobierno de sus obligaciones.

(Constituciones, s. f.: 22)

Así mismo, existía el título de la alimentación donde decretaban dar a diario:

De principio algún asado que podía ser de tocino, de lomito o de cabrito, de segundo plato gigote de carnero o albóndigas ó un guisado de carnero picado envuelto en pan, de tercero un puchero con vaca, ternero, y pollo y de postre algún dulce

de alfandoque o miel. Los domingos comían aves o conejo y a la cena carne troceada o ajiaco y los mismos postres. Pero en la época de cuaresma solo podían consumir huevos, guisado de garbanzos, alverjas o habas, dos pescados y arroz, finalizando con postre. Los viernes y sábados algunas yerbas, tortilla de huevos y postre.

(*Constituciones*, s. f.: 20)

A modo de comparación se escogió el Colegio de San Bartolomé de Antioquia por haber sido fundado en 1727, y por tener también sus normas en un instructivo denominado “Usos y costumbres” con el objetivo de conocer las similitudes o diferencias en la vida cotidiana de los dos planteles educativos y en especial en su alimentación.

Exponía así su reglamento:

El día se iniciaba a las cuatro y media de la mañana y la señal para levantarse la daba la campana del colegio. A las cinco había que dedicar una hora a la oración mental y a continuación cada sacerdote celebraba la Santa Misa. El desayuno se tomaba entre las siete y las ocho en el antecomedor. El resto de la mañana la absorbía el trabajo específico asignado a cada uno de los moradores de la entidad educativa. El mediodía comenzaba a las diez y tres cuartos con el examen de conciencia y a las once estaba fijada la hora de la comida [...]. Terminada la comida se tenía una corta recreación denominada quiete hasta las doce y media y a continuación se reanudaban las tareas de la tarde [...]. La jornada laboral concluía a las siete y media de la noche cuando la comunidad rezaba las letanías de los santos. A continuación seguía la cena y otro descanso como el del mediodía. A las nueve de la noche se retiraban a sus habitaciones y tenían que dedicar quince minutos a preparar la oración del día siguiente y otros quince al examen de conciencia. A las nueve y media se daba por concluido el día.

(Fajardo y González, 2008: 80)

En el Colegio de San Bartolomé de Antioquia la dieta diaria estaba programada de acuerdo con dos menús: el de carne y el de pescado. Se elaboraban varios guisos:

uno era la escudilla¹ hecha de caldo con huevos, los viernes de almidón, leche miga, arroz, garbanzos, fruta en miel, y cada tercer día de farro.² A mediodía comían media libra de carne, carnero o vaca, acompañada de hortalizas, legumbres o tocino. Por la noche se servía media libra de carne cocinada de otra forma. En los días de pescado, la escudilla era de hierbas, hortalizas o legumbres, y por la noche de leche o mazamorra. En cuanto a los postres, de día era queso con fruta o requesón³ con miel, y por la noche miel o conservas de frutas. Se daba pan con las comidas.

Considerando los datos de cada Colegio, y teniendo en cuenta que se ubicaban en diferentes lugares con distinto clima, recursos y costumbres, podemos sacar varias conclusiones. Respecto al horario diario, los bartolinos se levantaban mucho más temprano al estar en un clima más cálido, y se les daba desayuno, ausente en los rosaristas. Los dos colegios dedicaban unas horas a rezar y a la programación de la misa, igualmente se realizaban las clases; en el Rosario comían a las 12:00 m mientras que en San Bartolomé lo hacían a las 11:00 a.m. con sus respectivos recreos. Las tardes eran para estudiar. Los dos claustros cenaban con media hora de diferencia, a las 7:00 p.m. y 7:30 p.m. respectivamente, y la hora de dormir era a las 10:00 p.m. en el primero y 9:00 p.m. en el segundo.

En cuanto a la alimentación notamos que en el Rosario se recomendaba servir carne de diferentes especies –vaca, carnero, aves y conejos– y se complementaba con puchero o ajiaco. Todos los días se ordenaba dar algún postre del trapiche, y en la cuaresma la carne se reemplazaba por huevos, garbanzos y pescado; notoriamente se disponía de poca fruta. Mientras que en el San Bartolomé se daba carne o pescado, no se nombraban las aves; como acompañamiento se daba la escudilla de diferentes ingredientes. El menú llevaba más hortalizas y legumbres y los postres eran queso y frutas en almíbar.

De nuevo en la ciudad, se acostumbraba hacer celebraciones y fiestas:

Durante la época colonial se pusieron de moda los refrescos los cuales consistían, en una reunión que se organizaba en las casas de familia, en fechas particulares, con el motivo de brindar a los invitados un delicioso chocolate con colaciones para luego

1. Escudilla: se usaba como sinónimo de sopa o potaje, dando al contenido el nombre del continente (Moreno, 2008: 238). También es una vasija.

2. Farro: cebada a medio moler después de remojada y quitada la cascarilla (Moreno, 2008: 249).

3. Requesón: cuajada que se saca de los residuos de la leche después de hecho el queso (Moreno, 2008: 486).

terminar en baile. El sarao igualmente se realizaba en las casas, pero los invitados eran del ramo oficial; se efectuaba en ocasiones especiales con la presencia de los virreyes. Se trataba de un gran acto en el que se realizaban diferentes actividades las cuales duraban hasta tres días, según la importancia del personaje.

(Restrepo, 2003)

Regía por ese tiempo en el Nuevo Reino de Granada el virreinato, institución impuesta por la corona para controlar el buen desarrollo de la Colonia, cuyo representante era el virrey. Para 1776, año en que inicia esta investigación, el virrey era don Manuel Antonio Flórez y Angulo. Luego le siguieron: Juan de Torrezar Díaz Pimienta, 1782; Antonio Caballero y Góngora, 1782-1789; Francisco Gil de Taboada y Lemos, 1789; José de Ezpeleta, 1789-1797; Pedro Mendinueta, 1797-1803; Antonio Amar y Borbón, 1803-1810.

El recibimiento de un virrey era muy bien organizado; se componía de varias ceremonias y preparativos, con representantes en cada actividad. Una vez se recibía la notificación por parte del rey sobre el nuevo nombramiento del virrey, gobernador, capitán general y presidente de la Real Audiencia, se convocaba a Junta General de Tribunales para tomar las decisiones respectivas; luego, congregados en la Sala del Dozel del Palacio Virreinal, acordaban los diversos actos.

La prioridad en los arreglos la tenían los caminos y veredas por las que iba a transitar el virrey a su llegada a Santafé. Estos debían encontrarse en buen estado para la comodidad del señor, y de no ser así, se trabajaba para ello. Otra comisión debía recibirlo en Puente Aranda y otra más debía ir hasta Facatativá. El protocolo describía reglas precisas en cuanto al puesto que debían ocupar en la carroza en este trayecto: “el oidor que va a Facatativá a cumplimentar al virrey le acompaña en el coche desde dicho pueblo a Fontibón, debe venir al vidrio según toda ceremonia pero si S.E. quiere traerle al testero y a su izquierda puede hacerlo”. Para el recorrido desde Fontibón a Santafé ya cambiaban las reglas y era como sigue: “No así con los dos oidores que deben acompañarle desde Fontibón a Santafé pues precisamente han de venir al vidrio. Estos dos oidores deben venir de forja y así vinieron con el señor Mendinueta pero si Su Excelencia quiere dispensarles esta formalidad y que vengan de corto pueden hacerlo. Es advertencia que no vengan tres oidores con S.E. sino solo dos esto es desde Fontibón” (Biblioteca Nacional. Libro 185, ff. 117, 117v).

Otras puntualidades que se debían tener en cuenta eran:

Preguntar a S.E. si trae a la mano su M. despachos de virrey porque se necesitan para la posesión [...] si las mujeres de los alcaldes acompañan a la señora virreina debe también traerlas al vidrio [...] si no la acompañan porque no pueden entonces la E maja virreina hará entrar en su coche dos sujetos o uno que la acompañen [...] conviene salir de Fontibón a las cuatro de la tarde cuando más para que el pueblo de Santafé tenga el gusto de ver entrar a su Excelencia.

(Biblioteca Nacional. Libro 185, ff. 117, 117v)¹

Finalmente se estimulaba a: “todas las más demostraciones que sean posibles para manifestar el debido júbilo y regocijo con que todos los buenos vasallos deben recibir a los que inmediatamente representan su augusta persona en estos vastos y remotos reynos” (AGN. *Colonia*. Fondo Virreyes. T 9, f. 109). Se consideraban, igualmente, tanto el aliño y la composición del Palacio Virreinal como el mobiliario, para lo cual se pedían prestados los muebles y trastos necesarios o se destinaba alguna suma de dinero para su efecto:

Una vez en la ciudad se empezaba con un desfile por la calle larga de las Nieves,² que era la entrada a la ciudad y por donde llegaba el virrey en su coche. La calle se decoraba con gran esmero, las ventanas se adornaban con arcos y se enarbolaba la bandera de España. El punto de encuentro del carruaje con el pueblo se conocía como la Plazuela de San Diego; allí, previamente, había preparada una tienda de campaña o ramada, muy bien amoblada, en donde se acostumbraba hacer el juramento ante el alcalde, en compañía de la familia del virrey, el alférez real y otras autoridades. Una vez terminada la ceremonia, el virrey salía montado en un corcel ricamente ataviado. Estas celebraciones se preparaban bajo el estricto protocolo español.

(Restrepo, 2003)

Después venían las viandas, se trataba del *obsequio* o la comida y despensa con

1. Este reglamento se refiere al recibimiento del virrey Antonio Amar y Borbón, pero en general era igual para todos.

2. Hoy carrera 7^a.

que se iba a aprovisionar la casa del nuevo huésped. Para la comida, despensa y repostería, la Real Hacienda entregaba dos mil pesos que era lo autorizado por la corona; este monto incluía el pago del cocinero que guisaba los potajes, los ayudantes de cocina, los proveedores y el repostero. La fiesta solía durar dos o tres días, y se servían gran variedad de platillos. Suponemos que todo el pueblo disfrutaba del gran banquete.

Estas celebraciones estaban justificadas por la ley: “Ley 19 título tres del libro tercero en que permite su magestad y da facultad para que en los recibimientos de los señores virreyes se gasten en el Perú, hasta la cantidad de 12.000 pesos y en la Nueva España¹ hasta 8.000 pesos” (Restrepo, 2003).

En años anteriores el Cabildo de Santafé había solicitado al rey “librar los ocho mil pesos que se permiten en la ciudad de México” (AGN. *Colonia*. Fondo Cabil-dos, f. 227) para el recibimiento del excelentísimo señor virrey José Solís y Folch de Cardona, en la capital del reino. Sin embargo, la respuesta a esta petición se dio en 1753 negando el aumento de dinero. Sobra decir que el agasajo al virrey Solís no fue tan festejado como se esperaba.

Cabe destacar la labor realizada por el arzobispo virrey del Nuevo Reino don Antonio Caballero y Góngora entre 1782 a 1789, ya que apoyó a José Celestino Mutis en la creación de la Expedición Botánica en 1783. Con esta investigación se descubrieron varias especies útiles para la alimentación (como el chontaduro, las guascas, el ñame, la badea, y el té de Bogotá entre muchas otras) motivando a los granadinos en el estudio de la flora en la Colonia. Igualmente, el “haber creado el fondo de 100.000 pesos para aumentar las rentas del Colegio del Rosario” (Pardo, 1972: 98).

La corta estancia del virrey don Francisco Gil y Lemus

El virrey don Francisco Gil y Lemus fue el sucesor de Caballero y Góngora en 1789, pero pronto fue promovido al virreinato de Perú, razón por la cual permaneció en el Nuevo Reino de Granada por siete meses. Sin embargo, se le hizo un fastuoso recibimiento que incluyó el arriendo de una casa en la plaza por causa de un incendio que “devoró el Palacio Virreinal y quedó en ruinas” (AGN. *Colonia*. Fondo Virreyes, 1788. T. 11, f. 547). El señor proveedor Manuel Buenahora Bolaños expone en un documento los recibos y las sumas de dinero con que contribuyeron varios señores para atender a los gastos de recepción del virrey Don Francisco Gil

1. Hoy México.

y Lemus, del 7 de abril de 1789: “tengo recibido de los señores Joaquín Mosquera y don Marco de Lamar comisionados para el recibimiento del excelentísimo señor Virrey, 26 pesos $\frac{1}{2}$ real valor de 10 arrobas, 10 libras de azúcar que para dicho recibimiento me han comprado al precio de 20 reales arroba, y para que me conste lo firmo en Santa Fe a 7 de abril de 1789” (AGN. *Colonia*. Fondo Virreyes, 1782. T. 11, f. 443). Este dinero estaba destinado a la compra de los dulces, bizcochos y bizcochuelos.

Como es sabido, el gasto para el virrey se hacía en dos ocasiones, una para surtir la despensa de la casa que iba a ocupar el personaje, y otra para el banquete que se le preparaba a su llegada a la ciudad. De esta forma tenemos:

A \$2.175 ascendió el gasto de cena y comida y de esa suma \$474,3 reales 8 maravedíes se emplearon en huevos, cerdo, pescado del Bogotá, quesos de Tunja, pan, bizcochos, confites, melones, sandías, almendras, higos, tunas, duraznos, manzanas y otras frutas nacionales, arvejas, criadillas, sal, arroz, harina, verduras, ajos, cazuelas, artesas y ollas, cuando el rancho pedido a Cartagena y puesto en la ciudad apenas alcanzó a valer [...] \$85,1 real y los licores pedidos a Honda, \$63,3 reales!

(Cedulario colonial colombiano, s. f.: 86)

Para el banquete se compraron:

En Carnes: 60 pesos por 5 docenas de jamones, 14 pesos por 2 terneras y otros carneros, 4 pesos 3 reales por 5 carneros a 7 reales cada uno, 61 pesos 4 reales por 96 lenguas saladas a $\frac{1}{2}$ real, 20 docenas de chorizos a 5 reales; 41 pesos 7 reales por 10 tocinetas a 33 reales y $\frac{1}{2}$ cada una; 70 pesos 6 cuartillos reales por 15 arrobas 6 libras de manteca a 4 pesos 5 reales arroba a Joaquín Vargas.

Aves: 74 pesos 1 real por 130 pollos a 1 real, 70 gallinas a 2 reales, 18 pollas a 1 $\frac{1}{2}$ reales, 24 capones a 2 $\frac{1}{2}$ reales, 30 pares de pichones a 2 y 11 pavos a 2 pesos cada uno, y aparte 12 pesos por el trabajo de haber engordado a leche 18 pollas y 12 capones.

Condimentos: 2 botijas de vinagre a 2 pesos, 71 libras de canela a 8 pesos, 3 libras de comino a 4 reales, 3 libras de pimienta a 8 pesos, 39 pesos 2 reales, 10 onzas de azafrán, 1 y $\frac{1}{2}$ libra de clavos; $\frac{1}{2}$ de canela, 65 pesos y 3 cuartillos reales valor de 18 arrobas, 16 $\frac{1}{2}$ libras de azúcar a razón de 20 reales arroba,

68 pesos 6 reales por 27 ½ arrobas de azúcar a razón de 20 reales cada una.

Productos lácteos: 5 pesos 6 reales por 26 libras de mantequilla a 2 reales cada una, 22 pesos.

Para el consumo del fogón de la cocina: 36 reales por 112 cargas de leña a 2 reales cada una y 35 de carbón.

Licores: 8 botijas de vino blanco a 9 pesos, tinto a 10 pesos, 6 limetas cerveza a 9 reales y 3 frasquitos de frutas en aguardiente a Andrés Otero.

Otros: 2 libras de fideos a 4 reales, 7 botijuelas de aceite a 4 pesos y 5 botijuelas de aceitunas a 5 pesos.

(AGN. Colonia, Fondo Virreyes, tomo 11, ff. 461, 465)

Por la preparación de la ceremonia o de algunos ingredientes:

200 pesos por el trabajo de haber dirigido la cena y comida con que se obsequió a su excelencia el día de su entrada y el siguiente 2 de mayo de 1789, Santiago Salas; 75 pesos por haber hecho diferentes calidades de dulce para la mesa, 10 por haber pintado un ramillete grande y 12 por 2 medianos, 16 pesos por llevar el trasteo que se prestó y devolverlo a sus dueños, 14 pesos por haber molido 28 millares de cacao a 4 reales cada uno, 30 pesos pago a los peones de la cocina, 30 pesos por haberse encargado de la solicitud de todos los comestibles y otras cosas de dicho recibimiento. Otros proveedores fueron Lorenzo García, Manuel de Rivera, Pedro Ignacio Franco, Dionisio Niño, José Joaquín Ramírez, Manuela Pedroza, Juana Bugoya, Vicente Acuña, Ignacio Laverde y otros.

Trastos y materiales: 7 pesos 4 reales por 6 sartenes a 10 reales cada uno, 32 pesos por 1 arroba de velas de esperma, para la sala y comedor, 12 pesos 3 reales por 9 libras de oro y otro tanto de plata a razón de 10 real y 1 real para los ramilletes que adornarán la mesa, 13 pesos 2 reales por cintas y flores del ramillete, 76 pesos 2 reales por 18 flores, 2 cajones de pino a 8 reales, [...] 1/2 resma de papel blanco y 1 pieza de lienzo a José Antonio de Moncasita.

También se pidieron a Cartagena algunos enseres y rancho por cuenta y orden de los señores oidores para la misma ocasión:

A don Pedro de Ugarte se comisionó para que hiciera venir de Cartagena nueces, pasas, licores, rancho todo lo cual subió el río acondicionado en dos cajones que por flete pagaron 16 pesos, 4 reales, por bodegaje en Honda y 12 pesos por transporte de esa plaza a la ciudad, porque formaron tres cargas a que se agregaron 5 pesos en pasas. La cuenta total de Ugarte ascendió a 119 pesos.

(Cedulario colonial colombiano, s. f.: 87)

En la lista hay muchos y variados productos españoles, mientras que nativos solo se consumieron pavos, pescados, algunas frutas y sal. Aquí se ratifica la herencia española de comer en abundancia, y la premisa de que la cantidad da prestigio y poder. Además, nos enseña cuáles eran los productos predilectos para las ocasiones ceremoniales, refleja las preferencias y los gustos de la comunidad, y corrobora el predominio de los comestibles españoles sobre los nativos. Es singular en esta fiesta el bajo consumo de licores en comparación con la comida y la variedad de vituallas que se sirvieron. Infortunadamente no se sabe qué platos se prepararon con estos comestibles, y menos las recetas.

El derroche en el recibimiento del virrey José de Ezpeleta

En 1789 empezaron los preparativos para el programa de recepción del virrey José de Ezpeleta quien entró al palacio virreinal como reemplazo de Gil y Lemos. Los criollos José María Lozano, hijo del marqués de San Jorge, y Antonio Nariño, futuro prócer de la independencia, fueron los encargados de recibir a este funcionario real. En esta celebración la compra para la cena, la despensa y otras entreteniciones fue

Tres tercios de cacao, 10 arrobas de garbanzos, 20 docenas de chorizos, 32 libras de salchicha, 50 jamones, 72 lenguas saladas y curadas, un porrón de pasas, 7 botijas de vino blanco, 6 botijuelas de aceite, 6 botijas de vino tinto, 4 arrobas de queso, 12 quesos de Flandes, 1 y media arrobas de avellanas, 2 arrobas de almendras, 10 tocinos, dos terneras, 30 millares de cacao, 24 pollas engordadas con leche, talcos finos y felpillas con que se guarnecieron y adornaron los platos montados que se pusieron

en la mesa, más gastos de cocineros, matadores, pólvora y otros detalles que sumaron 4.466 pesos.

(Abella, 1980: 49e)

Esta suma fue escandalosa a los ojos del rey quien solo autorizaba dos mil pesos para este tipo de recepciones. A su vez el virrey correspondía, bajo su propio gasto, con almuerzos, paseos, bailes y todo tipo de atenciones para los españoles y criollos ricos. En la lista aparecen productos caros como son los cárnicos, las almendras, las avellanas, el vino y en general los géneros importados. Las fiestas del virrey Antonio Amar y Borbón

Se inician los planes para la llegada del señor Antonio Amar y Borbón y su esposa Doña Francisca Villanova, a quienes les tocó más tarde la revolución que inició con el grito de Independencia. Este personaje entró con sus títulos militares y de nobleza, y un pliego de recomendaciones entregado por el anterior representante D. Pedro Mendinueta en 1803.

Herrán relata la situación:

A 16 de septiembre, a las cinco y media de la tarde entró el Señor Virrey D. Antonio y Borbón y su esposa Doña Francisca Villanova; le hicieron el recibimiento el señor San Miguel y don Juan Gómez, alcalde de este año, el uno en Facatativa y el otro en Fontibón, donde se hizo una ramada que no se ha visto otra semejante en recibimiento de virreyes. La casa estaba de primor alhajada y abastecida; se gastaron más de \$5.000 en solo la comida y refresco. Soy testigo porque ayudé a servir la mesa. No hubo Virrey a quien se le hicieren más obsequios de grandeza y aparato que a este. El día 22 se fue el Virrey Don Pedro Mendinueta para España, a las siete y media de la mañana.

(Herrán, 1988: 37)

Los criollos estaban emocionados con las fiestas donde se ofrecían las pasas, los pollos alimentados con leche, y botijas de vino para todos. En esta ocasión, y a pesar de la orden del rey, se gastaron mil pesos más que en la fiesta de Ezpeleta, representados en: “Toros, iluminación –faroles de papel de seda con su velita de sebo– fuegos artificiales, y baile de máscaras en el Coliseo [...] se permitieron aquella noche minué, paspié, breña, contradanza, fandango, torbellino, manta,

punto y jota” (Restrepo, 2003). Este virrey fue objeto de varias ceremonias y fiestas durante su período.

Hay que tener en cuenta que parte de estas viandas eran destinadas a la despena del virrey en el Palacio. En los documentos no se especifica qué comestibles eran para cada evento, sin embargo, la mayoría de la compra suponemos era para el banquete de bienvenida donde mezclaban pocos productos nacionales con los importados de España.

El primer baile de máscaras de Santafé se celebró el 2 de febrero de 1804 en el Coliseo. Este se inauguró precisamente con el virrey Amar a principios del siglo XIX, como lo indica su fecha, ya que su bella y joven esposa doña Francisca Villanova los disfrutaba especialmente. Para la misma época entró el disfraz en el vestuario bogotano. De esta manera se desarrollaban las costumbres virreinales del momento, todo era alegría y jaleo, pero esto no duró mucho, pues todo terminó el 20 de Julio de 1810 cuando se dio el primer grito de Independencia del Nuevo Reino de Granada.

A finales del siglo XVIII la comida en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario todavía se preparaba en la cocina del plantel. Este contaba con la cocinera, quien preparaba los alimentos. Se compraban los productos en la plaza de mercado y se complementaban con los producidos de las haciendas. La alimentación del Colegio se mantenía igual, las listas de mercado no variaron, y tampoco los problemas económicos para su consecución, aunque se alcanzó a recibir ayuda de la Corona hasta el siguiente siglo. En 1815 figura una Real Cédula expedida por Felipe V a petición del rector del Rosario asignándole 500 ducados de pensión.

El inventario de los bienes existentes en el Colegio y su iglesia, hecho por Don Fernando Caycedo y Flores en 1793, nos dio una idea de la situación del claustro a finales de siglo:

Lo material del Edificio que se compone de cuatro claustros y el callejón que va para la casa rectoral tiene 19 cuartos altos, entrando el [...] los vicerrectores y el de la librería, todos con puertas y chapas. Una aula alta que sirve para generales, en la que hay una cátedra nueva de cedro con su cuadro de Santo Tomás, una mesa con frontal de lienzo pintado, un cuadro grande de Santo Tomás, dos retratos de Pio Sexto y Carlos Tercero, cuatro ventanas con vidrieras y bancos forrados en tablas con tarimas. El refitorio con una cátedra vieja, una alasena con chapa,

un cuadro de San Diego y nueve mesas y cuatro portadores. Un aula de Filosofía [...] una de gramática latina de mayores, un aula que sirve para derecho civil con bancos de ladrillo [...] la aula de Derecho Canónico y público [...] la aula de menores [...] tres cuartos bajos [...] la casa rectoral [...] la librería [...] un zepo grande bueno y otro viejo y dos pequeños de manos, una campana de tocar a estudio.

(AHUR. Caja 11, f. 273)

En cuanto a los castigos, se idearon otras formas de reprimir a los colegiales relacionadas con la alimentación, pues se expidió una Real Cédula del rey Carlos III donde disponía que: “se forme una junta para que forme un reglamento sobre el castigo de los colegiales, y la otra disponiendo que en vez de la pena de azotes que queda abolida, se les imponga el ayuno, encierro, posición fuerte y expulsión del seno del colegio, dadas en San Lorenzo el 21 de noviembre de 1798, siendo rector Don Santiago Gregorio de Burgos”. No obstante, ya en 1779 se había determinado algo semejante en cuanto a las penas para castigar a los “jóvenes delincuentes”: “coartándole la razón y procurando que nadie le franquee alimento alguno con otras mortificaciones que maseren su naturaleza y debiliten su ánimo” (AHUR. Caja 13, f. 128).

El mismo rector presentaba en 1799 un informe “de las cuentas rendidas por el Sr. rector D Santiago Gregorio de Burgos de 27 de julio de 96 hasta 20 de febrero de 1799”, conocido como cuentas de cargo y data donde relacionaba las entradas y los gastos del Colegio. En cuanto los ingresos tuvieron: “réditos de 1027 pesos, tiendas 73 pesos, casas 141 pesos 5 reales, haciendas (El Tejar, La Estancia de san Vicente, La Majada, el Solar de Fucha y Calandayma) 280 pesos, tercios de los colegiales pensionistas 1965 pesos, principales redimidos 300 pesos, alhajas vendidas 44 pesos, rentas de Cartagena 3700 pesos, donación 50 pesos, suma total 6705 pesos” (AHUR. Caja 11, ff. 259, 259v).

Para los egresos consignó gastos de iglesia, de fábrica, de rentas “3 pesos a la lavandera de los manteles del refectorio y ropa de los criados, 72 pesos a la dispensera de todo el año, 18 pesos a la cocinera de arriba [...] gastos de pan son 646 pesos 3 reales [...] leña por 71 pesos 4 reales”, aparte

37 pesos 4 reales en la loza para el servicio de los colegiales en refectorio entrando los platos que se compraron para los postres en las comidas de Nochebuena y fiesta de Nuestra Señora [...] por 1679 pesos 2 reales y cuartillo en la comida de todo el año

entrando las de Nochebuena, fiesta de Nuestra Señora, Jueves Santo y algunas partidas de leña [...] “gasto de carne” por 364 pesos en carne, corderos en pie;¹ en plaza, en réditos, gastos de la conducción del melado de la Hacienda de Calandayma [...] gastos de ropa en los sirvientes y de manteles para el refectorio, por 36 pesos 2 reales en cosas de vestir para la esclava, su marido y demás compañeras de cocina (AHUR. Caja 13, ff. 261v, 262).

Por la expedición de algunos recibos del Colegio se supo que se pagaban \$60 y 2 reales por pan a la señora María Gertrudis Rico en diciembre de 1799 (AHUR. Caja 13, f. 229).

Los platos del Jueves Santo, del día de la fiesta de Nuestra Señora, y los de Nochebuena eran de boda,² para estas ocasiones se compraba comida especial, se contrataban cantores y músicos, y a veces había pólvora. También era muy celebrado el acto de conclusiones públicas, generalmente con un refresco, esta costumbre se suspendió el 5 de mayo de 1783 cuando el virrey Don Antonio Caballero y Góngora ordenó al rector suspender los refrescos:

Hallándome noticioso de la profusión que hay en este Real Colegio en las funciones literarias de que resulta los graves perjuicios a los colegiales de no atreverse a emprender conclusiones por no tener fondos con que verificar los gastos de refresco que es costumbre dar a los concurrentes; prevengo a vuestra merced que en las funciones literarias que desde el día de la fecha en adelante se ofrezcan en ese Real Colegio no permita, por título alguno, el más moderado refresco, ni agasajo sin distinguir en esta prohibición a clase ni sujeto alguno en inteligencia de que la menor contravención que en esto hubiere, haré a vuestra merced el más estrecho cargo.

(Guillén, 2003: 284)

Estos episodios se pueden considerar singulares, ya que se gastaba algo de dinero en comida especial y otras diversiones pero con la participación de todo el Colegio.

1. Los iban comiendo según la necesidad.

2. *De boda* se refería a un banquete especial para celebrar un día festivo.

El poderoso marqués de San Jorge

Vale la pena mencionar el caso del señor Jorge Lozano de Peralta, marqués de San Jorge, por su particularidad. Se trata de un personaje con visión para los negocios y quien supo aprovechar las circunstancias sociales y económicas de su época para emprender una gran empresa y convertirse en uno de los ciudadanos con un patrimonio consolidado y una hacienda productiva. Uno de sus principales negocios fue el de la hacienda El Novillero.

En el siglo XVIII, “dadas las modalidades y técnicas de explotación se requerían grandes extensiones territoriales para lograr una producción económicamente significativa” (Dávila, 2003: 301). En el caso de El Novillero se cumplía esta premisa; el señor Lozano de Peralta contaba para fines del siglo con 20.000 hectáreas repartidas entre la Sabana de Bogotá y sus alrededores. El Novillero constaba de 134 estancias de ganado mayor, bovino, ovino y equino; infraestructura de producción (como un molino, acequias, horno, fragua, herramientas); casa de arrendatarios y casa de la hacienda con muebles y enseres. En ella se desarrollaron actividades de renta, agricultura y ganadería, las cuales estaban vinculadas directamente con el abasto de la ciudad.

Los ingresos por la renta se percibían de dos maneras, en dinero o en especie, es decir, en efectivo o en cargas de harina, o raciones para los jornaleros y manutención de la familia.

Se consideraba, entonces, una empresa colonial de base agraria, la cual necesitaba de tres condiciones principales: la tierra, la mano de obra y las herramientas. La primera ya la tenía. En cuanto a los trabajadores contaba con la encomienda de Bogotá cuya población desarrollaba las labores agrícolas y ganaderas. Una vez desaparecida la encomienda, se contrataban jornaleros y se compraban esclavos para la labor.

En cuanto a la ganadería, se dedicaba a dos aspectos: el ható de cría y el ganado de engorde:

En el primer caso se trataba de obtener principalmente novillos para el abasto de Santafé y zonas aledañas a partir de reses reproductoras que constituían el ható permanente de El Novillero. En el segundo se trataba traer temporalmente novillos de haciendas distantes para su engorde en la dehesa de Bogotá y su posterior venta con destino a abasto.

(Dávila, 2003: 304)

Entre 1771 y 1782 se destinó para el abasto de Santafé el siguiente ganado de El Novillero: “Novillos 3.167; precio de compra \$15.885; inversión adicional \$4.750; costo total \$20.585.50; precio de venta \$28.503.50; utilidad 27,77%” (Dávila, 2003: 305).

El señor Jorge Lozano era uno de los más grandes abastecedores de carne de Santafé. Cuando recibió la hacienda en 1758 tenía 50 reses, y en 1793 sus herederos la recibieron con 9.000 reses. Aparte de esta hacienda tenía otras en tierra caliente con caña de azúcar, de cuyo trapiche obtenía la miel que vendía en los mercados de Santafé, Facatativá y Zipaquirá. Estos y otros renglones hicieron del marqués de San Jorge uno de los personajes más poderosos e influyentes de este siglo.

En la calle octava con carrera sexta “se hallaba la regia y hermosa mansión de majestad señorial de los marqueses de San Jorge construida a mediados del siglo XVIII” (Ortega, 1990: 51), era esta una de las casas más lujosas de la ciudad, la cual ofrecía suntuosas cenas y divertidos refrescos, sus muebles y enseres representaban lo más fino de la sociedad. Sobra decir que era dueño de todo un poderío y lo reflejaba en sus posesiones.

En contraste, presentamos un documento anterior fechado el 29 de agosto de 1794 para tener una idea de cómo era el comedor de una casa de clase media. Dicho escrito corresponde al inventario presentado por Antonio Nariño con los muebles que ocupaban la habitación del comedor, cuando el señor alguacil mayor de corte visitó la casa de este situada en la plazuela de San Francisco con el objetivo de embargar sus bienes:

Una mesa para comer de tres varas de largo y vara y cuarta de ancho; otra vieja de 20 y media varas de largo y una de ancho; seis sillas para sentarse, de guardamano; cinco cucharas y cinco tenedores de plata, con peso 27 y medio onzas; cuatro platos de idem con peso 52 y medio onzas; una taza grande de idem, con peso de 22 onzas; dos tacitas chiquitas de idem, con peso de 12 onzas; una marsarina de idem con peso de 16 y medio onzas; dos cocos de idem, con peso de 8 onzas; un jarro de idem con peso 15 y medio onzas; un platón y una bandeja de idem, con peso 93 onzas; una palangana de afeitarse de idem con peso 27 onzas; tres candeleros de idem, con peso 73 y medio onzas; 25 platos de loza fina, blancos; dos soperas de loza y dos bandejas de idem, blancas con borde azul; seis platicos de loza para dulce; una cuchillera con 12 cuchillos, de cabo de japa, [...] un molinito de

madera y cobre para moler canela, dos ollas de cobre a especie de cafeteras la una grande y la otra chica, una sartén pequeña estañada, y una sopera de camino de estaño con seis piezas.

(Hernández de Alba, 1990: 240, 254)

En esta confiscación dejaron a Nariño y su familia prácticamente en la miseria.

La nueva centuria: siglo XIX

El nuevo siglo llega con pocos cambios respecto al anterior. El diseño urbano de las casas era el mismo, las construcciones de paredes gruesas, y las ventanas no tenían vidrios, pues en vez de éstos funcionaban con postigos de madera o rejas. Las casas eran de uno o dos pisos; las últimas, generalmente, tenían balcones hacia la calle y eran el sitio de residencia, mientras que los pisos bajos se alquilaban para tiendas u otros negocios.

En este siglo llegaron a Bogotá una serie de personajes extranjeros con diferentes nacionalidades y misiones quienes dejaron un importante legado en sus escritos sobre la vida cotidiana de la ciudad. Recurriendo a ellos y con la ayuda de los documentos tratamos de reconstruir el contexto histórico de la capital del Nuevo Reino y del Colegio del Rosario. Igualmente, durante esta centuria se presentaron una serie de sucesos y conflictos que influyeron en la ciudad de Santafé, y concretamente en el sustento de los habitantes del plantel, los cuales se especificarán en este capítulo.

A principios del siglo XIX Santafé era una ciudad sucia, sombría, fría, y aislada de las otras regiones. “En el año de 1800, Santafé albergaba en sus 195 manzanas a 21.464 habitantes, sin contar vagos y mendigos (unos 500) ni población pasajera (unos 1.000)” (Gutiérrez Cely, 1988: 73).

En los primeros años, de 1801 a 1803, se registró una epidemia de viruela que no solo dejó 329 muertos sino que repercutió en el abastecimiento de víveres a la capital y el consiguiente aumento de los precios. Para este suceso se tomaron una serie de medidas preventivas con el objetivo de controlar la peste y proteger a los ciudadanos.

El *Correo Curioso* de Santafé de Bogotá registró este hecho el martes 18 de agosto de 1801 con un artículo del doctor José Celestino Mutis, titulado “Método general para curar las viruelas”. En él se hacían recomendaciones sobre el tipo de alimentación que se debía suministrar a los niños y adultos que tuvieran esta enfermedad, señalando que las comidas derivadas de la carne eran perjudiciales: “Conviene la moderación o abstinencia de los alimentos animales prefiriendo los

vegetales de fácil digestión como se previene en la receta de viruelas” (De Roux y Rodríguez, 1993: 135). La información se transmitía así:

Es muy necesario contentar el paladar de los niños y entretener la pena de los grandes, permitiéndoles otras cosas que no puedan serles nocivas. A este intento se les puede conceder el uso de las manzanas cocidas, cualesquiera frutas en dulce, las orchatas echas en el cocimiento mencionado, la leche de bacas mezclada con igual proporción del cocimiento y algunas rebanadas de pan, todo con el fin de hacerles olvidar el antojo y natural costumbre al uso de las carnes.

(De Roux y Rodríguez, 1993: 128)

Lo anterior lleva a pensar que este alimento era consumido frecuentemente en ese momento. Y continúa: “Alternará las bebidas con el alimento reducido únicamente a las masamorras de maíz o de arroz, privándose absolutamente de caldos, por estar ya bien averiguado que los caldos y quantas substancias provienen de las carnes son muy dañosas en esta enfermedad” (De Roux y Rodríguez, 1993: 128)

El señor oidor, decano y alcalde de Corte de esta Real Audiencia, Don Juan Hernández de Alba, del Consejo de S.M. y a su vez encargado del despacho del Superior Gobierno por ausencia del excelentísimo señor virrey, elaboró el 9 de julio de 1802 “un bando dirigido a todos los vecinos con las normas respectivas para la inoculación de la viruela” (AHUR. Caja 40, f. 296). Esto repercutió en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario porque el señor Hernández de Alba envió una comunicación al rector diciendo lo siguiente:

Dirijo a V.M. copia del bando publicado permitiendo la inoculación de las viruelas bajo las reglas y precauciones que en él se previenen respecto a ser ya imposible cortar con el contagio según han expuesto los médicos para que en su vista disponga V.M. que por su comunidad y demás individuos de ese colegio, tengan cumplimiento en la parte que les toquen las providencias contenidas en dicho Bando [...]. Para facilitar la inoculación tomará cada médico dos sangradores y en consecuencia se destina a las órdenes del Dr. D. Ignacio Durán [...] y a las del maestro Don Miguel de Isla. Dios guarde a V.M. muchos años. Santa fe 13 de julio de 1802. Firma: Juan Hernández de Alba.

(AHUR. Caja 40, ff. 293, 296)

No se conocen datos sobre colegiales enfermos de viruela.

En los documentos del Archivo de la Universidad del Rosario se encuentran algunos legajos con cuentas rendidas por los rectores acerca de los gastos del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, uno de estos corresponde a la rectoría del doctor Vicente de la Rocha del 9 de enero de 1806 al 30 de noviembre de 1807, titulado “Razón del consumo y gasto semanal que se hace en este colegio”. Para la primera semana del 1 al 9 de enero se gastó:

\$10 para la Plaza; \$9 para principios; 8 reales para leña; para la chicha de las cocineras 7 reales; para el chocolate de las cocineras 2 y medio reales; para el jabón que se gasta en la ropa del refectorio y criadas, 9 y medio reales; jamones 4 pesos; velas de la lámpara y colegio 9 pesos; 11 arrobas de carne 13 pesos 6 reales; leña a peso por día; 7 pesos; un millar de chocolate, 13 pesos medio real; carbón, 6 reales; platos chicos y grandes, 19 reales y medio; arroba de manteca, 4 pesos.

(AHUR. Caja 16, f. 97)

Analizando dicho documento se obtuvo valiosa información. El gasto se hacía semanal, como lo expresa el título, y generalmente especificaba el precio de la compra aunque no su contenido, es decir, se escribía: “\$10 para la plaza” o “\$9 para principios”, sin darse a conocer qué comestibles se adquirirían. En la lista iban mezclados los renglones, sin clasificar los de comida o aseo; por ejemplo, listaban la leña, el jabón y el carbón con el chocolate o el jamón. A medida que iban pasando las semanas se iba equilibrando la compra en mayor o menor cantidad según como se hubiera gastado el mercado.

Las compras que se hacían a diario eran las “de plaza” y los “principios”, cuyo costo variaba entre 8 y 10 pesos. Figuraban como comestibles la manteca –seguramente para la preparación de los fritos–, carne comprada en la carnicería, dos jamones, pan –que según el documento se encargaba fuera del colegio–, chocolate para moler o molido y preparado quizás en agua, pues la leche solo aparece una vez al año. Para combustible compraban leña y velas para alumbrarse. Otros alimentos de menos adquisición eran los productos de la caña de azúcar como melado y miel, cereales como el arroz, y granos como garbanzos. La harina de trigo no aparece ya que el pan no lo amasaban en las instalaciones del colegio.

El pescado se conseguía para Semana Santa. Especialmente celebrados eran el Jueves Santo, día que se festejaba con una alimentación diferente, pues se

conseguían artículos fuera de los del mercado –se procuraba fruta, fideos, lechuga, huevos, vino, aceite, especias y empanadas–; así como la Nochebuena con buñuelos, arequipe y alfandoques; y otras fiestas escolares como el día de la Bordadita y el 18 de diciembre, en que se preparaba banquete de boda. En cuanto a la loza para el refectorio, se adquirieron platos de olla, jarros, jarras, platos de dulce y platos de principio, y no se nombran vasos ni tazas. Una vez se compró una olla de miel, manteles y, además, se arregló el hacha y el machete de la cocina. No contaban con horno porque este se arrendaba.

El personal de cocina constaba de tres cocineras a quienes se les daban semanalmente 12 y medio reales en chocolate, chicha y jabón para lavar la ropa; un ama de llaves, un concertado, el panadero quien traía el pan ya horneado y hacía las veces de aguador. Menciona el documento a Nieves como la persona que hacía el mercado, pero no se sabe si es la misma ama de llaves. El gasto mensual era de aproximadamente \$46.2 y medio reales.

Causa curiosidad la ausencia de frutas en las compras y, en general, en los menús del colegio. Parece ser un hábito europeo que venía desde la Edad Media donde las élites sociales las comían, más no el pueblo. El consumo de frutas exigía algunos cuidados, según las creencias de ese tiempo

El primero consistía en no comerla en cualquier momento; había que comer al principio de la comida las frutas que eran frías o susceptibles de putrefacción como las cerezas dulces, las ciruelas, los albaricoques, los melocotones, los higos, las moras, las uvas y, sobre todo, el melón, considerado como el más peligroso de todas. Otras como algún tipo de manzana y peras, los membrillos, castañas o nísperos era mejor consumirlas al final de las comidas.

(Flandrin y Montanari, 1996: 637)

Esto explicaría, en cierta medida, alguna influencia sobre las constituciones del Colegio en su capítulo de la alimentación.

José María Caballero se dio a la tarea de escribir un diario y en él registró muchos de los agasajos y fiestas que se celebraron en la ciudad de Santafé, entre otros, estos:

El 16 de febrero de 1807, murió Lucas Mendigaña, Regidor del Cabildo. Este Sr. almorzaba lo siguiente: medio cordero, 4 tortas, dos docenas de huevos, un jarro de chocolate, media libra

de mantequilla, una cazuela de sopa con carne frita, por postre guiso de pollo, podemos suponer que su desaparición fue por una indigestión. El 9 de septiembre de 1808, fue la colocación y jura del retrato del Rey Fernando VII, se hicieron grandes celebraciones que concluyen con un refresco en la casa del alcalde don Nicolás Ribas con los virreyes, y serían las últimas.

(Restrepo y Saavedra, 2004: 17)

El 20 de julio de 1810

En 1810 el número de habitantes de la urbe se incrementó gracias al desarrollo del comercio, a la entrada a la ciudad de otros vecinos, y a la escasez de enfermedades y epidemias. Sin embargo, en ese año se desencadenó la primera lucha por la Independencia:

Este movimiento planteado y dirigido por criollos o notables santafereños, culminó los movimientos sucesivos de Cartagena (22 de mayo), Cali (3 de julio) y Socorro (10 de julio) que llevaron a sustituir las autoridades españolas por juntas de gobierno formadas en su mayoría por criollos, con el propósito de ser fieles a Fernando VII. Tal como se había decidido en las reuniones preparatorias, la revuelta se efectuaría un día de mercado para contar con el apoyo de la multitud reunida en la plaza.

(www.colombiaaprende.edu.co)

Así se registró para el Colegio del Rosario: “El 20 de Julio de 1810 se iniciaron una serie de acontecimientos que vendrían a desembocar en la independencia del Nuevo Reino de Granada de la corona española (Mora y Peña, 1997: 114). En ellos tomaron parte la gran mayoría de los rosaristas: “el 26 de julio se redactó el acta definitiva de independencia en la cual firmó el doctor Antonio Gallardo rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, en compañía de varios rosaristas” (Guillén, 2003: 356). Este hecho cambiaría la mentalidad colonial de algunos personajes.

Fue precisamente la celebración de un banquete lo que desató la revolución, previamente planeada en el Observatorio Astronómico: “Para evitar la sospecha de provocación se convino que Don Luis Rubio fuera el día indicado a la tienda de Llorente a pedirle prestado un florero o cualquier clase de adorno que les sirviera

para decorar la mesa del anunciado banquete a Villavicencio”.¹ Una vez terminadas las operaciones bélicas continuaron los acercamientos españoles, proceso que duró varios años, hasta la definitiva separación de España.

En el Colegio del Rosario las transformaciones por este acontecimiento no se registraron inmediatamente. Los documentos que se examinaron para esta fecha no hacen mención de este suceso, y parecería que pasó desapercibido. Dentro de los documentos del archivo consignados después de julio de 1810 encontramos una petición de los colegiales pidiendo al rector y a los consiliarios “nombrar un cura tomista como rector”, y una solicitud de un alumno del Colegio del Rosario para que le concedieran “una de las becas fundadas por el arzobispo Antonio Claudio Álvarez de Quiñones o por el canónigo Joaquín de León” (AHUR. Caja 17, f. 59 y 101).

La revolución de los comuneros del siglo anterior, y el alto costo de la vida junto con el incremento de los impuestos y el descontento de los criollos fueron el preludio para que se diera el grito de Independencia. El ambiente era favorable para un levantamiento del pueblo. Después de este acontecimiento hubo una crisis y se entró en una verdadera recesión.

En diciembre de ese año hubo elección de rector –en el claustro había cuatro colegiales formales– y fue elegido Felipe Vergara y Caycedo quien tomó posesión el 14 de enero de 1811. En ese año se otorgaron nueve becas de primera fundación y una supernumeraria para los colegiales. No hay detalles sobre la alimentación pero se supone que no hubo contratiempos en este sentido.

Hacia 1813 los marqueses de San Jorge ofrecieron un baile en honor del general Nariño. La invitación versaba así: “Doña Tadea Lozano saluda a Usted y le ruega que venga esta noche a tomar en esta su casa el refresco que ofrece en obsequio de algunos amigos” (Selección Samper Ortega, 2007: 70).

A su residencia asistieron más de cincuenta personas. La mesa estaba ricamente ataviada con un mantel blanco donde se colocaron colaciones, garullas, almojábanas, panderos y pan de yuca, botellas de aloja y de vino español. La vajilla también era de lujo, consistía en platos de plata –grabado cada uno con el blasón del marquesado–, y los muebles no eran prestados, algo que se acostumbraba en ese momento cuando se realizaban este tipo de fiestas. El cacao utilizado para el

1. “Los hechos ocurridos el 20 de julio de 1810 no fueron fortuitos. Hicieron parte de un plan organizado por los criollos en varias reuniones celebradas en el Observatorio Astronómico, cuyo director era Francisco José de Caldas”. (www.colombiaaprende.edu.co)

chocolate fue traído de Cúcuta. Este se había molido y su masa, mezclada con canela aromática y humedecida en vino, se había guardado envuelta en papel por ocho años. Terminada la comida se pasó al salón de baile. Esta descripción nos demuestra cómo se desarrollaba una invitación de la gente prestante de la ciudad; aunque los platillos no eran exóticos, se destaca el costo de los demás enseres (Restrepo y Saavedra, 2004).

El rectorado de Don Domingo Tomás de Burgos se caracterizó por los cambios políticos del Gobierno después del grito de Independencia. Esto se reflejó en la planta física del Colegio del Rosario en las refacciones y arreglos. Se tuvo que invertir para “enladrillar las tiendas y pedazos del claustro, comprar cal, ladrillo, piedras, componer caños, hacer bardas, limpiar letrinas, revocar todo el tejado del colegio, blanquearlo por dentro, dar color a las puertas y otros varios remiendos” (AHUR. Caja 19, f. 70).

El rector llevaba las cuentas del plantel para presentarlas por escrito, como era la costumbre, y quedaron consignadas las correspondientes a “mediados de febrero de 1814 hasta fin de julio de 1816”. Allí se especificaban las cuentas de su rectorado y se tocaban temas como el arriendo de las estancias, réditos, pagos de los colegiales, arriendos de casas y tiendas, así como los sueldos de los catedráticos, compras y gastos para el edificio. En cuanto a la manutención, dice: “gastados en semana de legumbres en 29 meses [...] 128 pesos 2 reales, en provisiones de arroz, turmas, chocolate, panela, conserva, fideos, sal, manteca, aceite, vinagre y otros comestibles con inclusión de la lavada y la de manteles del refectorio” (AHUR. Caja 19, ff. 67, 68, 69v). También se surtían de pan, carne salada, leña, platos, escudillas y jarros para el refectorio, y ollas para la cocina. Es de apuntar que compraron carne salada mas no aparece la fresca en la relación. No especificaron cantidades ni precios para comparar con otros datos.

“A mediados de 1816 el pacificador don Pablo Morillo incorporó las rentas del Colegio a la Real Hacienda y convirtió el Claustro en cárcel pública” (Guillén, 2003: 375), por consiguiente, no se hizo gasto de manutención para los colegiales sino hasta el 20 de mayo de 1817 cuando se levantó la orden, y todo continuó como lo mandaban las Constituciones.

Sin embargo, el rector hace una relación de gastos mientras estuvieron los presos y soldados en el colegio: “Cuentas de Don Domingo Thomas de Burgos rector del Colegio de Nuestra Señora del Rosario desde el 30 de julio de 1816 en que di las que por orden del general D. Pablo Morillo formé para satisfacer al gobierno hasta último del principio de diciembre de 1817” (AHUR. Caja 19, f.

157v). Esto parece significar que durante diez meses se alimentó a los presos y a los soldados

A 500 pesos que los comisionados de raciones exigieron a las haciendas del Trapiche del Colegio [...] 60 pesos que se gastaron en la comida y limosnas de las tres cárceles en los años de 816 y 817 [...] 469 pesos 2 y medio reales gastados en semanas de legumbres para el abasto del colegio en 17 meses contados desde agosto de 816 al presente mes. 144 pesos 7 reales que para el mismo efecto y en dicho tiempo se han invertido en carne. 138 pesos 5 reales igualmente gastados en leña. 36 pesos 4 reales que del mismo modo se han consumido en chocolate. 138 pesos 3 reales que así mismo se han gastado en pan y dulce. 70 pesos con la misma razón gastados en velas para el colegio [...] 29 pesos 7 reales gastados en música para dos fiestas de iglesia, valor de algunas mazetas, jarras compradas para su adorno y composición de altar para el Corpus,¹ 11 pesos 2 reales en ollas y bateas para la cocina y lienzo para manteles. Diciembre de 1818.

(AHUR. Caja 19, f. 157v)

También se le pagó el salario a la cocinera, al criado, y se arreglaron varias cosas que dañaron los presos y los soldados. Los gastos ocasionados por estos inquilinos fueron altos, como lo confirmaba Marcos Fernández de Soto en 1819: “que las rentas de ese colegio están en malísimo pie de resultas de las pasadas combulsiones [sic] políticas de esta plaza, así pues están casi perdidos los principales de 1200 pesos” (AHUR. Caja 21, f. 22).

A propósito de la fiesta del Corpus, la cual se celebraba con gran pomposidad, también ofrecía comida a sus colaboradores, como lo narra Cordovez Moure en sus *Reminiscencias*:

1. “La fiesta religiosa más notable de Santafé, era, sin disputa, la del Corpus en la Catedral. La fiesta del Corpus empezaba por repiques de campanas a las doce del día de la víspera, en todas las iglesias y gran quema de cohetones en la plaza principal [...] a las ocho de la noche se quemaban fuegos artificiales costeados por la municipalidad y se ponían luminarias en todas las casas”. Toda la ciudad se adornaba e iluminaba empezando por la torre de la iglesia, las calles se engalanaban para el paso del Santísimo en manos del arzobispo, también se hacía desfile y la gente alborozada rendía homenaje lanzando flores por los balcones y asistiendo a la celebración (Cordovez, 1957: 66- 67).

Después de la procesión se llevaba a los niños que habían figurado en ella a disfrutar del convite (lunch) que se les preparaba en el Palacio arzobispal [...] mientras tanto se divertía la gente devorando bizcochos, dulces y guarruz que eran las viandas de ordenanza para esas funciones, amén de las frutas acarameladas, maní, alfajor, merenguitos, avisperos y otras golosinas de gusto no muy refinado. En las casas situadas en las calles por donde pasaba la procesión se obsequiaba a las personas invitadas con onces suntuosas y en algunas se aprovechaba la oportunidad para armar por la noche la tertulia o baile improvisado.

(Cordovez, 1957: 67)

Dichas onces consistían en una taza de chocolate servido en pocillos de plata con colaciones y queso de estera.¹ El queso se derretía al calor del líquido y se consumía con pan. Luego se servía el manjar blanco, dulce de brevas, jalea de guayaba o algún otro dulce de almíbar.

La cocina de los jesuitas, común modo de guisar que observan en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús, es un libro de recetas de cocina editado en España en 1818. El texto comenzaba haciendo una advertencia al lector sobre el aseo y la limpieza, tema que ya se tenía en cuenta en esta época. Anunciaba, como primera medida, la importancia de la limpieza, no solo en la cocina, sino también en la persona del cocinero y sus ayudantes, y más estricta aún en la elaboración de la comida. El lema era: “la limpieza exterior [sic] es indicio de la interior” (*La cocina de los jesuitas*, 1818: 7), lo que implicaba barrer diariamente el piso, mantener ordenados los implementos que se iban a utilizar, lavarse las manos repetidas veces, conservar la tabla de tajar la carne libre de residuos y estar pendiente de sacar la ceniza a la basura. Explicaba, a su vez, recetas que incluían diferentes ingredientes (como carnes y verduras) y sus respectivas técnicas de cocción.

Alertaba así mismo al cocinero, a la hora de hacer su labor con los alimentos, usar el agua necesaria para su cocción y dar el tiempo preciso para la preparación de cada plato, lo que significaba no cocinar de prisa. En cuanto a los condimentos aconsejaba medir la cantidad para cada guiso teniendo la precaución de no pasarse y, finalmente, servir a tiempo y no hacer esperar a los comensales. Todas estas recomendaciones eran aplicables también para el cocinero del Colegio del Rosario.

1. Fabricado en Ubaté.

La República

La población vuelve a disminuir en 1819 con la Guerra de Independencia. El 7 de agosto de 1819 los patriotas ganaron la batalla de Boyacá y, por tanto, la independencia de la metrópoli, lo cual “permitió la organización y consolidación de la República de Colombia” (Ocampo, 1994: 214):

La campaña libertadora de la Nueva Granada sorprendió a los realistas (españoles) quienes no esperaban que los patriotas invadieran el territorio por el oriente. Tras las victorias de varios pueblos el ejército patriota sostuvo en el Pantano de Vargas el enfrentamiento decisivo al derrotar el 25 de julio a las tropas de Barreiro (realista). El encuentro del Puente de Boyacá (Tunja) el 7 de agosto, confirmó el triunfo patriota y permitió ocupar Santa Fe sin dificultades.

(Mora y Peña, 1997: 120)

La sociedad santafereña ofreció una grandiosa fiesta al Libertador después de la “gloriosa victoria de las tropas republicanas en Boyacá”, de la cual solo decía: “fue servido un magnífico ambigú” (Ortega, 1990: 103).

Simón Bolívar era muy cuidadoso en su comida, según el *Diario de Bucaramanga*, donde se narraron algunas de sus costumbres. En su contenido se comentaba:

No toma vino, en la comida dos o tres copitas de Burdeos sin agua o de Madera y uno o dos de champaña. Muchas veces no prueba el café. Come bastante al almuerzo y a la comida y le gusta mucho el ají y la pimienta pero prefiere el ají [...] el Libertador prefiere las arepas de maíz al mejor pan; come más legumbres que carne, casi nunca prueba los dulces pero le gustan mucho las frutas [...] prepara él mismo la ensalada y dice que nadie la prepara mejor que él y que esa habilidad la debe a las damas de Francia.

(De Lacroix, 1994: 84)

Esto lo confirma el antropólogo López refiriéndose a la cotidianidad del Libertador: “Leía hasta las cinco de la tarde, hora de la comida. Se le brindaba sopa, carne asada o cocida, aves y legumbres y terminaba con algún dulce. Agua era su única bebida” (2001: 178).

En cuanto al servicio de la mesa era exigente ya que “antes de sentarse a la mesa

la observa disimuladamente y hace arreglar lo que no está en orden o bien dispuesto” (De Lacroix, 1994: 84). La preferencia por las frutas y las ensaladas no era común en esta época. Seguramente Bolívar lo adquirió de sus estadías en Europa.

La guerra provocó la interrupción de varias actividades en el país, entre esas la de la agricultura, y especialmente por la falta de mano de obra para trabajar la tierra. Se dio la entrada de manufacturas extranjeras, principalmente la inglesa, y con esto se trastornó o enriqueció, según el punto de vista, el comercio capitalino con nuevos artículos de todo tipo.

La vida cotidiana de los ciudadanos de Santafé antes de estos hechos era muy simple y rutinaria, pues giraba alrededor de la misa y las horas de comida; madrugaban a los oficios religiosos y volvían a sus hogares a tomar los primeros alimentos que denominaban almuerzo. La hora designada para la comida del medio día era las doce o una y se acostumbraba a comer con las puertas cerradas, luego se disponían a tomar la siesta por una hora aproximadamente. Una vez terminada la “pestañeada” volvían a sus labores.

Obligado era el paseo vespertino previo a su regreso a casa donde tomaban el refresco, es decir, una taza de chocolate con colaciones y dulce en almíbar. Ya tarde en la noche, hacia las 9:00 p.m. ó 10:00 p.m., se servía la cena, y concluida esta se preparaban para el descanso. Por eso, según Gutiérrez Cely (1988: 80), es que se afirma que “nuestros antepasados eran unos grandes glotones”.

Así transcurría la semana de lunes a sábado. El domingo cambiaba la situación, ya que el almuerzo o desayuno era más abundante, se ofrecían tamales y el ambiente se tornaba festivo. El chocolate se convirtió en la bebida más común: “el exquisito chocolate espumeante con visos de oro y azul al sonoro batir del molinillo después del tercer hervor” (Ortega, 1990: 412). Se elaboraba de diferentes calidades según el consumidor: las personas adineradas tenían capacidad de comprar un chocolate puro al cual le añadían canela y vino, y esta mezcla se preparaba para las fiestas y reuniones sociales; los indígenas, las personas pobres o la servidumbre compraban el chocolate fabricado con maíz en forma de pastillas o bolas, con el que preparaban la bebida nombrada como *chucula*.¹ La cantidad de maíz dependía del nivel social. Incluso a las cocineras o sirvientes de una casa se les pagaba parte del salario con chocolate.

En las clases acomodadas era normal tener muchachas para el servicio

1. Chucula: bebida a base de cacao tostado y molido al que se le agrega harina de maíz o de otros cereales, panela, canela y otras especies (Moreno, 2008: 203).

doméstico o sirvientas, a las que llamaban *chinas del servicio*. El alcalde, a propósito de estas mujeres dijo en un documento: “si hay algunas chinas del servicio pues de estas se deberá dar noticia al agente protector para que no habiendo algunas justas causas que disculpen su invasión, disponga y promueva su regreso a los pueblos de su origen” (AGN. *Colonia*. Fondo Policía, 1785. SC 47. 6. D.3, f. 58v). Ellas realizaban diferentes oficios dentro de la casa, incluso había varias trabajando en las actividades de la cocina, el arreglo de la casa, el cuidado de los niños y, a veces, llevando mensajes.

Una casa santafereña grande y baja correspondía a un nivel acomodado como el del funcionario público. El comedor era muy sencillo: “una gran mesa, varios taburetes de guadamecí (Ortega, 1990: 412¹) (con espaldar de cuerpo pintado), vajilla de loza porque la plata está reservada a unos pocos pozuelos [...] un botellón de nata con aloja, floreros de varitas de San José o de parásitas traídas de Guadalupe, y un frutero repleto de naranjas de Choachí, de fragantes manzanas de Engativá y de duraznos de Chía” (Ortega, 1990: 412).

Generalmente en las cocinas de familias acomodadas había una piedra que se utilizaba para moler y arreglar el chocolate. También había un trípode de piedras que hacía las veces de fogón, donde se prendía fuego para cocinar los diferentes alimentos, y una parrilla sobre la cual se asaba o fritaba la carne. No podía faltar la gran tinaja donde guardaban el agua potable y utensilios como ollas (incluidas la del puchero y la olleta del chocolate), calderos de hierro o arcilla, y pailas que se utilizaban para elaborar conservas o dulces de frutas en almíbar.

Ortega Ricaurte hace una descripción de esta habitación:

En el fondo la cocina de amarillentas paredes por el humo que hía entre las vigas renegridas; ancha hornilla de adobe con pabellón coronado por chimenea y con muchas ollas de barro en las que hierve el puchero al soplo de la china y chorotes de barro de Ráquira, a un lado un pequeño fogón, para el desayuno con la olleta de cobre y el molinillo de raíz bajo el cual dormita el gato; sendas piedras para moler el maíz y el cacao sobre poyos

1. El guadamecí es la piel de carnero, llamada badana, curtida y más tarde dorada, con metalizados con finas hojas de plata u oro, bruñidas, grabadas con diversas técnicas y policromadas. Se empleaban como revestimiento mural, ornamentación de mezquitas, iglesias, retablos, biombos, sillerías, tapices, etc. Se consideraban un objeto de lujo y como tal utilizado como presentes regios y principescos. Originario del Medio Oriente (www.andalucia.cc/axarqiya/cordobanes).

de adobe, un horno para el amasijo del pan y la colación, en el rincón un derramadero que cae al corral y sentada en un poyo escarmenando algodón, mientras es hora del almuerzo, la fiel esclava cocinera [...] descalza y ataviada de basquiña colorada y cuyas trenzas caen sobre su seno de ébano pudorosamente cubierto por un jubón blanco bordado de trencilla punzó.

(Ortega, 1990: 413)

Plato muy popular para una familia acaudalada era la olla podrida española, especie de sopa de verduras a la que se le agregaban morcillas y longanizas, y de postre se brindaba dulce de guayaba (Gutiérrez Cely, 1988: 80). La gente común –como los artesanos– comía “el ajiaco, que consistía en una sopa espesa hecha de papa o arracacha con carne y verduras o, en su defecto, la carne cocida con maíz, papas, plátanos, yuca y legumbres. También apetecían la mazamorra y las arepas de maíz” (Gutiérrez Cely, 1988: 81).

Desde el 31 de diciembre de 1820¹ hasta enero 25 de 1823, es decir, tres años y unos días, en otro documento referente a las cuentas del Colegio del Rosario de Domingo, Thomas de Burgos reportaba: “77 pesos 2 reales del aniversario del 5 de noviembre, comida de cárceles y gastos de conclusiones”. Además de gastos de arreglos del Colegio y “98 pesos 3 reales en loza, lienzo de manteles y demás del refectorio y cosina; 17 pesos gastados en chocolate; 202 pesos en dulce; 409 pesos en pan; 735 en carne; 243 pesos en leña; 1.142 pesos del mercado semanal en legumbres y pago de salarios de cosineras” (AHUR. Caja 20, f. 441v, 442). El chocolate y el dulce se compraban por millar, se surtían de panelitas, alfandoque y melado, seguramente del trapiche; no podían faltar el pan ni la carne, así como manteca y turmas. De esta forma proporcionaba datos de actividades alrededor de la manutención.

Uno de los primeros viajeros en llegar a la Nueva Granada en 1823 fue Gaspard-Théodore Mollien, más conocido como el conde de Mollien, procedente de Francia. Este personaje vino en plan de observador mas no de militar, a pesar de la reciente

1. “Desde el año 1820 el patronato de todos los Colegios y Universidades existentes en el Nuevo Reino de Granada fue asumido por el Presidente de la República, en reemplazo del rey de España (por el decreto del 5 de julio de 1820). En consecuencia, como el patrono del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario era desde 1663 el monarca español, y el gobierno republicano reemplazó al rey, en el claustro rosarista se reforzó el patronato del gobierno” (Guillén, 2008: 47).

independencia. Encontró un país azotado por las guerras y pobre. Describió en sus escritos la vida cotidiana de la ciudad y se refirió a las casas de habitación: “todas las casas tenían una sala y un comedor, pues no era de buena educación recibir o dar de comer a los invitados en las habitaciones de los inquilinos. La cocina era muy grande allí revoloteaban muchos sirvientes mientras preparaban la comida en las hornillas” (Restrepo y Saavedra, 2004: 40).

Por supuesto, aludía a una casa de prestancia porque las casas humildes contaban con dos habitaciones, una para la familia y otra para la cocina. Aseguraba el conde que la vida no era tan cara, pues

La comida se compone de un trozo de carne cocida con patatas, yuca y plátanos, en algunas casas acomodadas se suelen añadir a ese plato, huevos fritos, lentejas, guisantes o alubias, que en días extraordinarios sirven de acompañamiento a un trozo de carne de cerdo. El pan es bastante bueno pero se come poco, en cambio se toma tres veces al día chocolate con queso y confituras. La bebida más corriente es el agua y a veces la chicha. El vino es cosa muy rara y se le considera tan nocivo para la salud como el aguardiente.

(Mollien, 1944: 141)

Coincide con la opinión de que los bogotanos consumían abundante comida, al día se servían cinco comidas distribuidas así: a las 7:00 a.m. se levantaban con una taza de chocolate, este se consideraba el desayuno, a las 10:00 a.m. se conformaban con una sopa, luego venía el almuerzo, más tarde la merienda y por la noche la cena. Era hábito que después de almuerzo se lavaban las manos, se fumaban un cigarro y se echaba la siesta. El arreglo de la mesa consistía en un mantel sin servilletas, se usaban los vasos y copas de plata y el agua se almacenaba en una jarra de barro.

El Gobierno Nacional dictó el 23 de mayo de 1824 una serie de disposiciones o normas dirigidas especialmente a la limpieza de la ciudad en sus cuatro barrios, que eran el de La Catedral, el de San Victorino, Las Nieves y El Príncipe, algunas de las cuales tenían que ver con el Colegio Mayor del Rosario, sobre la manutención y limpieza de las calles con el propósito de conservarlas aseadas para cuidar la salud y la higiene de la capital (AHUR. Caja 21, f. 27).¹

1. Normas para la limpieza de la ciudad y de sus barrios: “no se permite criar en la calle ani-

Lectura de *La Gaceta* en el refectorio

Revisando las Constituciones que regían al Colegio desde su fundación, rescatamos una norma que se imponía en esa época a la hora de las comidas, cuyo texto versaba: “en el refectorio ha de leer siempre el que fuere más nuevo a la hora de comer, Biblia, y a la hora de cenar, lo que al señor rector le pareciere conforme a la constitución y siempre que empezare capítulo y nombrare al señor rector, se ha de quitar el bonete” (Restrepo y Saavedra, 2004: 78).

Al respecto se rescató un documento inédito fechado en 1825, donde el rector Juan Fernández de Sotomayor y Picón, conocido por su estricto carácter, hacía una providencia sobre el reglamento que se debía seguir en el refectorio y especificaba las lecturas para cada día:

Nº 7 Provº del señor Rector sobre arreglo del refectorio en 31 de enero de 1825. Durante el refectorio por el medio día y la noche se observará lo siguiente:

“los lunes por la mañana se leerá la Gaceta de esta capital por el más antiguo de los filósofos de último año, este podrá hacerlo por otro, avisando al maestro de ceremonias. Por la noche se conversará francamente sobre las noticias y demás contenidos de la Gaceta”.

Cabe anotar que a los pocos días de la Independencia Simón Bolívar se ocupó de organizar el Gobierno y para esto diseñó varias estrategias, entre otras, las comunicativas, es decir: “dotar al gobierno de un medio periodístico, así el 15 de agosto empieza a circular el primer número de la *Gaceta de Santafé de Bogotá*. Allí se registran las noticias del avance de la liberación de las demás provincias del yugo español, y también los actos y desfiles de conmemoración” (López, 2001: 185). Por medio de esta lectura los colegiales estaban enterados de las noticias de la ciudad: “Los martes por la mañana, se leerá por un teólogo alternando en semanas la Constitución de la

males perjudiciales ni cosa que impida el transito a los habitantes como son cerdos, gallinas, perros [...] y tendales de ropa con palos atravesados en la sogá y que indispensablemente contribuyan con el aseo, de barrer la calle, todos los domingos de cada semana sin escepcion [sic.] de persona; pues todas las penas y multas que el juez tenga a bien imponer recaeran en el que falte en esta intimación y será de cargo del dueño estipular estas condiciones al que tenga la finca en arriendo y lo mismo al que la de en venta pues se de en beneficio de él y del público y para obviar las quejas y desabeniencias que inquietan la tranquilidad pública” (AHUR. Caja 21, f. 27).

República y el señor vicerrector preguntará sobre cada artículo a los que quiera para que expresen como lo hayan entendido y cuidará que se explique con claridad. Por la noche se conversará sobre los progresos de la República”.

Conocer la *Constitución de la República* era tema importante en ese momento porque la Independencia se había conseguido ocho años atrás y ya se estaban viviendo los inicios de una nación. En 1823 don José Manuel Restrepo, ministro del Interior, le había informado al rector Sotomayor sobre varias disposiciones del Gobierno Nacional, y entre estas figuraba la que sigue: “la enseñanza obligatoria de la Constitución Política de la República en todas las cátedras de todos los colegio y casas de educación” (Guillén, 2003: 386).

Los miércoles por la mañana se leerá por los filósofos de segundo año la Constitución del Colegio, comenzando por el más antiguo, quien como el que le siga podrá hacerlo por otro avisando al maestro de ceremonias. Por la noche se leerán cuatro cartas de una quartilla toda escrita que cada miércoles se designará en su materia familiar precisamente y nombrando desde los teólogos hasta el último capista. Estas cartas serán firmadas y se traeran por el maestro de ceremonias para guardarlas.

Las Constituciones eran fundamentales para el funcionamiento del Colegio.

Los jueves, los gramáticos, comenzando por el más antiguo traducirán una fábula con un ejercicio y le preguntarán los dos que le sigan desde sus asientos sin dejar de comer. Esta fábula la señalará el pasante por conducto del menos antiguo para que lo haga entender al que le corresponda. Por la noche conversarán sobre lo que les parezca sin faltar a la decencia ni buena crianza.

Los viernes como el martes. Por la noche conversarán sobre la guerra y triunfos de Colombia contra los españoles y su detestable Rey.

Como se puede notar, nuevamente se reforzaba la importancia de mantener la independencia y de rechazar todo lo español.

“Los sábados como el miércoles. Por la noche se conversará sobre los defectos del Colegio y ocurrencias de unos con otros sin ofenderse ni agraviarse con solo el deseo que se corrijan.” Incluía un ejercicio de autocrítica como parte de la formación de la personalidad.

El domingo los filósofos del segundo año desde el más antiguo hasta el último capista expondrán una proposición de moral que señalará el pasante por conducto del menos antiguo y los dos que sigan le preguntarán desde sus asientos sin dejar de comer. Por la noche conversarán sobre la materia que en el mismo acto les indique el S. vicerrector. Ninguno interrumpirá a otro cuando hable ni causará molestia.

Nótese que en las lecturas participaban democráticamente los alumnos de las distintas cátedras, desde los más antiguos hasta los nuevos.

Colegio del Rosario.

Enero 31 de 1825

El rector Sotomayor.

El maestro de ceremonias instruirá en esta disposición al S. vicerrector y la hará leer hoy en Refectorio conservando una copia y devolviendo esta original.

(AHUR. Caja 413, f. 47)

A pesar de los años pasados, la regla de leer en el refectorio en las horas de tomar el alimento se seguía cumpliendo, y corrobora los horarios de almuerzo y comida, a medio día y en la noche, respectivamente. Se puede decir que esta providencia era una cátedra de educación para los colegiales, pues según esta, durante las comidas tenían la oportunidad de instruirse, reflexionar y discutir los asuntos de la República, del Colegio y de ellos mismos, inculcando el sentimiento patriota e introduciendo a los estudiantes en el conocimiento de su país. Por eso no es raro que estos se destacaran en sus futuras actuaciones, tanto en erudición como en comportamiento. Ya no se leía la Biblia como en tiempos pasados. Se dio una verdadera evolución en cuanto a temas de lectura, como la *Gaceta de Santafé de Bogotá* –ya mencionada–, y los tópicos de conversación.

No se sabe si las otras lecturas de esta Providencia continuaron con los rectores posteriores, pues era una disposición personal del rector Sotomayor para el refectorio.

En el año de 1826, mediante la ley del 18 de marzo, el vicepresidente Francisco de Paula Santander creó la Dirección General de Instrucción Pública y la Universidad Central de la cual dependería en adelante el Colegio del Rosario como se llamó por un tiempo.¹

1. “El Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario dependió educativamente desde 1826

Ese mismo año, el 17 de junio, se decretó aumento en las pensiones, transmitiéndose la noticia así:

Artículo 1° Los colegiales pensionistas del Colegio del Rosario de esta capital, pagarán por sus alimentos los que se aumentarán con un pan por la noche, cien pesos en el año escolar; y los que en él estudian con becas fundadas pagarán además de lo que produzcan los réditos de los principales de estas lo que falte para el completo de dicha cantidad de cien pesos.

(Guillén, 2003: 388)

A mediados de junio de 1826 se registró un fuerte terremoto en la ciudad que ocasionó graves daños a las instalaciones del Colegio del Rosario. El rector recurrió a pedir ayuda para su reconstrucción, sin embargo las clases no se suspendieron y los colegiales continuaron viviendo en sus cuartos, recibiendo además el servicio de alimentación. La doctora Guillén lo registró así en su libro:

El 17 de junio de 1826, cuando se estaban llevando a cabo los actos de conclusiones públicas de fin de curso, a las diez y treinta de la noche, comenzaron una serie de temblores que sacudieron a Bogotá, que al cuarto día se convirtieron en un terremoto que destruyó gran parte de la ciudad. El Colegio Mayor del Rosario sufrió graves daños y por supuesto los certámenes públicos no se pudieron finalizar. El 19 de junio se inició la recolección de escombros y la reconstrucción del claustro, la cual duró todo el período de vacaciones.

(Guillén, 2008: 24)

Las obras se alargaron hasta el 12 de marzo de 1827, a pesar de haberse abierto nuevo curso el 18 de octubre de 1826, fecha en que el rector anunció: “yo cumplí la palabra que di para el 18 de octubre sin que el trabajo que continuaba impidiese la asistencia a las aulas ni el que viviesen los colegiales en sus cuartos” (Guillén, 2008: 25).

El horario de comidas de los colegiales constaba de dos horas: la primera a las 10:00 a.m. (el almuerzo) y la segunda a las 6:00 p.m. (la comida). Entre una y otra

hasta 1842 de la Universidad Central, en todo lo que tenía que ver con la enseñanza, planes de estudio, exámenes y grados. Así mismo, el rector y los catedráticos formaron parte de la dirección de la Universidad Central” (Guillén, 2008: 47).

tenían un refrigerio, pero seguramente había momentos de hambre, sobre todo si se tiene en cuenta que en las casas particulares se acostumbraba a dar cuatro comidas al día. Por esta razón el 16 de mayo de 1827 el señor Félix Restrepo, director general de estudios, envió una carta al señor rector del Colegio del Rosario manifestándolo de esta manera:

La dirección general ha acordado en esta fecha se pida informe a los rectores de los Colegios del Rosario y San Bartolomé sobre si será posible que con las actuales rentas de dichos colegios y con lo que pagan los pensionistas se pueda dar a los colegiales un ligero almuerzo a las 8 o a las 9 de la mañana y en caso de que aquellas rentas no alcancen, qué cantidad adicional podría exigirse a los colegiales para este objetivo cuyo conocimiento se desea para proceder al arreglo de horas de estudio y asistencia a las clases.

La respuesta no fue favorable, pues los becarios no podrían pagar más dinero dada su extrema pobreza, y los que desembolsaban la pensión tampoco, en otras palabras, se dijo: “creo señores que no es practicable aumentar con otra pensión que es el desayuno, ni a los que pagan 100 pesos ni a los que viven de becas fundadas” (AHUR. Caja 22, f. 312).

Mientras tanto, la ciudad continuaba con sus festejos; unos meses antes del siguiente terremoto, en septiembre, se realizó un baile en honor al Libertador y fue convocado don José Manuel Restrepo cuya tarjeta versaba así:

1827 septiembre 27

REGOCIJO PÚBLICO

La municipalidad convida a U. para un baile de lujo que se dará en el teatro en obsequio del Libertador la noche del 31 del corriente. Sírvase U. entregar este villete [sic] a la entrada.

(AHJMR. Boletas de convites a fiestas despedidas i otros asuntos. Años de 1823 a 1861 — la fecha no coincide con el mes)

No acababa de pasar este desastre natural cuando se repitió el 16 de noviembre de 1827 perjudicando seriamente al edificio del claustro, lo que obligó a suspender las clases, pues “el colegio del Rosario ha quedado inservible mientras no se refaccione [...] el gobierno dispuso que las obras del claustro se llevarían a cabo en un mes y medio pues los cursos deberían abrirse el 2 de enero de 1828”

(Guillén, 2008: 25). La torre de la iglesia quedó muy dañada, sin embargo, el rector no disponía de dinero para repararla pues, según sus palabras: “la renta que tenía debía invertirla en la alimentación de los alumnos” (Guillén, 2003: 392).

En 1828 llegó a Bogotá Augusto Le Moyne, diplomático, escritor y excelente dibujante de origen francés. En sus once años de permanencia en la Nueva Granada, no solo dejó sus dibujos de escenas cotidianas sino las memorias de su viaje; en ellas consignó sus impresiones sobre la casa bogotana y, en especial, sobre la cocina. De esta última dice Le Moyne:

Tiene por su disposición y por los utensilios que en ella figuran, un aspecto singularmente primitivo, que por lo demás está muy en armonía con la calidad de la comida: hay una piedra ancha, colocada a la altura conveniente para apoyarse, que sirve para moler el cacao de hacer el chocolate, 2 o 3 piedras dispuestas en el suelo entre las cuales se enciende el fuego y se coloca una olla de hierro o de barro para cocer el puchero u otros alimentos, una parrilla y una sartén para los fritos y asados, unos cántaros y finalmente una gran paila de cobre para hacer los dulces [...]. El agua se mantenía en una tinaja de barro tapada.

(Le Moyne, 1969: 126)

Y continúa describiendo la comida, preparada por la mujer de la casa, que le servían:

Carne cocida con mazorcas, maíz, plátanos, yucas y diversas legumbres; un guiso de cordero o de cerdo, aves asadas o fritas, huevos fritos o en tortillas, todo ello acompañado de mucha cebolla, pepinos y tomates; de mazamorra que es una sopa hecha de harina de maíz, azúcar, miel y un sinnúmero de dulces y compotas [...] se come muy poco pan, el que hace la gente del país está mezclado con huevo lo que le da el aspecto y hasta el sabor de un bollo malo [...] la bebida además del agua es la chicha especie de sidra hecha con melaza y maíz fermentado. El vino es bebida de lujo por lo muy caro y se bebe muy poco porque además está considerado como pernicioso.

(Le Moyne, 1969: 126)

Hay que tener en cuenta que estos personajes se hospedaban en fondas o arrendaban habitaciones en casas de particulares no muy adinerados. Sin embargo, vale resaltar que Le Moyne concuerda con su antecesor en sus anotaciones sobre el consumo de pan y de vino.

Es importante aclarar que la evaluación que se hacía de los sujetos sociales partiendo de las prácticas culinarias, no se restringía solo al tipo de alimentos que consumían o las formas en que los preparaban. También se tenía en cuenta qué tipo de objetos se utilizaban para adelantar el acto alimentario. Como se señaló arriba, la vajilla funcionó también como un instrumento que marcaba y definía la diferencia social. En las familias pudientes o de clase alta la vajilla era de loza importada, los cubiertos de quincallería, los vasos y las copas de plata (como la que se usaron en el caso del marqués de San Jorge), mientras que en las clases bajas se utilizaba los implementos de barro, u otros materiales de alfarería local.

Entonces, “el mero uso de estos objetos, cubiertos, vasos, platos, etc., podía constituir per se un mensaje de ‘cosmopolitismo’, ‘poder’ y ‘distinción social’” (Corona, www.historiacocina.com). Pero también es verdad que el material del que estaban hechos y su ornamentación generaban o reforzaban dichos mensajes. No era lo mismo usar cucharas de madera o metal común que usarlas de plata. Comer en platos o escudillas de madera o barro no significaba socialmente lo mismo que cuando se usaban piezas de porcelana china o de plata.

La posesión de servicios de mesa respondía a la necesidad percibida de contar con artefactos de uso individual, anteriormente se servía en una bandeja grande y de ahí sacaba cada uno su comida, para contener y manipular los alimentos preparados, particularmente para el momento de su consumo. El hecho de que tales objetos pudieran estar hechos de cerámica, metales comunes o de plata, sugiere diferentes lecturas. Las familias que gozaban de títulos de Castilla y una renta apropiada, mandaban hacer sus vajillas de porcelana a China, poniendo cuidado de que se representaran en ellos las armas familiares.¹

La loza fina fue traída por los españoles a las tierras americanas para su uso exclusivo y aunque luego se fue popularizando siempre fue distintivo de prestigio social. Muchas de estas piezas se usaban de adorno y otras eran destinadas para el servicio de la mesa. Por supreciado valor se guardaban en anaqueles o en vitrinas y se sacaban en las ocasiones especiales.

1. www.historiacocina.com/historia/articulos/talaverapoblana (consultado en noviembre de 2012).

Una de las características en la loza fina importada, era la de ser vidriada, por lo tanto impermeable. Este factor la hacía especialmente favorable para el uso en servicios de mesa, mientras que la loza común, que era rústica, se empleaba sobre todo en las labores de la cocina, como la preparación y cocción de alimentos.

(Museo de Arte Colonial, 2002. Loza Fina en
Santafé de Bogotá. Exposición temporal)

La vinculación culinaria del Colegio del Rosario con la capital de la República se puede deducir comparando los platos que consumían los viajeros extranjeros de esta época en las casas de habitación con los ingredientes que se compraban para la despensa del colegio. Una vez hecho este ejercicio se pudo determinar que no había mucha diferencia en los productos consumidos, y que el Colegio no estaba aislado gastronómicamente de sus alrededores. Básicamente, las preparaciones más comunes eran las sopas, los fritos, el chocolate, el pan y algún postre donde dominaban los comestibles del aporte español.

Después de la Independencia, hacia 1832, se realizó un nuevo censo que dio como resultado una población de 36.435 habitantes. Con el objetivo de producir loza fina y porcelana, en ese mismo año se fundó la Sociedad de Industria Bogotana, primera fábrica de loza en la ciudad. Esta fue inaugurada en el barrio Santa Bárbara y contó con las maquinarias y equipos necesarios así como con la presencia de instructores ingleses. Esto promovió la influencia de los modelos ingleses en las vajillas y decoraciones de los hogares santafereños.

Tradicionalmente se ponía mantel en la mesa pero sin servilletas pues estas eran reemplazadas por los bordes del mantel en caso de limpiarse la boca o las manos. Rara vez se usaba el salón del comedor pues los miembros de la familia comían en sus habitaciones.

En 1834 se sabe que todavía funcionaban la cocina y el refectorio del Colegio, pues el procurador Esteban Valencia hizo una lista de los arreglos que necesitaba el edificio dentro de las cuales estaban “las goteras de la cocina, el refectorio” (Guillén, 2003: 403), lo que significa que se continuaba la manutención en los espacios escolares dedicados a esta labor.

En 1835 entró a Bogotá el escocés John Steuart quien, aunque venía con la intención de hacer negocios, solo estuvo en la ciudad once meses. Destacó en sus notas la influencia inglesa y francesa en la gastronomía bogotana. Se refería al

pound cake inglés conocido como el ponqué, y al *soufflé* francés, seguramente ofrecidos en alguna cena de gala. Se quejaba del exceso de condimento en la comida, sobre todo de ajo, comino y achiote, y la calificaba como muy sazónada y grasosa. Elogiaba el chocolate y aprobaba también la mazamorra¹ que describía como: “una sopa espesa hecha de harina de maíz indio, papas cocidas hasta la gelatina, cebollas y pedazos de carne de res; cuando está libre de cominos, es un plato más que excelente”, mientras que desacreditaba otros guisos:

La ración diaria de un peón en su desayuno es una sopa de arroz cocido y arracacha, hervido todo a fuego lento en un mar de manteca de cerdo y altamente coloreado con una corteza que ellos llaman achiote² que desprende un color amarillo; y si a esto se agrega un puñado de cominos, ellos tienen ya preparado su desayuno. (Steuart, 1989: 137)

No encuentra mucha diferencia entre la clase media y alta en cuanto al servicio del desayuno pues además de sopa, se cocinaban huevos, papas, carne seca, pan, café o chocolate. A la hora de la comida se servía lo mismo con la diferencia de que agregaban un dulce, y en la cena se daba mazamorra con chicha.

En cuanto al servicio de la mesa, según este viajero, los cubiertos eran desconocidos y el ambiente era sucio: “nunca emplean tenedor o nada parecido. Hay un solo cuchillo en la mesa, que no sirve para comer, sino para picar vegetales y preparar la comida; una cuchara y el uso liberal de las manos, los tenedores con que los proveyó la naturaleza constituyen todos sus cubiertos de mesa” (Steuart, 1989: 137). Está de acuerdo con otros viajeros en que las sirvientas eran

1. “Cronológicamente la primera composición en aparecer fue la mazamorra, palabra de origen árabe hispánico que define a una mezcla de pan del día anterior, aceite y ajo majada en el mortero. Una típica comida de supervivencia de alto valor calórico, cuyo origen se remonta a la noche de los tiempos, pues fue traída a España por las legiones romanas, de quienes era uno de los alimentos principales, ya que sus guerreros estaban convencidos del poder del ajo para incrementar la fuerza, además de ser recomendado por los médicos de la época como preventivo de las infestaciones por parásitos intestinales” (www.busconrae.es/drael/SrvltGUIBusUsual?LEMA=mazamorra). Mazamorra: Antiguamente era el guisado, potaje o bazofia que se les daba a los forzados en galeras. / Manjar a base de maíz triturado o arroz y plátano maduro endulzado con panela o azúcar (Moreno, 2008: 36).

2. Achiote: arbusto americano que da una semilla colorante. La hay roja y amarilla; se usa para condimentar y concederle color a las viandas como tamales y pasteles, guisos, arroces y sopas (Moreno, 2008: 30).

sucias de apariencia y de vestimenta y en que rara vez se les veía con las enaguas limpias.

Para esta época el Colegio¹ estaba pasando por momentos difíciles. En los siguientes años el claustro se siguió deteriorando hasta que el rector José María Duque renunció a su encargo por el estado de ruina, desorden y caos en que se encontraba dicho plantel, lo que vino a empeorar con un nuevo terremoto acaecido en 1836 con el que se cayó nuevamente la torre de la iglesia. Solicitando ayuda a los exalumnos logró el rector refaccionarlo totalmente, quedando listo el 7 de noviembre de 1837.

No obstante, en 1837 el rector José Manuel Perdomo Saavedra se quejaba de la falta de dinero asegurando que su antecesor no había dejado “ni un real” para sostener el establecimiento, lo que repercutía en la manutención de sus habitantes. En su carta se lo reclamaba así:

Digo que el Sr Dr José Duque Gómez al separarse del rectorado no dejó ni un real para subvenir a los gastos de mercado y recomiendo [...] para que me diese razón de la existencia de las mesadas que recibió para mantenimientos de los colegiales [...] en estas circunstancias y viendo que no tenía con qué mantener el colegio porque el señor Duque no había dejado con qué, recurrí a mi bolsillo porque no se presentaba ningún fondo de los del colegio, pues los del mes actual, dos estaban cobrados por el señor Duque y el de la Sra Lombana no había esperanzas [...] más como fuesen corriendo los días y mi bolsillo lo sufría ocurrió al señor José González Leyva a ver si quería hacerme alguna participación de los 100 pesos que este señor debe pagar el 18 del entrante [...] y continuando en gastar de mi peculio he desembolsado la cantidad de 33 pesos en tres semanas para el mercado y para velas y cubierto la de 35 pesos con 4 reales gasto de pan y vino en año y once meses para la misa del colegio [...] firma José Manuel Perdomo Saavedra.

(AHUR. Caja 29, f. 234v)

1. “Desde 1835 hasta 1842 quedó, el Colegio del Rosario, dependiendo de la Gobernación de la Provincia de Bogotá en todo lo relativo a las rentas” (Guillén, 2008: 47).

Infortunadamente, esto revela que la situación económica del Colegio siempre fue difícil, es una constante desde la época colonial en la que el rector debía sobrellevar este impedimento, tanto así que muchas veces ponía de su bolsillo para sufragar los gastos, como lo demuestra el anterior documento. A pesar de la situación económica, se seguían nombrando becarios, como el 20 de agosto de 1837, cuando el rector del Colegio José María Duque otorgó una de las 15 becas de primera fundación para el servicio de comedor, según se consignó en este documento:

Confiero al joven Jorge Miguel Trujillo la propiedad de una beca de las de servicio en el comedor siendo de su cargo hacer el servicio de pasar la comida a todos y cada uno de los alumnos del colegio cuando asistan a comer en el refectorio y por todo el tiempo de su carrera literaria, siendo también de su cargo contribuir al aseo del refectorio y conservación de los muebles que el colegio destina para la comida de los colegiales. El colegio reconoce por su parte la obligación de suministrar al expresado joven la habitación, alimentos y demás cuidados que dispensa a los otros alumnos.

(AHUR. Caja 31, f. 181)

Otro aspecto interesante de este escrito es que por primera vez se refiere a la palabra *comedor*, aunque en el contenido alude varias veces al *refectorio*. Quizás el sentido de comedor se remite a los elementos usados para comer.¹

En cuanto al mercado, para este año se revisaron varios recibos de compra de alimentos pagados a diferentes personas, tales como:

Para el mes de octubre: 1 arroba de manteca; 2 arrobas de sal; 8 arrobas de panela; 10 arrobas de papa. Para noviembre partidas de carne que he recibido desde el día que tomé posesión de la despensa del Colegio del Rosario, manteca y garbanzos, papa, sal y panela. Para diciembre:

1°. 1 arroba de sal y media de manteca;

2°. 5 arrobas de carne;

5°. 4 arrobas de papa para consumo del colegio; 1 arroba de garbanzo y 3 de carne; 3 arrobas de panela, 3 de carne;

1. Comedor: sala destinada para comer. Refectorio: sala reservada en algunas comunidades y colegios para reunirse a comer (RAE, 2005).

- 12°. 5 arrobas de papa;
- 13°. 6 arrobas de carne;
- 15°. 4 arrobas de panela, 11 arrobas de manteca, 2 arrobas de arroz;
- 16°. 4 arrobas de papa, 6 arrobas de carne [...] para consumo del Colegio. Firma Sergio Gómez.

(AHUR. Caja 29, ff. 87, 88, 89, 90, 154)

Como se advirtió, eran recibos de cobro sueltos, por tal razón se repiten en diferentes fechas, y sucesivamente, la panela, la carne, la papa, el arroz, la manteca y los garbanzos. Se debían surtir a diario, por lo menos de carne, para prevenir su deterioro. Otra razón podría ser que se trataba de comestibles más baratos y estos fueron los que se consumieron en ese momento por la situación económica del Colegio, citada anteriormente.

Este mismo año la Junta de Consiliarios, reunida para deliberar acerca de las pensiones que pagaban los alumnos internos de este colegio así como sobre los que disfrutaban de becas fundadas por su familia, aprobó la siguiente resolución:

Teniendo en consideración que los 100 pesos que se pagan por el año escolar de 9 meses tienen por única y especial aplicación proveer a los gastos alimenticios de los colegiales. 2° que habiendo variado las circunstancias y subido de valor todos los víveres, respecto al que tenían antes, el día de hoy no pueden sostenerse los que disfrutaban becas de familia, cuyo rédito anual solo alcanza respectivamente a la cantidad de 50, 60, 70 u 80 pesos por este motivo sufren las rentas del colegio [...] por consiguiente se resuelve: 1° que en lo sucesivo ninguno de los señores rectores admitirá en el colegio pensionista sin que previamente consigne la cantidad de 50 pesos correspondiente al primer período del año escolar, que es de cuatro meses y medio contados desde el primer día en que abriéndose las clases entran los alumnos a vivir en el colegio y otros 50 pesos el último día en que se cumplen los cuatro meses y medio cuya cantidad es la que se gastará hasta el último día del año escolar [...] los señores rectores tienen la autoridad para privar de la ración a los que no hayan satisfechos el segundo contado, aunque

podrán sin embargo, continuar viviendo en el colegio [...] 3° los que entren después o salgan antes no tienen derecho a rebaja ni devolución de dinero, ya que el colegio no solo da los alimentos sino también en el alojamiento y una educación que no podría ser pagada con la pequeña cantidad de 100 pesos [...] 4° los que tienen beca por fundación de familia pagarán lo que falta para completar los 100 pesos. Firma el rector José Duque Gómez el 20 de octubre de 1837 y el secretario Juan M. Pardo.

(AHUR. Caja 29, ff. 385, 385v, 386)

La situación del Colegio trascendió a las noticias del periódico durante el rectorado del doctor Duque, y así figuró en *La Bandera Nacional*:

El doctor Duque se hizo cargo del rectorado cuando el Colegio se hallaba en el estado más lamentable en lo material i formal. Su actividad i celo sacó recursos de donde era casi imposible obtenerlos, i reedificó el edificio en la parte arruinada; arregló el archivo y la librería; consiguió el establecimiento de varias cátedras, i se desvivía por cuanto redundara en beneficio de este plantel de educación.

(*La Bandera Nacional*, 1991: 24)

Este comentario se hacía a propósito del sucesor del doctor Duque; parece que los liberales no estaban conformes con el personaje, a quien calificaban de “eclesiástico eminentemente retrógrado”.

En diciembre de 1837 fue nombrado rector del Colegio Don Manuel Cañarete quien adoptó rápidamente la medida tomada por el Colegio, y ya en el cargo de pensiones –llamadas *tercios*– del año 1838, el rector anota:

Me hago cargo de 50 pesos plata corriente moneda de reales que ha entregado el señor Tomás Roso Turriago por el tercio de alimentos de su hijo Tomás i se cuenta desde el día de ayer que entró a vivir en el colejio. Se dio recibo. Bogotá, enero 27 de 1838. Firma Manuel Cañarete.

[...] me hago cargo de 50 pesos plata de moneda de reales que el señor Inacio Joaquín Perilla me ha entregado en esta fecha por contrato de su hijo para los alimentos de este en el segundo

tercio de este año. Bogotá, marzo 5 de 1838. Mario I Perilla. Manuel Cañarete.

(AHUR. Caja 30, f. 157, 158)

En este mismo año ya estaba haciendo una relación de pagos de arriendos de fincas, casas, tierras, quintas y tiendas del Colegio, las cuales alquilaba a personas particulares y recibía un dinero mensual. El cargo para el alquiler de un local lo registraba así: “Me hago cargo de 4 pesos 4 reales que ha entregado Fulgencio Cantillo a cuenta de los arrendamientos de la tienda que ocupa. Se dio recibo. Bogotá, enero 29 de 1838. M. Cañarete” (AHUR. Caja 30, f. 162v).

De acuerdo con este documento constatamos que varios trabajadores del Colegio tenían también una tienda del edificio en arriendo, como es el caso de Matías Espejo, el cocinero: “Me hago cargo de 4 pesos descontados de su salario a Matías Espejo el cocinero por arrendamiento de la tienda que ocupa i son por dos meses vencidos en 18 de febrero de 1838. Manuel Cañarete” (AHUR. Caja 30, f. 162). Según esta relación el Colegio tenía variadas entradas pero no alcanzaban a cubrir los gastos.

Por los datos recogidos en las crónicas de los viajeros que llegaron a la ciudad por esta época sabemos que en un almuerzo diario se servía sopa, carne cocida, plátanos fritos, un guiso de cordero o cerdo, aves asadas, huevos fritos, pan con chocolate y un dulce, lo que debía ser muy similar para el servicio del Colegio.

En el periódico *La Bandera Nacional*, editado en Bogotá entre 1837 y 1839, encontramos que se celebraron dos episodios señalados como sigue: un artículo recordando el aniversario del 20 de Julio, y otro que se refiere a la celebración del 7 de Agosto en 1838 con motivo de la Independencia.

El primero simplemente hacía mención de la fecha 20 de Julio de 1838 y la enaltecía con las siguientes palabras:

Hoi se celebra el aniversario de nuestra emancipación política [...] qué granadino verdaderamente patriota no sentirá latir el corazón de gozo? hoy hace veinte ocho años después de tres siglos de abyecta e ignorante servidumbre, fue restituida a sus altares la libertad de este hermoso país [...] qué hombre liberal podrá ser indiferente a este fausto glorioso suceso?

(*La Bandera Nacional*, 1991: 171)

En el segundo se relataba, por mano de un labrador, la conmemoración del 7 de Agosto haciendo mención a la comida y a cómo se desarrolló la fiesta.

Gobernaba el país, para ese momento, José Ignacio de Márquez, y el número de habitantes en la Nueva Granada era de 1.816.518 (*Nueva Historia de Colombia*: 1989: 71). Coincide este mandato con la creación de la cátedra de Derecho en el Colegio del Rosario, la aprobación del Código Penal, y el acceso a la educación de muchos estudiantes. A continuación, la transcripción del relato:

FIESTA POPULAR

Sr Editor de la Bandera Nacional, el 7 de Agosto ha sido celebrado por los republicanos progresistas de esta ciudad del modo más propio, i más análogo al suceso que se recordaba. Desde por la mañana gran número de artesanos, labradores, militares i abogados, se reunió en la quinta del Sargento mayor Sr. José Buenaventura Rangel, en donde de antemano se habían preparado unos toldos, dos reses gordas, i víveres i licores en abundancia. También se habían adornado los corredores de la quinta con los retratos de los generales Bolivar, Santander, Brion, Páez, Sucre, Torres, Padilla, Ansoategui i Soubllette, i de los coroneles Rodón, i Francisco Javier Gonzalez, nat[ivos] de esta ciudad. Durante el día se recordaron las hazañas de los heroes de la independencia, i especialmente los sucesos que precedieron á la gloriosa jornada de Boyacá, que fue la que libertó para siempre a la Nueva Granada del yugo peninsular. Practicaronse para preparar la comida, las costumbres de los habitantes heroicos de las llanuras de Casanare i Apure, i sirvióse aquella con la mayor sencillez i abundancia. Los artesanos, i labradores confundidos con los viejos soldados y los hombres de letras, conversaban con la mayor familiaridad, aunque con cortesía y decencia, reduciendo todos a la práctica el dogma de la igualdad. Durante la comida, i después de ella, se dieron repetidos brindis á cual más patriótico, que fueron ruidosamente aplaudidos. Yo no los recuerdo con precisión, como tampoco las ideas contenidas en las dos enérgicas alocuciones que dirigió a los convidados el Sr. Dr. Lleras ni la repentina poesía del Sr. Dr. Vargas. Solo recuerdo el brindis dado por el Sr. Infiesta por

la agradable impresión que me causó oírlo de sus labios. “Que perezcan, dijo, todos los que quieren oprimir á los pueblos alucinándolos con el falso brillo de la religión”. Entre los convidados se hallaba el benemérito coronel Zapata, vencedor en Boyacá, a quien rodeaban los oficiales i demás concurrentes venerándolo entusiasmados.

La función se terminó a las siete de la noche, i todos se retiraron a sus casas contentos i satisfechos del modo cómo habían pasado el día; siendo de notar que no hubiese habido el más pequeño disgusto, ni el más leve desorden, a pesar del numeroso concurso. El Sr. Rangel desempeñó las funciones que le tocaban como dueño de la casa, con jovialidad amistosa, i sus huéspedes se despidieron de él agradecidos i obligados. Así han celebrado los demócratas progresistas de esta ciudad el aniversario de la Batalla de Boyacá, pobremente, es verdad, pero con alegría sincera i pura, i con votos fervientes por la prosperidad de la patria, i porque no se hagan infructuosos los muchos sacrificios ofrecidos por el pueblo granadino en los altares de la libertad.

Sírvase Ud. Sr. Editor, insertar el artículo que precede en su próximo número, i aceptar las seguridades del aprecio que le profesa su afectísimo servidor.

Un labrador de la Sociedad Democrático-republicana.

Bogotá, 10 de agosto de 1838.

(*La Bandera Nacional*, 1991: 194; Restrepo y Saavedra, 2004: 18)

A propósito, para el año 1838 el *Almanaque Nacional o guía de forasteros en la Nueva Granada* definía exactamente cuáles eran los días de ayuno y de abstinencia de la Semana Santa. Los días de ayuno que debían observarse en la arquidiócesis de Bogotá, por orden del ilustrísimo señor arzobispo, eran:

1° todos los días de la cuaresma desde el Miércoles de ceniza hasta el sábado santo inclusive, 2° las cuatro temporas del año que son, el Miércoles, el viernes y Sábado de la primera semana de cuaresma, los mismos días en la semana de pentecostes, los mismos en la tercera semana de septiembre y los mismos en la tercera de adviento; 3° los viernes y Sábados de adviento; 4° las vigilias de las fiestas siguientes: pentecostes, San Pedro y San

Pablo, la ascunción de Nuestra Señora y todos los Santos y la Natividad de N.S.J.C.

(*Almanaque Nacional*, 1838)

Continuaba con los días en que no se podía comer carne: “el miércoles de ceniza, todos los viernes de Cuaresma, los cuatro últimos días de la Semana Santa y las vigalias de Pentecostés, San Pedro y San Pablo, de la Ascunción de Nuestra Señora y de la Natividad de N.S.J.C.” (*Almanaque Nacional*, 1838).

En Semana Santa, se puede decir, cambiaba completamente la dieta en los hogares santafereños, se evitaba la carne y se sustituía por los pescados de río preparados en diferentes formas, se hacía ayuno y la gente se dedicaba a rezar.

En el año de 1840 una nueva peste de viruela y el inicio de una guerra marcaron otra disminución de habitantes y víveres. Esta guerra, conocida como “de los Conventos” o “de los Supremos”, tenía sus causas años atrás. Un dato curioso es que el 58% de los soldados eran mujeres, ya que los sucesivos conflictos y guerras que tuvieron lugar en la centuria requirieron el reclutamiento de hombres.

Concuera esta fecha con una carta que el rector del Colegio, el doctor Manuel Cañarete, preocupado por el sustento de los colegiales, envía a su homólogo del Colegio de San Bartolomé en los siguientes términos:

Sr. Dr Domingo A Riaño,
Bogotá, 15 de enero de 1840
Rector del Colegio de San Bartolomé
Me tomo la libertad de suplicar a Ud. se sirva decirme a continuación de esta si fuese posible los términos en que este verificada la contrata.

(AHUR. Caja 32, f. 300)¹

Y le pregunta concretamente varios datos: 1. Qué cantidad abona semanalmente a la contratista por cada una de las raciones que ha de suministrar diariamente por cuenta del Colegio; 2. Qué cantidad se le paga mensualmente por salario de contratista; 3. Si es por cuenta del Colegio el pago de cocineros y útiles de cocina. Finaliza su misiva advirtiéndole que será de gran ayuda en los gastos del Colegio.

1. Para esta época el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario dependía “del gobernador de la provincia en todo lo referente a la enseñanza” (Guillén, 2008: 47).

Según esta carta, suponemos que el Colegio de San Bartolomé adoptó primero la formalidad de las contratas para la manutención de sus colegiales pues, en el Rosario esta no se había dado todavía.

Dos días después el rector recibió respuesta a cada una de sus preguntas. El señor Riaño le explicó la situación del Colegio San Bartolomé así: 1. Una señora se halla encargada de la cocina y despensa del colegio a la que se le da por semana un peso por cada una de las raciones que se dan diariamente a los colegiales; 2. Que el dulce, pan y alumbrado se pagan por separado a los contratistas que hay en estos renglones (pero no especifica su valor); 3. Que a la señora se le paga mensual una onza y a los cocineros 10 pesos. Respecto a los útiles necesarios para la despensa y cocina le aclara, se compran según sean necesarios (AHUR. Caja 32, f. 300v).

El 2 de diciembre de 1840 el gobernador de la Provincia de Bogotá le envió una nota al rector don Manuel Cañarete en la que le anunciaba que “la gobernación ha dispuesto que Ud se sirva franquear la parte baja del claustro principal del edificio de ese establecimiento para que sirva de cuartel al batallón que está al mando del comandante Pineda” (Guillén, 2003: 421), por el inicio de la citada Guerra de los Supremos.

La guerra se inicia en el Cauca, el 14 de julio de 1840 por la declaración de José María Obando como Supremo director de la guerra en Pasto protestando la defensa de la constitución de 1832. Años antes se había desarrollado la guerra de los conventos menores. El movimiento se generó en otras ciudades del país cuyos líderes fueron declarados jefes supremos razón por la cual la guerra se llamó Guerra de los Supremos.¹

No obstante, las clases no se suspendieron y por lo tanto el sustento de los colegiales tampoco. Esto se comprueba en 1841, año en que se localizaron algunas cuentas del contador, donde constataban “333 pesos, recaudados por concepto de pensiones llamadas tercios que habían pagado los estudiantes” (Guillén, 2008: 46).

Analizando el “Diario de gastos de José Manuel Restrepo”, de los años 1840 a 1858, se pueden recoger algunos datos sobre la alimentación de los particulares en la ciudad. Obviamente no es muy explícito en cuanto a los gastos de comida pero a veces anotaba ciertos productos para su manutención. Un ejemplo sería:

1. En el gobierno del presidente Ignacio de Márquez tuvo un viso de movimiento esclavista (Segura, 1998: 17-19).

Marzo de 1841
 Semana
 [que presumimos que era lo gastado en mercado] 5,4¹
 gastos de viaje, 8,
 A la costurera 2,
 Estribos de Galápagos 6,4
 Carbón de piedra, 3 cargas 2,2
 Hechura de pan 3,4
 Maestro de Música 8.

(AHJMR, “Diario de gastos de José Manuel Restrepo. 1840-1858”, f. 5v)

Al revisar los siguientes años, esporádicamente registraban artículos como loza, cacao para moler, café a peso, bocadillos, género de manteles, una botija de vino Jerez, cebada, maíz, vino champaña, té, azúcar, aguardiente, maní, arroz, ollas, servilletas, y el pago de las sirvientas. De resto gastaba en ropa, mesadas de los hijos y de vez en cuando algún convite.

La Universidad Central fue cerrada en 1842, y “se establecieron tres universidades independientes entre sí en las capitales de los tres distritos universitarios creados en 1826 por don Francisco de Paula Santander” (Guillén, 2003a: 556). En ese momento la Dirección General de Instrucción Pública asumió la tarea de mejorar la enseñanza, elaborar programas y fomentar la publicación de libros.

Como se mencionó, se instituyó la Universidad del Primer Distrito y Colegio de San Bartolomé en Bogotá, y quedó “regida por un Gran Consejo, una Junta de Inspección y Gobierno, uno o varios inspectores y un Rector como Jefe del establecimiento” (Guillén, 2003a: 556).

De esta forma, el Colegio del Rosario se transformó en Escuela General de Literatura y Filosofía de la Universidad del Primer Distrito y Colegio de San Bartolomé, lo cual influyó directamente en el manejo y la administración del claustro: “el colegio del Rosario quedó sometido completamente al poder ejecutivo el cual se encargó de emitir decretos y reglamentos para la marcha del

1. “Modo de fabricar chocolate: 1° tostar el cacao hasta el momento en que suelta el aceite, luego se criba para separar el grano de la cáscara, se pone en el metate y se calienta. Luego se muele el grano y se va mezclando con el azúcar y se muelen los dos. Se divide la masa en libras y se echa cada libra en los moldes de hojalata dejándose orear un poco y se divide las tablillas. Este se puede mezclar con almendra, vainilla y canela” (*Nuevo cocinero*, 1858: 270).

Colegio” (Guillén, 2003: 429). El rector tenía la obligación de habitar el edificio de la Universidad.¹

En el Reglamento para el Colegio del Rosario, que se dio en la sala de sesiones de la Junta de Inspección y Gobierno el 23 de enero de 1843, en el cual se cambiaron algunas antiguas normas, se anotaba, en cuanto a la alimentación: “Artículo 4° De las 7 a las 8 salen a almorzar” (Guillén, 2003: 432), y no se vuelve a mencionar horario de comida en dicho documento.

El artículo n° 19, que corresponde a “comuniones de regla” (es decir, al día de comunión o de primera comunión) informa:

Ocho días antes el rector avisará el día en que debe tener lugar, para que se vayan disponiendo. Art. 20° los días destinados a preparación no habrá clases, ni estudio, ni paso, sino que se ocuparán en el colegio en ejercicios propios para recibir dignamente la sagrada comunión [...]. Art. 21° El día de la comunión los alumnos se arreglarán a la distribución de que habla el artículo anterior. Cualesquiera falta se calificará de inmoralidad y así se anotará en el libro respectivo [...]. Art. 22° los alumnos de la facultad mayor concurrirán al Colegio de Nuestra Señora del Rosario los días festivos a oír la misa y a la clase de religión y del mismo modo concurrirán a la comunión de regla y a los ejercicios preparatorios de ella.

Como se anotó, este día era especial y se elaboraba un menú de festejo. El reglamento cubría también lo referente a las normas de educación en el artículo 35: “los superiores cuidarán de reprender toda falta de urbanidad que noten en los alumnos dentro o fuera del colegio” (Guillén, 2003a: 558).

A principios del año 1844 las cocinas del Colegio pasaron a otras manos, el sistema alimentario cambió, y llegó una nueva forma de servir la comida. Hasta este momento es complicado hablar de la nutrición de los colegiales, ya que para dar un veredicto es importante saber qué ración comía a diario cada niño, detalle que no especifican los documentos ni las listas de mercado. Podemos hacer referencia

1. “La Universidad del Primer Distrito tenía dos inspectores; el primer inspector era el rector del Colegio de Nuestra Señora del Rosario, quien devengaba un sueldo de 500 pesos por año y vivía en la casa destinada para tal fin en el claustro rosarista; el segundo inspector residía en el colegio de San Bartolomé [...]” (Guillén, 2003a: 569).

a la porción diaria de carne, a los fritos ofrecidos en las horas de las comidas o al chocolate del refrigerio, y concluir que las proteínas estaban al día, aunque no consumían frutas ni verduras suficientes –productos que aportaban las vitaminas para una buena salud–, y la leche y el queso también eran escasos –comestibles estos responsables de proporcionar el calcio en los huesos–.

La influencia de los alimentos era tema tratado desde tiempos remotos cuando clasificaban a las personas por su temperamento de acuerdo con lo que comían. Algo semejante sostenía en 1828 el “Epítome de los elementos de higiene”:

Se llaman alimentos todas las materias que pueden asimilarse a nuestras partes y convertirse en nuestra propia sustancia [...] el carácter apacible de los habitantes de los pueblos de la antigua Nueva Granada, comprueba que los alimentos tienen un influjo muy poderoso sobre las costumbres. La mayor parte de estos pueblos se alimentan de vegetales y pescados porque a la gente pobre le es muy costoso el uso de las carnes. En los climas fríos los alimentos más usados son la turma o papa, la arracacha o apio, las masamorras de pan fermentado. (vulgo levadura) de maíz sin ponerse a fermentar o reducido a fermento (que es lo que se llama piste) la yuca, el arroz, los nabos, alberjas, coles, calabaza, leche, huevos, pan de maíz o de trigo y chocolate. (Merizalde, 1828: 178)

Básicamente se hace referencia a que los hábitos de las personas dependían de su alimentación; el hecho de no comer carne y consumir verduras aludía a una naturaleza sosegada, pero no se dirigía a la nutrición propiamente. En el Colegio el consumo de carne era alto pues aparecía en las cuentas de alimentación y en las minutas diarias del contratista.

Desde el punto de vista médico, tomamos el caso de los últimos días de Bolívar en Santa Marta, lugar donde fue a recuperarse de su penosa enfermedad; el médico Réverend aportó, por medio de su diario, noticias sobre la alimentación del Libertador en estos momentos: “por agua común la tisana de la semilla de linaza [...] y los alimentos fueron una o dos tazas de caldo, la jaletina y varias tazas de sagú”, en los postreros momentos se le dio “alimento nutritivo como el sagú con vino”, y finalmente solo comía “una taza de sagú cada dos horas” (Réverend, 1866: 18).

Parece que el rizoma del sagú cocido se consideraba un alimento muy nutritivo, por consiguiente se utilizaba en la alimentación de los enfermos y personas de

estómago delicado; igualmente, se conocía por sus propiedades restauradoras de la fuerza, por lo que se recomendaba su consumo en periodos de convalecencias y debilidad. Sin embargo, este alimento no formaba parte de las listas de compras del Colegio del Rosario.

Como se había dicho arriba, en mayo de 1844 ocurrió un hecho crucial en el Colegio, que conllevaría a que dejara de darse a los estudiantes alimentos preparados en la cocina del claustro y evitaría a las directivas de la institución el trabajo de hacer listas de mercado, pagar empleados o estar pendientes de la ropa del refectorio y demás oficios. Gracias a una resolución que dictó la Junta de Inspección y Gobierno en su sesión del 16 de mayo¹ se resolvió negociar sobre contratas la manutención de los alumnos internos del Colegio, es decir, se estipuló contratar a una persona particular para que se encargara de la alimentación de los estudiantes. Para esta tarea primero se debía convocar a las personas interesadas, luego estas debían pasar su solicitud formal al Colegio y, finalmente, se escogería la propuesta ganadora atendiendo al precio y las características del servicio ofrecido.

Sin embargo, mientras se realizaban estos trámites, el rector de la Universidad del Primer Distrito y Colegio de San Bartolomé, Pablo A. Calderón, le informó al primer Inspector de la Universidad y rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario sobre el dinero que destinaría el Gobierno para manutención de los alumnos internos y empleados del Colegio en un comunicado que decía:

Presuponense 10 pesos mensuales para la manutención y demás gastos de cada alumno interno del colegio del Rosario y mientras no se celebre contrata hasta 15 pesos mensuales para el pago de los sirvientes; 1 de 8 pesos mensuales para cada uno de los pasantes. Del gasto de estas cantidades no tendrá que rendir cuentas el señor Inspector quien para comprobar su legalidad solo necesitará hacer constar la existencia de los consumidores. Firma Pablo A Calderón. Abril de 1844, Bogotá.

(AHUR. Caja 33, f. 266)

1. "República de la Nueva Granada, Universidad del primer distrito y Colegio de San Bartolomé. Bogotá, junio 4 de Al Señor Inspector: La Junta de inspección y gobierno en su sesión del 16 del pasado resolvió en el negociado sobre contratas para la manutención de los alumnos internos lo que Ud verá en la resolución que se haya en el expediente que original acompaño. Y es con el objeto de que se de cumplimiento a dicha resolución en la parte que a Ud toque que remito el expediente. Dios guarde a Ud. Pablo A Calderón" (AHUR. Caja 33, f. 333).

[Finalmente] En el mes de mayo de 1844, el rector de la Universidad del primer Distrito, Pablo Agustín Calderón, resolvió contratar la alimentación de los alumnos. Para llevar a cabo esta decisión solicitó varias proposiciones de asistencia alimentaria. Dichos contratos se convocaban con un aviso en el periódico *El Día del domingo*, donde se invitaba a los particulares para celebrar una contrata sobre los alimentos del ilustre Colegio del Rosario.

(AHUR. Caja 35, f. 337)

Estas personas pasaban la oferta basándose en las condiciones allí especificadas. Dicha convocatoria apareció en la sección de “Avisos” del periódico *El Día*, el domingo 26 y el viernes 31 de mayo de 1844, textualmente decía:

Las personas que quisieren contratar el servicio de cocina y mantención de alumnos internos del Colejio del Rosario, ocurrirán a informarse de las condiciones que se exigen por el rector de dicho Colejio y harán sus propuestas desde el martes hasta el jueves de la semana próxima a las doce del día.

(*El Día*, 1844: 4)

Ese mismo mes, en respuesta a esta resolución, el señor Pablo A. Calderón envía una carta al señor inspector rector del Colegio del Rosario del siguiente tenor:

República de la Nueva Granada
Universidad del primer Distrito
Colegio de San Bartolomé

Bogotá, 22 de junio de 1844

Al señor Inspector rector del Colegio del Rosario.

Solicitándole al Señor Inspector información sobre la contrata para la asistencia de alimentación de los alumnos internos del colegio, para dar cumplimiento a la prevención que me hace el gobierno en este particular. Firma Pablo A Calderón.

(AHUR. Caja 33, f. 305)

Una contrata incluía varios puntos: preparar y servir el almuerzo, la comida y la merienda; ofrecer becas a los colegiales; limpiar y arreglar la ropa de cama de los alumnos y los manteles del comedor; proveer muebles de madera y ollas

de cerámica. También se comprometía a pagar el salario de los empleados de la cocina; imponer un horario de servicio y el precio de la manutención y, algunas veces, a ofrecer la comida gratis al capellán.

En esta ocasión se presentaron dos propuestas para la contrata de manutención, la de la señora Mercedes Nariño y la del señor Fernando Caicedo Santamaría.

El 8 de mayo de 1844 doña Mercedes Nariño, hija de Don Antonio Nariño, envía una carta al señor rector en la que proponía lo siguiente:

- 1°. Almuerzo una taza de caldo, huevo con plátano frito o papas fritas, un pocillo de chocolate para cada colegial.
 - 2°. La comida, puchero, pan y melado. Los viernes agrega fruta y los domingos postre.
 - 3°. Merienda, un pocillo de chocolate, pan y dulce de almibar.
 - 4°. En semana santa se cambian los platos por otros equivalentes.
 - 5°. Ofrece becas.
 - 6°. Ofrece lavar los manteles, paños, sabanas y cobijas de los alumnos y plancharlos.
 - 7°. Se encarga de la provisión de los muebles de madera y barro que se necesiten en la despensa y cocina.
 - 8°. Pagar el salario a la cocinera y demás criadas.
 - 9°. Gratis la alimentación del mayordomo y portero.
 - 10°. Los sirvientes tienen bajo su responsabilidad la loza, los cubiertos y manteles cuyo deterioro y provisión corresponde al colegio.
 - 11°. Para las escobas con palo, para el aseo del colegio, no más de 20 mensuales.
 - 12°. Cuando el número de alumnos sea de 10 a 30 son 10 pesos por mes, 30 a 45 son 9 pesos, 45 o más son 8 pesos por mes, si pasan de 12 se dará alimento al capellán.
- No se compromete a servir en horas extraordinarias, fuera del horario establecido.
- 13°. La mitad de la suma de las cuotas alimenticias de los colegiales pasantes y capellanes se dará a principio del mes y el 15 la otra cuota.

14°. El pago se hará de buena moneda.

15°. Cualquier falta de mi parte me sujeto a una multa.

Contrato por un año. Mayo 8 de 1844.

(AHUR. Caja 33, f. 340)

La señora Nariño tenía muy claros los puntos del contrato y su compromiso abarcaba prácticamente la administración del Colegio. Para este menú, una lista de mercado hipotética constaría de: huevos, papas, plátano, chocolate, carne de vaca, de cordero, tocino, arracacha, yuca, repollo, pan, azúcar, algo de fruta y de postres.

La segunda iniciativa era la del señor Caicedo:

Fernando Caicedo Santamaría, teniendo noticia que el actual rector del Colegio del Rosario se ha propuesto hacer grandes mejoras en lo material i formal del citado Colegio, siendo una de las principales abandonar el absurdo sistema de raciones y servir con más decencia la mesa del colegio, hace la propuesta siguiente:

1^a. Se encarga de la manutención de los alumnos internos del Rosario dandoles almuerzo, comida y merienda.

2^a. El almuerzo se compondrá de chocolate, un pan pequeño (bulgarmente retorita), huevo, carne i papas o plátano frito, otro plato de sopa ajiaco, arroz o caldo. La comida de un pan igual al del almuerzo, puchero compuesto de carne de baca i cordero, tosino, papas, plátano, arracacha, yuca o batata, repollo.¹ Un principio, una tasa de caldo, una sopa y un plato de miel. La merienda de chocolate con igual pan mantequilla o queso i dulce de almibar.

3^a. En los días viernes se les dará fruta y los domingos un plato de postre.

4^a. Se encarga de labarles la ropa de cama y mesa i de todo el alumbrado del colegio que no exceda de trecientas ochenta luces mensuales con ecepción del necesario a la iglesia.

5^a. Para la idemnización de estos gastos y después de un calculo minucioso, económico y exacto se tendran presentes estas baces:

1. Es importante la enumeración de los ingredientes para el puchero: “puchero compuesto de carne de baca i cordero, tosino, papas, plátano, arracacha, yuca o batata, repollo”.

Habiendo de diez a veinticinco alumnos internos se daran al contratista once pesos cuatro reales mensuales por persona. De veinte y cinco a cincuenta, diez pesos I excediendo de este número ocho pesos.

Tambien se compromete a la manutención gratis de tres sirvientes.

6^a. Los pagos deberan hacerse de la manera siguiente:

Por mitades todos los dias primeros I quince de cada mes adelantados, bien entendido que de no verificarse esto puntualmente no es responsable el contratista a los falsos y defectos que pueda haber siendo sí en el caso contrario.

7^a. El contratista se obliga a dar de buena calidad con aseo y buena sazón los alimentos que ofrese y de no verificarlo se sujeta voluntariamente a la indemnización de los gastos que el colegio tenga que hacer por falsa suya y a pagar una multa de ciento a doscientos pesos.

8^a. De la misma queda obligado el colegio a indemnizar al contratista cualquiera perjuicio y cualquiera interés de dinero que tenga que sufrir o solicitar por falsa de puntualidad en los pagos al tiempo convenido.

9^a. Se le dará al contratista para abitación de las sirvientas que tenga que poner por esta contrata la casita de la torre sin interés alguno.

10^a. La bateria o servicio de cocina de metal (ollas) será de cargo del colegio y la de barro, madera (vajilla y muebles) será de cargo del contratista.

11^a. Como el que solicita es deudor al colegio de algunos réditos de principales que reconoce en su favor ofrece pagarlos dejando la tercera parte de lo que debiera percibir mensualmente según los términos de esta contrata.

En caso que ella sea admitida por la junta de gobierno tendrá principio el día 1^o del próximo mes de junio. Bogotá, 29 de abril de 1844. Fernando Caicedo.

(AHUR. Caja 33, f. 341)

En otra carta agrega que dará gratis los alimentos del mayordomo o portero.

Por el señor Caicedo sabemos que el Colegio contaba con ollas de metal, y los muebles y vajillas de cerámica los ponía el contratista; también hace mención de la habitación para las sirvientas que luego será la casa de la contratista. Estas propuestas eran analizadas por una comisión que nombraba el rector y que determinaba si se aceptaba o no: “pase este negocio a una comisión para que informe sobre el particular, y el señor rector nombró para que compusiese la comisión al señor doctor Y. Arroyo. Bogotá, mayo 2 de 1844” (AHUR. Caja 33, f. 335). La respuesta fue:

República de la Nueva Granada
1° Inspectoría y rectorado del Colegio de
Nuestra Señora del Rosario.

Bogotá, 8 de mayo de 1844

Al señor rector de la universidad.

En este documento se le informa sobre la aprobación de la contrata de María Mercedes Nariño para la asistencia de los alumnos.

Firma Lorenzo María Lleras.

(Guillén, 2003: 445)

Es así como fue elegida la propuesta que presentó el 8 de mayo la señora Nariño por considerarla más favorable que la del señor Fernando Caycedo, a pesar de sus palabras de alabanza hacia el rector. En realidad las dos eran muy parecidas, sin embargo, el orden y la proposición de becas por parte de la señora Nariño debió llamarles la atención.

Desde este momento el mercado de plaza, el de principios y todo lo demás lo hacía la contratista de turno y se encargaba de preparar los platos. A partir de la fecha hubo varias personas encargadas de este menester y algunas veces se presentaron quejas de los alumnos alrededor de la comida servida, circunstancia que no se había visto en años anteriores. Así mismo, la información documental cambió: de listas de mercados se pasó a minutas con platillos específicos aunque no se puntualizaba la receta.

Se citarán otras contratas para tener una idea de los platos ofrecidos y compararlos entre sí:

Señor Rector del Colegio del Rosario:

A virtud de la invitación hecha por Uds en el periódico el día del Domingo pasado para celebrar una contrata sobre los alimentos de los alumnos de ese ilustre colegio y arreglándome las bases o condiciones que Ud me indicó a la voz, hago la más solemne propuesta del modo más eficaz y legal bajo los artículos siguientes:

Artículo 1°. Mi esposa se compromete a asistir personalmente y hacer que los alumnos sean muy bien asistidos del modo más aseado y decente.

Artículo 2°. Se les dará a cada alumno de almorzar lo siguiente: un plato regular de sopa de pan, o fideos, o de arroz o de maíz alternando al gusto de dichos individuos (quienes lo advertiran el día anterior); un plato de frito compuesto de huevos, plátano, papas y carne de res o cerdo según lo quieran o cordero y de un pocillo de buen chocolate de azúcar con una retora¹ de pan aliñado de la mejor calidad y un tabaco² a cada alumno.

Art 3°. Se les dará de comida lo siguiente: una sopa, un puchero completo como se usa y en principio de los que se acostumbran en las casas decentes, llevando el puchero de toda legumbre y de carne de res, cordero y salchichón, una taza de caldo, una retorita dulce de melado y tabaco.

Art 4°. Se les dará de refresco un plato de dulce de almibar, chocolate del indicado, una tajada de queso y una retora y tabaco.

Art. 5°. A gusto de los colegiales se les alternará el día que quieran café con leche en lugar de chocolate sirviendo la comida, almuerzo y refresco a las horas que se estipulen por Uds.

Art 6°. Los viernes se les servirán de dos frutas a cada alumno y los domingos dulce de almíbar y un postre aumentándoles otra cosa en el almuerzo y refresco.

Art 7°. Se les dará una vela de a cuartillo a cada individuo por noche.

Art 8°. Los jueves Santos y Nochebuena se les dará a cada colegial y demás individuos una empanada y un vaso de vino,

1. Retora: pan pequeño y barato.

2. En este contexto el *tabaco* era un bizcocho en forma de tubo.

aumentando la comida y sirviendo pescado para los que puedan o quieran tomarlo.

Art 9°. El día más clásico o de regocijo en el colegio, una vez al año, se les dará una novilla gorda y 12 botellas de vino para que las tomen en un paseo y se les darán 15 caballos para ese día.

Art 10°. Se lavaran la ropa de la iglesia, sabanas y fundas de las camas, planchando y remendando todo.

Art 11°. Se les servirá todo en loza fina y manteles decentes.

Art 12°. Me comprometo y obligo a que cuando a juicio de los señores rector y vicerrector del colegio no este o esten algunos artículos arreglados a la contrata puedan estos señores mandarlos comprar al precio que se encuentren todo de mi cuenta con los más cortos que le hagan.

Art 13°. Llevo para cada uno de los pasantes (que V.S. me dijo pagaban a 8 pesos) solamente 15 pesos por ambos y sin interés alguno a los dos o cuatro sirvientes del colegio.

Art 14°. Para seguridad del cumplimiento de los anteriores artículos dejo de la misma cuota o indemnización que se me debe dar cada mes el valor de las fallas que se ubieren cometido en esos días, lo que creo que no llegará tal caso.

Art 15°. Me multo en 8 reales por cada falta que se cometa por nuestra causa y se destinará en lo que Ud. lo determine.

Art 16°. Para mayor seguridad doy la fianza de 3 o de 5 hermanos míos asegurando éstos conmigo, con la hacienda de [...] y casa de Bogotá cada uno con su parte libre que tenemos y si no fuese bastante (que la creo demasiada) puedo además asegurar con una casa que tengo en esta ciudad.

Art 17°. Me comprometo por cinco años a servir dicho colegio, dándome por un tiempo la casa que Ud. me indicó para ese fin.

Art 18°. Se me pagará cada primero de todos los meses por cada uno de los trece alumnos 3 reales y 1 cuartillo diarios mientras se aumente el número hasta 19 individuos y este caso solo se me pagará a 3 reales por cada alumno y cuando llegue al número de 25 individuos solamente se me pagarán dos reales y 3 cuartillos por

cada alumno y si llegaren a exceder de 39 individuos o colegiales, llevaré entonces a dos reales y medio por cada individuo.

Art 19°. Y último, me comprometo a servir o desempeñar dichas obligaciones con las mismas y precisas condiciones de la propuesta más ventajosa que se presente a uds sobre este negociado en esta ocasión; con más la utilidad de rebajar un 3 pesos por ciento de la cantidad que se me deba pagar cada mes dejando a favor del colegio dichos tres pesos de cada ciento.

Dígnese V.S. aceptar esta mi propuesta que de hecho es la más ventajosa asegurando a Uds. el exacto cumplimiento de ella y llevar al cabo las seguridades indicadas.

Con sentimientos de atención y aprecio me suscribo de Uds. [...] Rafael Quijano. Bogotá, mayo 29 de 1844 Nota aclaratoria: De 13 individuos a 19 se me pagará a 3 ¼ reales; de 19 a 25 individuos a 3 reales; de 25 a 39 individuos o alumnos a 2 ¾ reales; de 39 alumnos hasta cualquier número a 2 ½ reales.

(AHUR. Caja 33, ff. 337, 337v, 338, 338v)

La anterior contrata ofrecía más cantidad de platos en las tres comidas e incluía los días de fiesta, Cuaresma y Navidad. Ya se citaba la casa de la contratista.

Teniendo en cuenta lo señalado, en las contrata se hace importante puntualizar lo siguiente: las contrata eran una especie de minutas modelos, pues se trataba de proyectos para cinco años y tendrían que exponer los platillos de cada día; un atractivo adicional de las propuestas era hacer énfasis en la higiene y la buena atención; vemos que en el menú propuesto predominaban las sopas y los fritos, hay pocas verduras y las frutas se ofrecían una vez a la semana; en ese momento ya se servía comida tres veces al día.

Para el Colegio era importante el asunto de los fiadores ya que esto garantizaba el cumplimiento del negocio. Falta saber si en efecto se cumplían todos estos artículos, y si la comida era tan buena como lo prometían. Recién instaurado el sistema de manutención se emitían comunicados a manera de seguimiento para constatar la efectividad del mismo, como lo muestra una misiva que se presenta a continuación:

República de la Nueva Granada
Universidad del Primer Distrito
Colegio de San Bartolomé

Bogotá, 22 de junio de 1844
 Al Señor Primer Inspector Rector del Colegio del Rosario:
 Necesitándose en esta secretaría una noticia circunstanciada acerca de la contrata que se haya celebrado para la asistencia de los alumnos internos de ese colegio encarezco a Ud. se sirva remitírmela cuanto antes para dar cumplimiento a la prevención que me hace el gobierno en este particular. Dios guarde a Ud.
 Pablo A. Calderón.

(AHUR. Caja 33, f. 305)

El número de alumnos era fundamental, pues entre más colegiales tomaran los alimentos el precio era más bajo (la propuesta era realmente barata en este caso), por esta razón a la hora de pagar al contratista, el Colegio se aseguraba de cuántos niños estaban, como lo demuestra el consecuente original:

República de la Nueva Granada
 Universidad del 1er Distrito y Colegio de San Bartolomé
 Bogotá, 14 de septiembre de 1844
 Al señor primer inspector Rector del Colegio del Rosario.
 Para poder arreglar la cuenta con el contratista de este colegio, Ud dirá desde qué fecha el señor pasante Sinfiriano Villa dejó de tomar los alimentos en este Colegio.
 Dios guarde Ud.
 Pablo A. Calderón.

(AHUR. Caja 33, f. 315)

A raíz de estos cambios alrededor del Colegio, en el año de 1844 se vio también una transformación en los ámbitos administrativo y gastronómico, se continuaron emitiendo oficios referentes a este tema para controlar lo relacionado con el sustento diario, y no solo se alteraron los platos del almuerzo y comida sino también lo correspondiente al dinero que destinaba el Gobierno para la manutención de los alumnos internos y empleados del plantel, incluyendo la ración del señor rector, entre otras, como lo aseguran estos documentos:

República de la Nueva Granada.
 Universidad del 1er. Distrito y colegio de San Bartolomé.
 Bogotá, 20 de septiembre de 1844

Al señor primer Inspector Rector del Colegio del Rosario. El señor Secretario de Estado del despacho del interior con fecha 6 del corriente n° 64 sección 4° me dice lo que inserto:

El P. E.¹ ha dictado con esta fecha la siguiente Resolución:

Al rector del Colegio del Rosario se le abonarán cuatro raciones por el tiempo trascurrido desde el 11 de abril último hasta el 24 de julio en que se dictó una disposición general sobre este negocio.

La ración que debe darse desde el 24 de julio será en alimentos.

Digolo a Ud como resultado de su informe, fecha 28 del pasado n° 29 y nota del rector del Colegio del Rosario que motivó este informe.

Y lo transcribo a Ud para su conocimiento.

Pablo A Calderón.

(AHUR. Caja 33, f. 312)

En 1845, relataban los libros de esa época, fue cuando se conoció la comodidad y el lujo en las casas bogotanas de mano de los señores Juan Manuel y Manuel Antonio Arrubla, quienes “fueron los primeros que iniciaron de un modo serio la construcción de casas cómodas y elegantes, movimiento que tomó algún vuelo con la venida del arquitecto inglés Sr. Tomás Reed” (*El libro de Santafé*, 107). En estas residencias se llevaban a cabo los convites y las reuniones de la sociedad bogotana, como lo confirma la siguiente invitación:

Tomás C. de Mosquera saluda al señor director de la Casa de Moneda I le suplica tenga la bondad de admitir un asiento en su mesa el día 26 del corriente a las seis de la tarde I de cuyo favor quedará reconocido.

Bogotá, 20 de septiembre de 1845

(AHJMR. Esquelas de invitaciones a comer. Años de 1820 a 1860)

Un escrito de 1846 ratifica la existencia de la casa que se venía citando desde 1844. Esta vivienda unida al Colegio era asignada al contratista de turno para que la utilizara como almacén de comestibles y artículos necesarios para su labor de

1. Poder Ejecutivo.

prestador de servicios de alimentación a los colegiales. Así lo señala el nombrado manuscrito:

El rector de la Universidad del Primer Distrito y Colegio de San Bartolomé Pablo A. Calderón le informa al inspector de la Escuela de literatura y Filosofía y rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario que debe recibir la casa anexa para el servicio de la cocina del colegio: [...] debe ver que la casa anexa para el servicio de la cocina sea entregada en el estado que ha debido serlo, y con respecto a la loza ud. ha debido hacer que se cumpla con el tenor de la contrata.

Además, le recuerda al rector sus funciones en este rublo: “No siendo pues estas funciones mías, sino peculiares de ud. debe tomar todas las providencias con respecto a la casa, loza, pues por mi parte ya he dado las correspondientes ordenes al tesorero” (AHUR. Caja 34, f. 342).

Como hemos anotado, la promoción para las contratas se hacía por intermedio del periódico, pero también se colocaban carteles informando la vacante de contratista. Se podían presentar varias contratas y la Junta de Gobierno decidía cuál se quedaba o cuál suspendía, de acuerdo con el cumplimiento de las cláusulas del contrato.

Según esto, en mayo de 1846 se decidió la suspensión de la contrata de la señora Paz Díaz por solicitud de los alumnos, quienes presentaron a la Junta de Inspección y Gobierno su queja:

La Junta de Inspección y Gobierno en su sesión del 30 de abril, acordó en vista de una representación elevada por los alumnos internos del colegio del Rosario y oídos los correspondientes informes, la siguiente resolución para que se resinda la contrata celebrada con la señora Paz Díaz para suministrar los alimentos. En cumplimiento del artículo 9 de la respectiva contrata,¹ el inspector precederá a resindir la celebrada con la señora Paz Díaz para alimentar a los alumnos internos del Colegio del Rosario. Lo que comunico a ud. para su inteligencia y cumplimiento. Dios guarde a Ud.

(AHUR. Caja 34, f. 357)

1. No se localizó la contrata en el AHUR.

Así mismo, en agosto del mismo año salió otra resolución al respecto firmada por el señor Calderón:

La Junta de Inspección y Gobierno conviene en recindir la contrata celebrada con la señora Teresa Tejada para prover [sic] de alimentos a los alumnos internos del Colegio del Rosario quedando sin embargo esta señora obligada a continuar en ella hasta que comience una nueva contrata [...] la Junta dispuso igualmente que tan luego como Ud reciba esta comunicación proceda Ud hoy mismo a fijar carteles para la celebración de otras nuevas con arreglo al artículo 509 del decreto orgánico.

(AHUR. Caja 34, f. 351)

Como se observa, la primera contratista duró por lo menos dos años, y luego siguieron las dos que se suspendieron. Hacia el 23 de septiembre de 1846 se nombró finalmente a la señora Manuela Bernal para la asistencia de alimentación de los alumnos internos, inspectores y pasantes del Colegio de Nuestra Señora del Rosario en almuerzo, comida, refresco o merienda por un periodo de tres años.

Consistió en lo siguiente: almuerzo: “de sopa de ajiaco, o cosa equivalente, de frito compuesto de huevos bajo diferentes especies, de papas, plátano o arracacha y alguna carne y de café con leche o chocolate o voluntad del señor inspector o pasantes”. Aquí incluyó el café que no se mencionaba antes. La “comida constará de dos principios y un puchero compuesto de carne de vaca o carnero, de papas, de arracacha, de plátano, de repollo y melado o alfandoque”. Para el refresco o merienda se daba una taza de café con leche o chocolate y plátano dulce. “Los viernes se agregarán a la comida del medio día algunas frutas y los domingos un postre de leche, huevos o cosa semejante [...] los alimentos serán frescos, sanos y de buena calidad, bien condimentados y preparados sin ingredientes ni sustancias nocivas a la salud y serán servidos en la cantidad suficiente para cada persona a juicio del señor inspector. Firma Isidro Calderón” (AHUR. Caja 35, ff. 314, 315). Se introduce un nuevo concepto, que se trata de la calidad y la frescura del producto para el cuidado de la salud. La propuesta parece haber mejorado respecto a la anterior en cuanto a la cantidad de comida.

Los alimentos destinados para el rector, el vicerrector y el pasante eran gratis, siempre y cuando se diera la manutención a los alumnos internos; cuando estos no estaban en el Colegio los superiores debían buscar su comida en otros lugares de la ciudad. Esto fue confirmado gracias a una carta en la cual el rector de la Universidad

del Primer Distrito y Colegio de San Bartolomé, Pablo A. Calderón, le informa al inspector de la Facultad de Filosofía y Literatura y rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario cómo funcionan los abonos de alimentación para los inspectores rectores de los colegios. A continuación se transcribe un fragmento de esta: “sobre el abono de alimentación a los inspectores rectores de los colegios mientras haya alumnos internos ha resuelto en esta fecha lo siguiente: el P.E. no halla razón para disponer el abono de ninguna otra cantidad a dichos empleados por valor de alimentos que no se deben cuando faltan alumnos internos, es decir, durante las vacaciones. Bogotá, 1846” (AHUR. Caja 34, f. 246).

En cuanto a la vida cotidiana citadina, Bermúdez sostiene: “Después de comida los santafereños hacían tertulia en algún almacén de la Calle Real o de la Plaza Mayor, a la tarde se paseaban lentamente por el altozano de la catedral y de vez en cuando iban con sus familias a pasear” (Bermúdez, 1925: 15-16). Vale señalar que esta no era la rutina los alumnos del Colegio.

En 1847 el doctor José Ignacio de Márquez, rector de la Universidad del Primer Distrito, envió una carta dirigida al señor inspector de la Escuela de Literatura y Filosofía y rector del Colegio del Rosario, República de la Nueva Granada, donde se le solicitó que vigilara:

Para que se sirva con descencia, regularidad y aseo, que el pan y el azúcar sean de buena calidad y en la cantidad suficiente, que los alimentos sean bien condimentados y se den en la proporción debida, que los víveres que se compran sean buenos y en fin que todo esté siempre exactamente arreglado a las contratas pues de esta manera se evitarán quejas, y al menos en cualquier tiempo podrá acreditarse lo infundado de las que se den.

(AHUR. Caja 35, f. 34)

En este caso las quejas estaban dirigidas hacia alimentos específicos reclamando su calidad, frescura y buen sabor.

Para este año se encuentra la segunda referencia al “comedor” en un informe del señor Rafael Angulo al rector del Colegio sobre varios arreglos realizados en el edificio donde dice: “para que forme un presupuesto de los gastos que sean indispensables para la composición sólida y permanente del comedor y demás que sean necesarios en el Colegio del Rosario” (AHUR. Caja 33, ff. 371-372).

Los cambios en el Colegio fueron constantes en estas fechas. Así, el 12 de junio

de 1847, el presidente Mosquera firmó un contrato con B. Lewy, profesor de Química y Metalurgia, para fundar una institución educativa denominada Instituto Nacional de Ciencias Naturales, Físicas y Matemáticas, en la cual dicho profesor dictaría clases por seis años. Y para el siguiente año se estableció la citada escuela en el edificio del Colegio Mayor del Rosario, por lo cual el rector tuvo que entregar el claustro al profesor Lewy y trasladar a los alumnos al Colegio de San Bartolomé.

Fuera de esto, se recomendaba que, bajo las órdenes de un arquitecto, se reformara el Colegio, quitando las tiendas del mismo y convirtiéndolas en aulas para clases, como se mencionó en el apartado de las tiendas. “El presidente del Instituto vivirá en el Colegio, lo mismo que aquellos profesores que puedan alojarse, si hubiere capacidad para ello, sin perjuicio de la enseñanza”. De igual manera vivirán el portero y sirvientes encargados del “aseo, custodia y arreglo del establecimiento” (Guillen, 2003: 456). No se sabe si durante este tiempo se ofrecieron los alimentos a estos nuevos inquilinos.

El mismo presidente Mosquera dirigió una misiva al Colegio del Rosario por medio de Pablo A. Calderón, donde se refleja la situación del claustro rosarista, además precisa y fija algunas órdenes:

Es constante al gobierno que el Colegio del Rosario se halla en su materia en estado lamentable y vergonzoso y que en la formal no se presta toda la atención, vigilancia, energía e inteligencia que demanda un establecimiento de esta clase. Algunos catedráticos ni asisten diariamente a las lecciones, ni las dan en el método conveniente, ni por todo el tiempo que es necesario. Todo eso exige con urgencia un remedio radical contrario a los puntos siguientes y a los demás que sean precisos 1° que se practiquen las refacciones que exija el edificio y que se haga responsable de cualquier daño posterior a que resulte culpable, 2° que los superiores estén todo el día y por la noche en el colegio, siempre en los Claustros o donde se hallen los estudiantes, siendo tal su celo que evite todo mal resultado [...] 6° que el rector [de la Universidad] visite con la frecuencia posible y necesaria el colegio y se cerciore de la buena marcha del establecimiento, del aprovechamiento de los jóvenes y del cuidado asiduo que se pone en su conducta moral y social.

(Guillén, 2003a: 563)

Unos días después, “el señor presidente de la República ha dispuesto que luego que el señor inspector de la escuela de literatura y filosofía desocupe la casa en que habita, anexa a este establecimiento la ponga Ud a disposición del señor B. Lewy, presidente del Instituto de Ciencias naturales, lo mismo que todo el edificio luego que esté desocupado” (Guillén, 2003: 457). Se refería al Colegio del Rosario, el cual entró en obras de restauración bajo las órdenes del profesor B. Lewy.

El descontento con la alimentación se siguió presentando. En este punto, los estudiantes obtuvieron el derecho de exigir calidad en los mismos, en el servicio a la mesa, en el aseo y en la atención en el refectorio. Sus reclamaciones las pasaban por escrito al rector del Colegio quien a su vez las transmitía a la Junta, institución encargada de solucionar los problemas.

Para ese momento los precios de los alimentos, en general, no eran altos según estos comentarios:

Hasta 1847¹ o 1848 no pasaba de 80 centavos el valor de la arroba de carne, otro tanto el de la carga de papas, 5 o 6 pesos la carga de trigo, 2 o 3 pesos la de miel y 1 peso más en Bogotá, 2 o 3 pesos la carga de maíz, 1 peso la arroba de manteca, 86 centavos la arroba de queso, el cacao valía de 5 a 6 reales el millar [...] y en una tienda pequeña pude leer un aviso manuscrito que decía: cacao de Cucuta superior a 3 reales millar.

(*El libro de Santafé*, 110)

En septiembre de 1848 los pasantes enviaban al inspector del Colegio un mensaje expresando sus inquietudes alrededor del servicio de la cocina, acusando seguramente a la contratista Bernal.

República de la Nueva Granada
 Universidad del Primer Distrito
 Bogotá, 8 de junio de 1848
 Señor Inspector del Colegio del Rosario
 [Al margen aparece una nota: póngase remedio]
 En la nómina de alimentos de ese Colegio correspondiente al mes anterior han puesto los señores pasantes la siguiente nota:
 [...] los pasantes informamos que los alimentos en el mes pasado han sido de buena calidad I medianamente preparados

1. En el año de 1847 un peso equivalía a ocho reales, después subió a diez reales.

con pocas excepciones. Es muy notable, si, el retardo que se advierte en el servicio de la mesa, debido solo a la morosidad de las personas encargadas por el contratista para la asistencia de los alumnos del colegio. Lo que pongo en conocimiento de Ud. para que se remedien las faltas que indican los pasantes.

(AHUR. Caja 35, f. 187)

Lo que quiere decir que en esta ocasión no reclamaban la calidad de los alimentos sino la lentitud en el servicio a la mesa. Es importante esta aclaración en tanto que la contratista debía controlar todos estos detalles.

En el aspecto contable también se hicieron más estrictos con los estudiantes, por lo menos en cuanto al servicio de los alimentos de los colegiales, según una carta enviada al tesorero para informarlo de la situación: “hoy he manifestado al contratista de alimentos de alumnos internos que no le abonaré la cuota de aquellos que no hayan pagado la pensión” (AHUR. Caja 35, f. 213).

Para Cordovez Moure las costumbres coloniales perduraron hasta 1849, cuando se dieron las primeras transformaciones políticas y sociales en el país. Según este autor, hasta 1862 Santafé era un pueblo grande, limitado por los ríos San Francisco y San Agustín. Relata que la ciudad era muy alegre y festiva pues se realizaban bailes una vez por semana ofreciendo el ambigú o especie de mostrador de diferentes viandas para ser servidas en el comedor.

Afirma Cordovez que en un baile de fantasía celebrado en los salones del Congreso con motivo del aniversario de la Independencia Nacional participaron “todos los bogotanos, sin distinción de colores políticos” (Cordovez, 1957: 35), se realizaron corridas de toros y cuadrillas en la Plaza Bolívar y que, además, la señorita Helena Cordovez de Uribe se presentó “vestida de colegial del Rosario, con hopa, beca y bonete de cuatro picos”, imitando personajes de la Colonia, ya que se acostumbraba disfrazarse según un tema. Se ofrecieron bebidas refrescantes servidas en la mesa del comedor: “botellones de horchata de ajonjolí, pues las almendras eran caras, agua de moras, naranjada, limonada y aloja especie de cerveza dulce aromatizada con clavo y nuez moscada” (Cordovez, 1957: 28).

En este periodo, la gente comía en la casa, aunque existían algunos locales que vendían comida preparada, y las fondas donde ocasionalmente se iba a comer, a pesar de su desaseo y mal aspecto; la otra opción eran las chicherías que no superaban el ambiente de las anteriores.

La otra cara de la ciudad era la de los barrios marginales, sitios pobres y sucios

donde vivían los vagos y las prostitutas. Incluso las calles de la capital permanecían con basuras y desechos, con problemas de malos olores y enfermedades. Se publicaron varios bandos a este respecto:

Que estamos mandando por bando publicado en esta ciudad el año de 78 de orden del Superior Gobierno que las basuras se arrojen en los arrabales de la ciudad y experimentándose en el día lo inmundo que eran las calles, se prohíbe severamente que ninguno arroje basuras a la calle y caños con pretexto alguno bajo la pena al noble de 2 pesos que se aplicarán para limpieza de la misma calle y al plebeyo de vergüenza pública.

(AGN, 1785. Colonia. Fondo Policía. SC 47.6. D.3, f. 58v)

Los indígenas formaban parte de la población más mísera. Vivían en la periferia de la ciudad, en la zona de la montaña y en sus primitivos bohíos. Solo tenían acceso a papas, arracachas, legumbres secas y arepas de maíz, además de la chicha; sin embargo, algunos de los que vivían en el campo tenían sus sembradíos y su ganado para vender o para su manutención.

A propósito de esto, en uno de los documentos revisados se asegura que los indios de Guachetá, quienes sembraban trigo, hacían harina para el sustento de la República y criaban ganados mayores y menores, tenían sementeras de trigo, cebada, maíz, turmas y legumbres pero necesitaban más tierras: “se les manda a los dichos indios que de aquí en adelante no vendan ni arrienden las dichas tierras [...] a ningunos españoles, mestizos [...] y las cultiven y beneficien y pasteen en ellas sus ganados mayores y menores [...] apliquen a criar gallinas, puercos y otras granjerías con que puedan sustentarse” (AGN. 1794. *Colonia*. Fondo tierras Cundinamarca. T. 46, ff. 985-986).

“La relativa uniformidad en la alimentación de los habitantes de la capital fue una característica que permaneció hasta mediados del siglo XIX, cuando el país dio inicio a un importante proceso de apertura comercial y económica gracias al desarrollo del Régimen agroexportador estimulado por las reformas de medio siglo” (Gutiérrez, 2008: 3). No obstante, esta circunstancia profundizó la diferenciación social que se venía dando desde la Colonia.

En virtud del decreto de la ley de 15 de mayo de 1850 el presidente se refería al Colegio del Rosario como establecimiento provincial, lo que significaba que el nuevo patrono era el gobernador de la provincia de Bogotá. Las cuentas debían estar al día pues de eso dependía dar el sustento a los estudiantes, por esta razón

los documentos lo exponían. Para el 30 de septiembre de 1850 la nómina de los superiores y alumnos del Colegio del Rosario “que han recibido alimentos en el último mes: se computa a 72 reales cada uno, con excepción del inspector a quien se le computan 80 reales por todo el mes. Señores; el inspector, el pasante más 21 alumnos. Se han provisto de alimentos. Firma J. N. Peña” (AHUR. Caja 36, f. 44).

Finalmente, el contrato del profesor Lewy, quien ocupaba el edificio del Colegio, fue cancelado por el Gobierno Nacional y el gobernador de la provincia nombró como rector del Colegio del Rosario al doctor Rafael Rivas:

Señor Rafael Rivas.

Bogotá, 3 de noviembre de 1850

Muy señor mío:

En nota fecha 31 del mes próximo pasado bajo el número 58 me dice el señor gobernador de la provincia entregue a Ud inmediatamente el edificio y enseres del Colegio del Rosario por haber sido nombrado rector de dicho Colegio. En esta virtud, si Ud tiene a bien concurrir el día de mañana a las once y media al expresado local lo pondré en posesión de las llaves y demás útiles del establecimiento.

(Guillén, 2003a: 568)

A lo que respondió el nuevo rector: “procédase al recibo del Colegio el día señalado citando al efecto al fisco del Colegio y al señor vicerrector” (Guillén, 2003a: 568). Es así como el Colegio recuperó su autonomía y se restablecieron las cátedras de literatura y filosofía, jurisprudencia, teología y ciencias eclesiásticas.

Como era de esperarse, el Colegio estaba en total decadencia, a pesar de todo se empiezan a recibir proposiciones de alimentación, como la que presenta la señora Ignacia Galindo en la subsecuente carta:

Bogotá, 12 de noviembre de 1850

He sabido que la Junta que Ud. preside va a celebrar contrata para proveer de alimentos a los alumnos del colegio y deseando obtenerla ocurro haciendo mi propuesta en los términos siguientes:

1°. Se les servirá al almuerzo un plato de caldo con huevo frito, café con leche y un pan de a mitad.

2°. La comida la compondrá tres platos: sopa, puchero y principio y un pan. También se les dará melado.

3°. Por refresco se les servirá chocolate con pan y otro acompañamiento y dulce de almibar advirtiéndole que el chocolate será con azúcar.

4°. Un día en la semana se les dará fruta y en otro se les servirá postre.

5°. Es de mi cargo el alumbrado del Colegio.

6°. Por los alimentos de los señores vicerrector y los pasantes no exijo pensión.

7°. Pagaré dos sirvientes para el Colegio y todo será servido con el mejor esmero y

8°. Prestaré una fianza personal si la junta cree deber exijírmela, paso ahora a manifestar lo que debe dárseme a saber: la casa en que siempre ha vivido la contratista de alimentos, y 9 pesos mensuales por cada alumno, advirtiéndole que los pagos se me hagan por trimestres adelantados. Sirvase Ud dar a esta propuesta el curso correspondiente y ocupar a su afectísima servidora. Ignacia Galindo.

(AHUR. Caja 36, f. 37)

Por esta carta se entiende que la contratista vivía en la casa que estaba junto al Colegio, también se corrobora que los almíbares y la taza de chocolate estaban “de moda” en la ciudad de Santafé. Las propuestas están muy simplificadas si las comparamos con las de seis años antes, ya que no especifican ni se refieren al lavado de las sábanas ni al arreglo de los manteles. En esta época no se concretaba el tiempo del contrato, algunas veces duraba un año, otras se tardaba más tiempo. Notoriamente el precio por alumno es menor al exigido por la primera contratista.

Precisamente en la década de los cincuenta se tradujo del francés al castellano un libro de recetas, adaptándolas a la cocina española. El libro tenía por título *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método de trinchar y servir toda clase de viandas y la cortesanía y urbanidad que se deben usar en la mesa*, fue traducido por Mariano de Rementería y editado en la Librería de Rosa Bouret de Paris en 1850.

Por su nombre, el libro estaba dirigido a cocineros y cocineras, así como a las madres de familia, tanto de la ciudad como del campo, y “todos aquellos que

quieran conocer el uso y efectos que resultan de las manifestaciones que experimentan los alimentos en su preparación sometiendo a un fuego más o menos continuo y sazónándolo de tantas maneras diferentes” (Rementería, 1850: 1).

Este interesante manual, usado sin lugar a dudas por las señoras de la época, traía una gran cantidad de recetas de variados platos en los que se destacaban las sopas, preparadas con diversos ingredientes como las coles, la calabaza, las lechugas, la cebolla, de macarrones, de cebada, panaleta o pan, acederas, pescado, tortuga y fideos. También incluía diversos tipos de cocidos, menestras y arroces. Por supuesto, platos preparados a base de carnes de vaca, aves y pescados, y repostería con toda clase de dulces, cremas, tortas, conservas, jarabes y pastillas. La botillería se refería a los ponches, sorbetes y helados. Contenía también algunas recetas de origen extranjero como las salchichas a la italiana, el perrito a la alemana, salsa holandesa, portuguesa o a la provenzal.

Dedicaba un capítulo al *servicio*, entendiendo esta palabra como “el orden y disposición particular con que deben colocarse todos los manjares sobre la mesa durante el tiempo de la comida y quitarse según uso admitido” (Rementería, 1850: 14). Una comida se componía de cuatro servicios distribuidos así: 1. Sopas o menestras de carne o vigilia, platillos calientes o fríos; 2. Asados de carne o aves, pescado y ensaladas; 3. Pastas calientes o frías; 4. Postre, frutas crudas, en compota o confitadas, esta serie de platos se servían en un banquete o en una cena muy especial. Ya para esta época el sistema francés hacía parte de las costumbres culinarias en las casas prestantes de la capital.

Nuevamente la población se ve envuelta en la guerra de 1851: “las transformaciones llevadas a cabo durante el gobierno de José Hilario López dieron lugar a la guerra de 1851; en este caso, ya claramente los contendientes, se alinearon como liberales y conservadores” (*Nueva Historia de Colombia*, 1989: 172). No hubo consecuencias en el Colegio.

La emancipación del Colegio del Rosario se dio finalmente el 4 de abril de 1851. Dirigía el Colegio el señor Rafael Rivas quien recibió una carta escrita por la señora Mariana Camacho en la que hacía una propuesta para la asistencia alimentaria en estos términos:

Señor rector del Colegio de Nuestra Señora del Rosario.
Mariana Camacho ante Ud. expongo lo siguiente: estoy informada que se necesita en el colegio de una persona con quien contratar la asistencia de los alumnos internos, considerándome capaz para cumplir con las condiciones que

constituyen el contrato hago a ud. la siguiente propuesta: me constituyo a dar los alimentos a los alumnos y superiores por la misma cantidad de dinero y en los mismos términos en que se obligó la señora que actualmente tiene la contrata. Pagaré a la misma señora los útiles del servicio que el señor rector me indique, supuesto avalúo y a los plazos que me arregle con la señora. La llave de la cerradura que comunica al colegio con la casa, estará bajo mi absoluto cuidado para evitar que nadie absolutamente pueda pasar sin mi consentimiento. Se me anticipará, el valor de la contrata correspondiente a cada mes [...] Bogotá, 3 de mayo de 1851.

(AHUR. Caja 36, ff. 357, 357v)

Se expresaba en esta carta el tema de la seguridad: la puerta que tenía acceso al Colegio debía permanecer bajo llave ya que allí se almacenaba parte de las compras y los diferentes enseres necesarios para la preparación de los platos que, entre otras, debía comprar. No hizo mención de ningún menú, se limitó a continuar con lo de su antecesora, que posiblemente era la señora Galindo, siempre y cuando la hubieren contratado.

Es de apuntar que la mayoría de las contratistas eran mujeres. Tal vez esta era una buena oportunidad para mejorar la difícil situación de los hogares, y no exigía mucho conocimiento de cocina. Una excepción fue el señor José María Suárez quien presentaba su contrata el 28 de mayo de 1851, veinticinco días después de la señora Camacho, quizá para entrar en el concurso del Colegio del Rosario. El señor Suárez se expresa de esta manera:

El infrascrito, uno de los que solicita la contrata para el suministro de alimentos de los alumnos internos del Colegio de Nuestra Señora del Rosario de esta ciudad, hace presente que su propuesta está concebida en los términos siguientes:

Primero. No habrá alteración en cuanto a la naturaleza de los alimentos que hasta el presente se han acostumbrado suministrar al dicho colegio y en orden a la calidad de ella siempre se procurará que sean de la mejor posible, lo que se especificará con toda claridad en los respectivos documentos que para seguridad de cada una de las partes contratantes deban hacerse.

Las horas en que deban servirse los alimentos expresados

serán las que tengan a bien el señor rector a cuya orden se someterá en todo el contratista.

Segundo. El servicio de mesa será de loza extranjera, entendiéndose que los daños que resulten se me resarcirán siempre que ellos sean ocasionados por los colegiales o por alguno o algunos de los sirvientes domésticos o empleados del colegio que no sean pagados por mí, pues en este último caso serán de mi cuenta.

Tercero. Daré gratuitamente los alimentos a los cuatro colegiales que se me han designado. Ya se aumente o disminuya el número de los demás sin que haya distinción de ninguna clase respecto del servicio entre éstos y los primeros. Me comprometo también por mi parte a dar el alumbrado de costumbre.

Cuarto. Será obligación del colegio dar por cada uno de los alumnos internos con la excepción indicada anteriormente, la cuota mensual de 9 pesos.

Por lo demás me comprometo a dar las seguridades que me exijan para que sirvan de garantía del cumplimiento del expresado contrato y de las cantidades que al efecto se anticipen sacándose un ejemplar del respectivo documento para cada una de las partes contratantes. Bogotá, 28 de mayo de 1851. Firma:
José María Suarez.

(AHUR. Caja 37, f. 412)

Es peculiar este contrato por la forma de manifestarse. Atendiendo a sus comentarios se puede deducir que el señor José María Suarez conocía contratos anteriores, pues hace mención a los horarios no especificados en otros convenios. Resulta llamativo que proponga el servicio de mesa en loza extranjera y que, además, prometa su reposición en caso de daño, sobre todo si se tiene en cuenta que por tratarse de un colegio de niños es poco probable que la loza se mantuviera intacta. Por otro lado, aunque se refiere a su compromiso con cuatro alumnos, lo que lleva a pensar que serían los becarios de primera fundación, no confirma de quiénes se trata y tampoco especifica qué ofrecerá para comer ni el precio del servicio según el número de comensales. No se pudo verificar si fue escogido para este trabajo.

En 1852, procedente de los Estados Unidos, arribó Isaac Holton a la capital. Su crónica corrobora el tipo de alojamiento de estos visitantes. Expresaba que vivía en una casa de familia donde le daban las comidas y relataba sobre la minuta:

“desayuno: sopa de ajiaco con papas y carne, luego pollo y de último chocolate; el almuerzo, lo mismo pero dulce en vez de chocolate y la comida, una taza de chocolate con un pedazo de pan o ponqué, dulce y el vaso de agua fría” (Restrepo y Saavedra, 2004: 53). Y agrega: “las cocineras andinas tienen la facultad innata de destruir el sabor natural de todas las carnes con sus métodos culinarios hacen hasta del pavo una comida completamente desabrida” (Holton, 1981: 189).

No conforme con la vivienda, el señor Holton se cambia de habitación. La segunda casera fue doña Margarita, sobre la que el americano expresaba mayor comodidad no solo como huésped sino como comensal. Allí la comida de las 2:00 p.m. se componía de: “plato de puchero hecho con carne de res, papas y repollo hervidos parecido al estofado, de entrada sopa de fideos y otro plato de cogollo de palma cocinado en mantequilla conocido como palmiche” (Holton, 1981: 194); incluía también mucha fruta, y como postre ofrecían fresas con leche y azúcar, curubas y algunas veces bananos. Las expresiones utilizadas por el señor Isaac en su testimonio revelan su inconformidad con la alimentación: “si hay algo que cansa al viajero en Bogotá es la despensa, la cocina y el comedor. Me siento mal después de haberle dedicado tanto tiempo, esfuerzo y tinta a un tema tan mezquino” (Holton, 1981: 196).

Continuaba con su descripción:

La habitación conocida como cocina tiene el piso sin acabado, no hay chimenea sino que parte del techo es más elevado por donde sale el vapor y el humo pero no entra la lluvia. Tiene una hornaza con varios fogones donde se ponen las ollas que son casi siempre de barro sin vidriar, hay de diferentes tamaños y formas. La olleta donde se prepara el chocolate es de cobre fundido.

(Holton, 1981: 184)

Ilustraba la receta de los tamales al narrar cómo los preparaba su casera, por sus palabras podemos imaginar la escena:

La señora está sentada en un banco pequeño frente a un tinajón [...] el tinajón está colocado sobre tres piedras, tulpas, de tal manera que cuando se quiere puede encenderse fuego debajo. Mientras se está machacando maíz remojado en una piedra y se pone en una bandeja la masa ya lista, también hay un plato lleno de arvejas o garbanzos. Hay otro plato con pedazos de cerdo y varias hojas verdes de achira. Sobre media hoja la señora pone

una cucharada de masa, otra de arvejas y un pedacito de cerdo,
envuelve todo y lo pone en el tinajón.

(Holton, 1981: 184)

Continúa uno por uno con el proceso, luego coloca los envueltos en la olla con agua previamente caliente para dejarlos hervir por más de 10 horas y llevarlos a vender el domingo en la plaza. Escribe Holton: “imagínese ahora el lector que tiene un tamal en el plato: primero tiene que abrirlo con el tenedor o con las manos y descubre no la mezcla sino la yuxtaposición de elementos tan heterogéneos como los que se encuentran en el buche de un pavo al abrirlo con el cuchillo de trinchar” (Holton, 1981: 184).

El menú degustado por este viajero no distaba mucho del consumido por los colegiales; coincidía en las sopas, los pucheros y los fritos. Nótese que ya se incluía el desayuno en la comida diaria.

El 2 de junio de 1852 la señora Telésfora Camacho le informa a través de una carta al rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario sobre el contrato de alimentación para los alumnos ofreciendo sus servicios con las mismas condiciones de la anterior contratista (AHUR. Caja 38, f. 256).

El 10 de marzo de 1853 se restableció el estado inicial del Colegio y volvió a ser su patrono el presidente de la República, rigiéndose nuevamente por las Constituciones. Este mismo año, la imprenta de Nicolás Gómez publicó el libro *Manual de artes, oficios, cocina I repostería*, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos y a las circunstancias de la República. Presentamos una reseña de la obra:

El “Tratado de Cocina I Repostería”, es un completo y variado libro de recetas de cocina. En él se encuentran viandas de indudable extracción nacional, como “Torta de chirimoya”, “Mazato”, “Mazato de yuca”, “Espejuelo de guayaba”, “Vino de tusa” -la misma chicha-, “Masato de hojitas guadueños”, “Peto o masamorra de ceniza” y “Bocadillos de guayaba al modo de Vélez”. Hay también, otros platos cuyo nombre seguramente objetará la Academia de la Lengua; pero que tienen plena acogida en el seno de la Academia del Paladar. Ellos son textualmente: “Viscochuelo”, “Arros con leche”, “Salsa de durazno”, “Riñón de vaca a la pariciencia”, “Pezcado” y “Sernido”.

(Jiménez, 1964)

Simultáneamente se divulgó el conocido *Manual de urbanidad y buenas maneras para uso de la juventud de ambos sexos en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales*, como se denominó originalmente, escrito por el venezolano Manuel Antonio Carreño. Desde su publicación se convirtió en el libro más leído y consultado de la época. Su contenido era de interés general, y tocaba varios aspectos de la educación y del buen comportamiento en sociedad. Por supuesto, tenía un capítulo dedicado al buen comer y cómo manejarse en la mesa, específicamente era el capítulo quinto, inciso tres, donde decía: “la mesa es uno de los lugares donde más clara y prontamente se revela el grado de educación y de cultura de la persona, por cuanto son tantas y de naturaleza tan severa y sobre todo fáciles de quebrantarse, las reglas y las prohibiciones a que está sometida” (Carreño, 1998: 128). Entre otras cosas, se enseñaba cuando tomar asiento en la mesa, a qué distancia sentarse respecto de la mesa, el uso de la servilleta, cómo poner los brazos, la postura con respecto a los demás comensales, cómo acercar los platos, y cómo tratar a los sirvientes; también instruía sobre el modo de distribuir los platos, de usar los cubiertos, de trinchar los alimentos y hasta de comer correctamente los diferentes platillos (Carreño, 1998: 128). Según el autor eran actos groseros:

1° abrir la boca y hacer ruido al mascar, 2° sorber con ruido la sopa y los líquidos calientes, 3° hacer sopas en el plato en que se esté comiendo, 4° tomar bocados tan grandes que impidan el libre uso de la palabra, 5° llevar huesos a la boca por pequeños que sean, 6° dejar en la cuchara una parte del líquido que se ha llevado a la boca, 7° tomar la comida por medio del pan en vez del tenedor, 8° arrojar al suelo la comida, 9° suspender el plato de un lado para poder agotar el líquido que contiene, 10° derramar en el plato las gotas de vino que han quedado en el vaso para poner en este el agua que va a beberse, 11° hacer muecas o ruido con la boca para limpiar las encías o extraer de la dentadura partículas de comida por medio de la lengua, 12° recoger las últimas partículas del contenido de un plato por medio del pan o la cuchara.

(Carreño, 1998: 128)

No se sabe si se aplicaron estas reglas en el Colegio, lo cierto es que en las Constituciones existía un capítulo donde se enseñaba a los colegiales cómo comportarse en el refectorio; una de las normas consignadas en ese capítulo era

“no poner los codos sobre la mesa”, recomendación que figura también en el famoso *Manual*. Todo esto formaba parte de una educación integral como la que se impartía en el claustro.

Parte del protocolo eran las tarjetas escritas para invitar a alguien a comer en la casa. Estas circulaban por la ciudad en ocasiones oficiales, como el aniversario de la Independencia, o por algún acontecimiento familiar, y se guardaban en una caja especial en la entrada de las casas. Una muestra nos la proporcionan las “Esquelas de invitaciones a comer” del Archivo Histórico José Manuel Restrepo. A continuación citamos lo contenido en dos de ellas:

Lorenzo Bariti saluda respetuosamente al Sr. Dor. José Manuel Restrepo y le suplica se sirva honrarlo acompañándolo a su mesa el Domingo a las 6 de la tarde, si como lo espera no tiene algún inconveniente que se lo estorbe. Jueves 23 de sept de 1852.

El presidente de la República saluda muy atentamente al Sr. Director de la Casa de Moneda i le suplica se sirva acompañarle a comer en la casa de gobierno el miércoles 20 de que cursa a las 6 de la tarde en celebración del Aniversario de la Independencia de la Nueva Granada. Bogotá, julio 18 de 1853.

Lo correcto era responder a estas invitaciones con el mismo lenguaje cordial y amable.

Según Alberto Pardo, en 1854 los precios de los comestibles se incrementaron: “Desde hace un año hay en todas las provincias de la Nueva Granada una carestía de alimentos que no podemos explicar satisfactoriamente, hubo que importar 16.000 novillos de Venezuela que costaron 160.000 pesos” (Pardo, 1972: 202). Esto obviamente repercutió en la escasez de carne y en la subida de su precio. Otra consecuencia la sufrieron los indígenas quienes tuvieron que vender sus tierras para que fueran convertidas en dehesas para ganado, perdiendo de esta manera sus cultivos y generando mayor insuficiencia de alimentos.

Uno de los enfrentamientos clasistas más fuertes del siglo XIX ocurrió en 1854, cuando se implantó el libre cambio y se dio la supresión de los aranceles. La sociedad se dividió en dos bandos:

Los comerciantes, abogados y tribunales que por su atuendo europeo se denominaban cachacos quedaron en la fracción liberal gólgota que proponía el libre cambio. A su vez los sectores populares, y entre ellos como principal fuerza organizada, los

artesanos, a quienes por su extracción y atuendo de ruana se les denominó guaches, militaron en la fracción Draconiana del liberalismo.

(*Nueva Historia de Colombia*, 1989: 173)

A pesar de las guerras y la carestía, la vida en la ciudad no se detenía y continuaba con sus costumbres. Por su parte, el Colegio festejaba a su patrona como todos los años, y para 1858 fue especialmente convocado Don José Manuel Restrepo quien recibió la siguiente invitación:

Bogotá, Diciembre 19 de 1858

Señor José Manuel Restrepo.

El colegio de Nuestra Señora del Rosario tiene el honor de convidar a U. para la fiesta de su titular i patrona que celebrará el 27 de los corrientes.

(AHJMR. Boletas de convites a fiestas despedidas
i otros asuntos. Años de 1823 a 1861)

El 6 de enero de 1859, “se hicieron arreglos en una casita del colegio denominada ‘la contratista’ destinada para la señora acordada para suministrar los alimentos” (Guillén, 2003: 440). Esta casa ya existía desde 1844, de esta forma la persona tenía su espacio independiente para trabajar y al mismo tiempo estaba comunicada con el colegio a través de una puerta. En esta fecha la casa tenía los siguientes implementos:

25 platos extranjeros, una docena de platos extranjeros sope-ros, 14 tazas de café, 8 de la tierra y 6 extranjeros, 34 pozuelos del país, 15 vasos (3 inservibles), 2 jarras, una grande y una pequeña, 2 filatones [sic] uno grande y uno pequeño, 1 tinaja grande, 2 portadores, 32 cucharas grandes, 27 cuchillos, 14 tenedores, unas pinzas de azúcar, 2 cafeteras, 2 jarras de lata, 1 arteza, 1 baúl, 2 cajones de echar granos, 1 sartén, 2 faroles, 9 manteles, 1 piedra, 2 mesas en la espenza [sic] un estante que consta de 9 tablas, 1 ventana de reja grande, 1 mesa grande de repartir comida, 1 tablón grande de poner la loza, 1 vara de colgar la carne, 2 charoles, 1 ventana de reja pequeña, 2 olletas de hoja de lata.

(AHUR. Caja 41, f. 177v)¹

1. No tiene firma, febrero 14 de 1859.

La anterior lista de utensilios revela el uso de cubiertos de mesa y la cafetera. Por el uso de los portadores¹ el lector se puede imaginar cómo distribuían los platos en la mesa. Respecto a los empleados de la contratista parece que tenía tres, como lo expresa en un documento: “Me debe el colegio por asistencia del 1° de enero al 3 de febrero: a la cosinera, a la criada que ayudaba, al sirviente por alimentos”.

En las casas de familia también tenían a su servicio varias empleadas o muchachas del servicio doméstico, igualmente, se hacía uso de los implementos que vestían una mesa de comedor, y se continuaba invitando a los allegados a comer, como esta graciosa tarjeta enviada con cuatro días de anticipación a un convite: “El Señor Griffith saluda muy atentamente al señor Restrepo y espera le hará el honor de acompañarle a tomar la sopa, el sábado próximo 7 de los corrientes a las 3 de la tarde. Bogotá, mayo 3 de 1859” (AHJMR. Esquelas de invitaciones a comer, años 1820-1860).

Suponemos que para mediados del siglo, el secretario del Colegio era el encargado de escoger al contratista de los alimentos después de analizar sus propuestas en cuanto a precios, calidad de los productos, platos y otros servicios ofrecidos para la manutención de los colegiales.

Generalmente se planteaban tres o cuatro propuestas, de las cuales se escogía una. Así lo relata el documento que se presenta a continuación:

Señor Rector y Conciliarios.

Del exámen que he hecho de las propuestas a contrata sobre que debo informaros, resulta que la que exige menos cuota por cada alumno es la señora Josefa Navarro pues solo pide 13 pesos sencillos si los alumnos no pasan de 25 por mes, de ahí en adelante exige solo 12 pesos y medio pero esta propuesta que tiene la ventaja sobre todas las demás de ofrecer cuidar personalmente a los alumnos que se enfermen, tiene el inconveniente de que no ofrece el servicio de mesa, los alimentos del sirviente del colegio ni el alumbrado del establecimiento.

1. *Portador* es un instrumento de madera que se compone de una tabla redonda con su borde y un mango en medio para llevarle, y sobre ella se llevan los platos de vianda u otra cosa (*Diccionario de la lengua castellana*, 1737: 330). “Servían para llevar la comida hasta las celdas de los monjes”, en este caso a los colegiales. Esta información fue suministrada por Carlos Azcoytia.

La de la señora María de la Paz Díaz fija cuota de 14 pesos sencillos por cada alumno si estos no alcanzan a treinta, de ahí para adelante hasta 40 rebaja un peso y después ira rebajando 4 reales en cada alumno por cada aumento de diez que haya, ofrece buenos y abundantes alimentos, buen servicio de mesa, el alumbrado del establecimiento, mejorar la casa llamada de la contratista, dar los alimentos del sirviente del colegio.

La señora María Josefa de Francisco de Pardo exige por cada alumno 13 pesos, 6 reales, ofrece buenos alimentos, dar el alumbrado del establecimiento, poner el servicio de mesa y dar los alimentos del sirviente además ofrece mantener en buen estado la casa y no admitir huéspedes.

(AHUR. Caja 40, f. 252)

Estas eran las tres contratas mejores, pues las otras ni rebajaban en el precio, ni ofrecían más ventajas. Tocaba al señor rector elegir entre las tres teniendo en cuenta todas las circunstancias expresadas.

La respuesta a esta carta que no tiene fecha dice así:

Señor Rector y Conciliarios.

Ricardo Rivas.

Admitese la propuesta hecha por la señora Maria Josefa de Francisco de Pardo por la cantidad que en ella se expresa, pero con la condición de que al almuerzo suministre un plato más de los ofrecidos. Firma: Mejia Secretario.

(AHUR. Caja 40, ff. 252, 252v)

Aquí se presenta una confusión, pues a la señora Díaz no solo se le había cancelado un contrato en mayo de 1846 por petición de los alumnos, como lo anotamos, sino que hay varios documentos donde figura nuevamente como contratista del Colegio en el año de 1859, aunque según el documento se escogió la propuesta de la señora de Pardo. Lo que podría pensarse es que cuando la señora Díaz terminó su contrato fue remplazada por la elegida.

Los pliegos relacionados con la señora Díaz son: uno dirigido a la señora Paz Díaz de parte del rectorado del Colegio del Rosario, fechado en el 20 de agosto

de 1859 donde se le decía: “Desde el día de mañana no dará Ud alimentos sino a los jovenes siguientes” (AHUR. Caja 41, f. 143), y continuaba con una lista de 20 nombres; el otro es un recibo con fecha del 4 de octubre de 1859:

Señor Dr. Andrés Pardo

Hotel Tequendama

Octubre 4 de 1859

Muy señor mio:

Sirvase poner a la orden y disposición del señor Manuel Antonio Arrubla ciento sesenta pesos de 8 decimos a cuenta de los alimentos de los alumnos de este mes con el recibo del expresado Sr. U. quedará cubierto.

Su afectísima servidora

María de la Paz Díaz de Montejo con su correspondiente “recibo” de los \$160 de a 8 decimos pagados a la señora María de la Paz Díaz de Montejo por los alimentos suministrados a los alumnos. Bogotá, Cundinamarca. Confederación Granadina.

(AHUR. Caja 40, f. 176)

Lo que parece indicar que esta señora traía los alimentos para el Colegio de este hotel con el señor Arrubla. Infortunadamente no hay más información de este tema en el Archivo. La favorecida señora Josefa de Pardo presentó una contrata de asistencia de alimentación para el Colegio del Rosario donde proponía: de desayuno café con leche y tostadas con mantequilla, de almuerzo dos platos, el primero sopa y el segundo fritos, café o chocolate según deseo, y de comida también dos platos, uno de sopa y otro de papas con carne, y un tercero de principio, a veces frutas o postres. En esta propuesta se incluye el desayuno en la secuencia alimentaria, se nota cierta simplificación de los menús y se omite la merienda. Sin embargo, llamó la atención el precio de \$13,6 reales.

El rector hizo un informe de este contrato apuntando que no conocía la sazón pues nunca había probado los platos presentados; sin embargo, anota que faltaba agregar un plato al almuerzo según la condición de la contrata, y también que se le debe indicar a la señora que “no sea tan modica en la cantidad de alimento que lleva cada plato [...] firma el vicerrector Agustín Manrique. Bogotá, 20 de diciembre de 1859.” (AHUR. Caja 42, f. 17).

La señora de Pardo acepta los comentarios y no ve inconveniente en agregar un plato más al almuerzo de los colegiales ofrecido en la propuesta.

Es interesante observar cómo en dichas ofertas para la manutención se agregaban otras ideas que hacían el “excedente” para ser escogidas, incluyendo de esta forma planes como el mantenimiento de la casa de la contratista, o el cuidado de los niños enfermos, o el dar un alimento gratis a algún empleado, lo cual finalmente sí influía en el veredicto del secretario; obviamente, el precio era fundamental. “La guerra de 1859-1862, dentro del régimen federal de 1858, la inició el Estado del Cauca, a cuya cabeza estaba Tomás Cipriano de Mosquera contra el Estado Central [...] y el resultado de la guerra a favor de Mosquera, confirmó la supremacía de los ejércitos regionales sobre el limitado ejército central” (*Nueva Historia de Colombia*, 1989: 174).

Le correspondió en el segundo rectorado a Don Andrés María Pardo y Álvarez en 1860 recibir la mala noticia de que el Colegio sería tomado nuevamente como cárcel por Mosquera,¹ y su decisión de encarcelar en el claustro a los opositores de su gobierno. Por segunda vez estaban los presos alojados en la planta alta del edificio y se suspendían las clases hasta nueva orden.

Esta circunstancia de hostilidades afectaba a todo el territorio, la carne escaseaba y los víveres subían de precio. Mosquera, en su afán de la guerra, ocupó casi todo el valle del Magdalena y se hizo muy común “estancar la carne y de venderla por su cuenta expropiando, es decir, apoderándose violentamente de los ganados de los conservadores”, como lo relata el historiador José Manuel Restrepo (1957: 52) en su *Autobiografía*.

En un estudio económico realizado por Miguel Urrutia (2007) basándose, entre otras fuentes, en datos obtenidos en listas de mercado del Colegio del Rosario, se afirma que:

“El índice de precios de alimentos para la capital muestra estabilidad hasta 1860 con aumentos posteriores [...] los precios aumentan por la necesidad de transportar los alimentos desde regiones más lejanas cuando la población de la ciudad crece rápidamente o cuando no hay agricultores en el campo y disminuye la oferta de productos” (Urrutia, 2007: 3). Lo que deja ver una estabilidad en los precios entre 1825 y 1860, y de estas fechas en adelante un aumento acelerado de los mismos.

1. La llamada Revolución Liberal de 1860 se vino fraguando desde Existía en ese momento el poder conservador, el poder liberal y el partido nacional. Para 1860 Tomás Cipriano de Mosquera se consideraba la máxima figura de una nueva organización política: el liberalismo caucano y estaba enfrentado con el presidente conservador Ospina. Mosquera inicia la guerra contra el gobierno en toda la República, triunfando el 8 de mayo de 1863 y con él la revolución federal (Segura, 1998: 91).

La casa del rector se restituyó el 2 de agosto de 1861 y solo un día después se le devolvió el edificio del Colegio, tal como él mismo lo expresó: “no se me devolvió hasta el 3 de agosto aunque me comunicó el señor general mayor e inspector general del ejército unido, se hallaba desocupado” (Guillén, 2003: 442). La ocupación del Colegio duró entonces un año y ocho meses, periodo en el que no se efectuaron gastos de manutención. No obstante, los alumnos no alcanzaron a regresar a clases pues el 24 de agosto de 1861, veintiún días después, el mismo presidente declaró el claustro Colegio Militar para estudios de los oficiales argumentando que era necesario “formar oficiales científicos de estado mayor, de ingenieros, de artillería, caballería, infantería e ingenieros civiles, los cuales se abrirán en los edificios de San Bartolomé y del Rosario” (Guillén, 2003: 442). Esta situación se alargó hasta el 11 de mayo de 1864, lo que quiere decir que fueron dos años y nueve meses más de cancelación de clases y de contratas.

Nuevamente se tuvo noticia sobre las contratas en 1865 por un documento escrito de mano del vicerrector a quien por encontrarse enfermo se le preparaba una dieta especial, situación que no se había presentado antes, y se ratifica con sus propias palabras:

Al señor Rector.

Bogotá, 30 de junio de 1865

Los alimentos del Colegio me hacían daño por estar yo sufriendo de una enfermedad crónica al estómago hace algunos años, Ud me contestó que me pasaría en dinero los 13 pesos de la ración que me correspondía como a vicerrector con el fin de que yo pudiese mandarlos preparar convenientemente en la parte que quisiera. Entonces hice un arreglo con la señora administradora del colegio para que me hiciese servir a medio día una comida de dieta la que en efecto me ha estado administrando hasta hoy en que me ha hecho saber que en adelante no se me podrá dar dicha comida. Como esta ocurrencia me pondrá en el caso de salir a tomar los alimentos en la calle prefiero renunciar al cargo. Firma Diego Tanco.

(AHUR. Caja 43, f. 173)

No sabemos las razones de la contratista para suspenderle la dieta, pero seguramente para el señor Tanco no era fácil conseguir un sitio cerca al Colegio donde le prepararan su comida de enfermo, pues para esa época solo existían las tiendas,

chicherías y una que otra fonda donde los platos, suponemos, no eran muy diferentes a los del Colegio, motivo por el cual decidió presentar su dimisión.

El rector Juan Agustín Uricoechea se dedicó en su rectorado a reconstruir el claustro hasta el 19 de febrero de 1866, cuando le entregó el cargo al doctor Francisco Eustaquio Álvarez. Parece que con buenos resultados pues unos meses después el agente fiscal comentaba sobre el buen estado en que estaba el Colegio del Rosario.

Es importante establecer que para esta fecha de 1866 el alumbrado público solo existía en la calle Real y la de Florián, ambas iluminadas por faroles de petróleo ubicados cada media cuadra y controlados, a su vez, por unos personajes conocidos como los *serenos*, lo que sugiere que el resto de la ciudad, las casas y el Colegio permanecían en completa penumbra al oscurecer. El sebo era indispensable, pues se usaba como velas en un farol de mano para poder transitar las calles en horas de la noche e iluminar las habitaciones. Esto explica que en las propuestas de las contratistas de alimentos se ofreciera velas para el alumbrado del Colegio (Gómez, 1978: 84). Las estufas de las cocinas, por consiguiente, eran de carbón.

Las secuelas de la Guerra de los Supremos se sintieron varios años después, en especial en el costo de la vida. Parece que los vendedores de comestibles subieron sus precios y esto trascendió a la esfera de las contratistas de alimentos del Colegio.

Sobre este tema escribió una petición la señora Mercedes Uricoechea a los señores consiliarios en septiembre de 1869. Aunque aclara que no era contratista, se queja por la carestía de los suministros:

Represento ante vosotros diciendoo: estoy encargada de suministrar los alimentos a los alumnos del colegio, no soy contratista a precio determinado soy simplemente administradora con goce de sueldo, no estoy en consecuencia sujeta a las ganancias o pérdidas provenientes de alza o baja en artículos de consumo. Es notorio que por causas que no es del caso expresar los artículos alimenticios de primera necesidad han tenido una alza sorprendente en tal grado que algunos (los huevos por ejemplo) valen un 125% más de que han valido en tiempos normales. Lo poco que he podido ahorrar del fruto de mi incesante trabajo lo estoy consumiendo para dar cumplimiento a mi deber. Como mi reclamación está fundada con hechos notorios a vuestro alcance solicito que autoriceis al señor rector para que aumente

en 20 centavos la suma que se me pasa para la alimentación de cada alumno.

(AHUR. Caja 46, f. 105)

A los ocho días la señora Uricoechea tenía una respuesta positiva a su petición.

Cuando había cambio de rector en el Colegio era costumbre realizar un inventario que entregaba el rector saliente al entrante donde especificaba los muebles y enseres que poseía el edificio, y el estado en que se encontraba dicho mobiliario. El 1 de enero de 1871 el saliente rector doctor Francisco E. Álvarez da razón de los muebles y demás objetos pertenecientes al Colegio de Nuestra Señora del Rosario al rector entrante, doctor Nicolás Esguerra. Dentro de dichos bienes figuran los relativos al comedor o refectorio y cocina. Según esto el refectorio constaba de 11 mesas y se contaban en su menaje los siguientes artículos:

- 183 Platos grandes útiles de loza extranjera y del país
- 22 Platos id, id, inútiles
- 22 Platos pequeños útiles
- 44 Platos id inútiles
- 63 Tazas id
- 22 Pocillos id
- 4 Saleros id
- 54 Tenedores útiles
- 38 Cucharas pequeñas útiles
- 40 Cucharas grandes en mediano estado
- 2 Jarras
- 42 Cuchillos en mediano estado
- 10 Cuchillos inútiles
- 1 Farol roto
- 42 Vasos de vidrio buenos
- 1 Sartén
- 4 Cafeteras de cobre y 4 de lata, todas en buen estado.
- 5 Candeleros de lata en mal estado
- 2 Portadores de comida (de madera)
- 5 Canastos
- 5 Tenedores nuevos
- 2 Cucharas grandes nuevas
- 8 Cucharitas nuevas

- 2 Cuchillos nuevos
- 9 Manteles útiles
- 15 Manteles inútiles
- 4 Mesas largas viejas
- Otra mesa cuadrada vieja

(AHUR. Caja 49, f. 358)

Por este listado nos damos cuenta que el servicio a la mesa era medianamente completo. Las mesas se vestían con su mantel, se usaban platos, cubiertos, vasos, además de tazas y pocillos; solo faltaban las servilletas. En cuanto a la cocina no se mencionan sino un sartén y unas cafeteras. Las ollas eran indispensables y no aparecen, por lo que podría pensarse que la contratista tendría otros elementos de su propiedad para cocinar que no estaban en este listado.

En el mes de abril del mismo año aparece un legajo de gastos varios y sus comprobantes del Colegio del Rosario donde se hace mención al Día de Comunión como algo especial; se trataba del día de la primera comunión de los jóvenes estudiantes, fecha en que surtían de vino y se encargaban almuerzos de festejo: “n° 37. He recibido del señor Rector del Colegio de Nuestra Sra del Rosario la suma de 8 pesos por valor de 10 botellas de vino para el almuerzo del día de comunión. Bogotá, abril de 1871. Firma Jose H Arango”. A su vez la mayordoma confirma: “Recibí las 10 botellas de vino para servir las a los colegiales. Bogotá, abril 4 de 1871. Firma: Encarnación Buenaventura”.

“n° 42 He recibido del señor Rector del Colegio de Nuestra Señora del Rosario la suma de 8 pesos por valor de la mejora del almuerzo de los colegiales el día de la comunión. Bogotá, abril 13 de 1871. Encarnación Buenaventura” (AHUR. Caja 48, ff. 20, 29). Como dato curioso, ya circulaban cheques del Banco de Bogotá.

El 6 de junio de 1871, durante el rectorado del doctor Nicolás Esguerra, se realizó una visita al Colegio por parte del gobernador para examinar el edificio y su funcionamiento. Durante esta actividad algunos alumnos aprovecharon para exponer sus quejas sobre la alimentación, diciendo que era “de mala calidad e insuficiente” (Guillén, 2003: 501). El gobernador puso atención a este reclamo y se acercó al rectorio en la hora de la comida concluyendo, con sorpresa, que eran bien servidos, con aseo y cantidad suficiente. No obstante, en las observaciones sobre el edificio se vio la necesidad de “reedificar la casa contigua a la capilla y destinada para habitación de la persona que se encarga de suministrar los alimentos al colegio” (Guillén, 2003: 503), lo que quiere decir que se reanudaban las contrataciones de alimentos.

En efecto, para el rectorado del doctor F. E. Álvarez se tramitó una cuenta de cobro relacionada con la alimentación, la cual se hacía semanalmente y se pagaba con cheque del Banco de Bogotá: “N° 1. El rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario a Adelaida Herrera debe por el valor aproximado de la alimentación de los empleados y alumnos en los días 3, 4, 5 y 6 del presente mes. *Bogotá, febrero 1 de 1873 ... \$50.000*”.

La cuenta se desglosaba así:

Vicerrectoría del Colegio.

Bogotá, Feb. 6 de 1873.

Liquidase L/C anterior en la forma siguiente:

LUNES 3 DE FEBRERO

1°	Vicerrector, Srio y un pasante	\$0.900
2°	3 alumnos con beca de primera fundación	\$0.900
4°	8 pensionistas	\$2.400
	Suma	\$4.200

MARTES 4

1°	Vicerrector, Srio y 2 pasantes	\$1.200
2°	4 alumnos con beca de primera fundación	\$1.200
3°	1 con beca de familia	\$0.300
4°	12 pensionistas	\$3.600

MIÉRCOLES 5

1°	Vicerrector, Srio y 2 pasantes	\$1.200
2°	6 alumnos con beca de primera fundación	\$1.800
3°	1 con beca de familia	\$0.300
4°	23 pensionistas	\$6.900

JUEVES 6

1°	Vicerrector, Srio y 2 pasantes	\$1.200
2°	6 alumnos con beca de primera fundación	\$1.800
3°	1 con beca de familia	\$0.300

4°	32 pensionistas	\$9.600
	Sumas	\$ 33.600

Quedan pues a favor del Colegio \$ 16.400
El vicerrector, Juan Antonio Uricoechea

(AHUR. Caja 52, ff. 240, 240v)

El inventario era un documento muy valioso, allí se registraban el mobiliario y los elementos de uso diario de una casa, en este caso, del Colegio, elaborado por el rector doctor Francisco de Narváez que entregaba su cargo al señor Gil Colunje en el año de 1875 y le presentaba el citado pliego titulado: “Inventario de los muebles y demás objetos pertenecientes al Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario”. Del refectorio dice:

9 mesas del refectorio con sus bancos que son 18 [...] útiles del comedor y cocina: 91 platos grandes en buen estado; 18 platos grandes en mal estado; 14 dulceras en regular estado y los demás inútiles; 63 tazas en mediano estado, 2 jarros inútiles; 4 cafeteras de cobre; 4 cafeteras de lata; 5 candeleros de lata; 2 portadores de madera; una mesa de torno; 3 mesas de cocina; una sartén; una jarra de metal. Bogotá, 8 de enero de 1875.

(AHUR. Caja 55, f. 342)

De acuerdo con el ya citado listado de menaje de 1871 podemos apreciar una leve disminución en las mesas en el refectorio –de 11 a 9–, de 183 platos grandes se pasó a 109 contando buenos y malos, el mismo número de tazas, candeleros y cafeteras, igual con los portadores de madera y el sartén, y solo quedaba una jarra. No incluyó en su escrito los cubiertos ni los manteles.

Ya se había mencionado el uso indiscriminado de las palabras *refectorio* y *comedor* desde 1846, sin embargo, según este documento parecería que hay una diferencia: el refectorio era el espacio o la habitación con sus muebles, mesa y sillas, mientras que el comedor serían los elementos utilizados para comer. Es curioso también que se haga un inventario de cosas que ya no sirven, calificadas como inútiles, en lugar de desecharlas.

La situación política del país y la guerra civil entre los dos partidos tradicionales

iniciada en 1876¹ volvieron a cerrar las puertas del Colegio, y el 26 de diciembre de este año se tuvo que devolver el dinero a los alumnos que se habían matriculado porque “la situación de guerra del país hizo precisa la clausura de las tareas escolares del establecimiento”, hasta 1877 (Guillén, 2003: 509). Esto lo corrobora el escritor Mora con sus palabras: “Durante la guerra de 1876 no se cerraron las escuelas públicas. Los colegios sí, y apenas hubo estudiante liberal que no cambiara los libros por las armas [...]. Por ese tiempo los conservadores no enviaban sus hijos a San Bartolomé ni al Colegio del Rosario, debido a la intolerancia política de esos dos institutos” (Mora, 1972: 39).

Hasta este momento las propuestas de manutención se hacían con una oferta para almuerzo, comida y refresco o merienda, a partir del 11 de junio de 1880 se proponía el menú diario de la semana. Es así como la señora Ignacia Páez de Fajardo elaboró una minuta con la que se comprometía a servir en la alimentación de los jóvenes estudiantes, es decir, ya no era la enumeración de platos para un día sino que los particularizaba por los días de la semana y a las horas de comida:

LUNES

Almuerzo: sopa, ajiaco de papas con carne, alverjas, etc. Frito: un huevo frito, carne frita, 2 tajadas de plátano maduro, papas fritas y patacones. Una taza de café con leche endulzado con azúcar. Un pan de a cuartillo.

Comida: sopa, mazamorra con carne, papas y alverjas.
2° plato: papas guisadas con pellejo y carne asada. 3° plato: arroz seco y gallina. Dulce de almibar y un pan de a mitad.

Se podrá apreciar que el ajiaco se arreglaba con papas, pero no se usaba el pollo y mucho menos las alcaparras y la crema. El plato compuesto de fritos era algo exagerado por la ingestión de grasa, y se ofrecía más cantidad de platos para la hora de la comida.

1. La guerra de 1876 se dio entre los partidos conservador y liberal, cada uno tenía sus causas de malestar las cuales fueron encausadas hacia una lucha armada a pesar de que la constitución prohibía declarar la guerra, fue incumplido este decreto. La guerra duró 9 meses y culminó con el triunfo del radicalismo y los inicios de la regeneración (Segura [Edit.], 1998: 112).

MARTES

Almuerzo: sopa de arroz claro con papas, carne y alverjas verdes. Frito: el del lunes pero beesteak en lugar de carne frita, café y pan de a cuartillo como el lunes.

Comida: sopa de verduras con carne. 2° plato: papas asadas en horno y carne guisada. 3° plato: arroz seco con pastel de hojaldre. Melado y pan de a mitad.

Se introdujo la palabra *beefsteak* seguramente por la influencia inglesa en el Colegio, igualmente el pastel de hojaldre perteneciente a la cocina francesa. También una nueva técnica de cocción al horno.

MIÉRCOLES

Almuerzo: sopa de plátano verde con carne y papas, etc. Frito: como el del lunes pero la carne machacada. Café con leche y pan como el lunes.

Comida: sopa de lentejas con carne. 2° plato: papas i beesteak. 3° plato: arroz con carne de cordero bien preparada. Dulce de almibar y pan de a mitad.

En este día se da carne de cordero, se repiten algunas cosas del lunes y se ratifica que el dulce se daba en la hora de la comida.

JUEVES

Almuerzo: sopa de ajiaco de arracacha con carne. Frito: como el del lunes. Café con leche y pan de a cuartillo.

Comida: sopa de tallarines con carne. 2° plato: carne preparada en horno y papas guisadas. 3° plato: arroz seco y torta dulce de requesón. Melado y pan de a mitad. Dos frutas a cada estudiante y superior.

Se usaba mucho el ajiaco de arracacha, incluso hasta principios del siglo XX. Torta dulce de requesón como algo diferente e incluía dos frutas que poco se ofrecían.

VIERNES

Almuerzo: sopa de mazamorra con carne, papas y alverjas o garbanzos. Frito: como el del martes, café y pan como el lunes.

Comida: sopa de maíz. 2° plato: papas y carne de res frita. 3° plato: arroz con plátano maduro compuesto. Dulce de almibar y pan de a mitad.

Llama la atención las pocas legumbres que se servían. Aparte daban alverjas, lentejas, garbanzos, pero el frijol estaba excluido. El dulce de almíbar suponemos era de alguna fruta en conserva, como se acostumbraba en ese momento.

SÁBADO

Almuerzo: como el miércoles. *Comida:* como el martes pero con el arroz pescado.

Se asumía que el pescado se ofrecía solo en Cuaresma pero en este caso lo proponen para la comida del sábado.

DOMINGO

Almuerzo: sopa la del lunes. Frito: como el del Miércoles agregándole una empanada a cada plato, café como el lunes.

Comida: sopa de ajiaco de arracacha y papas con carne y garbanzos o alverjas. 2° plato: papas y carne guisadas. 3° plato: arroz seco y puding dulce. Dulce y pan de a mitad.

(AHUR. Caja 63, f. 10)

De acuerdo con esta minuta, todos los días los muchachos comían fritos y lo que cambiaba era la forma de preparar la carne, la sopa era diferente para cada día pero al final de la semana ya se repetían algunos platos. La contratista no tenía ideas diferentes a otras anteriores para combinar los productos y poder ofrecer así diversas recetas.

En cuanto al desayuno, se disponía por aparte con el título “Desayuno de todos los días: para los estudiantes agua de panela con dos calados y 1 pedazo de queso y para los superiores chocolate con 2 bizcochos calados y queso” (AHUR. Caja 63, f. 10v). En este apartado se ratifica claramente la diferencia de comida entre los estudiantes y los superiores, dato que no se había puntualizado antes.

Otro aspecto a destacar en la minuta es el refresco, llamado:

Refresco de siempre: chocolate con azúcar o agua de panela según quieran los estudiantes; dos bizcochos calados, queso, pan de yuca o galleta o almojábana o un bizcocho de azúcar (una de estas cosas), dulce de almíbar con alguna fruta como icaco, guayaba, coco, durazno, manzana, etc.

Las frutas del jueves deberán escogerse dentro de las siguientes: chirimoya, mango, plátano africano maduro, manzana, piña, aguacate, ciruela, durazno, curuba con leche y azúcar, naranja, lima dulce y granadilla.

De acuerdo con lo propuesto, los sábados de cada semana se serviría postre además del dulce de ordinario, y este podía ser caspiroleta,¹ batidillo blanco, arequipe, entre otros. También se proponía servir a los superiores, en lugar de chocolate o agua de panela, café con leche endulzado con azúcar.

“Los manteles se variaran todos los domingos. La señora contratista tendrá por su cuenta dos criadas para el servicio de la mesa. Firma Ignacia Paez de Fajardo, Manuel Ezequiel Morales y el Srío del Colegio Horacio Rodriguez” (AHUR. Caja 63, f. 11). En este apartado del refresco se ilustran muy bien las frutas con las que se preparaban en el Colegio las conservas, y las que se compraban en el mercado para los jueves, de estas últimas es llamativo el plátano africano maduro que seguramente se trataba del banano, y la lima dulce que hoy en día es difícil de conseguir.

Considerando que es una de las minutas más completas, procedimos a analizarla desde el punto de vista nutricional con la ayuda de una profesional en nutrición.² A pesar de que no contamos con las raciones para cada niño en gramos, se hace un razonamiento general en cuanto a los alimentos ofrecidos y sus componentes.

En primer lugar sobresale el alto consumo de grasas saturadas y harinas, contrastado con el bajo consumo de frutas y verduras; es decir, los estudiantes no tenían una dieta balanceada. Es probable que la falta de ensalada, la alta cantidad de harinas, grasas y dulces ofrecidos a la hora de la comida, llevara a ocasionar problemas de digestión lenta y sobrepeso. Si a esto le agregamos que la escasez de frutas y verduras, además de incidir en la regulación del metabolismo y en la

1. Caspiroleta: postre a base de almíbar, huevo, leche, vino, canela en polvo y uvas pasas. Se acostumbra servirlo en moldes para flan (Moreno, 2008: 142).

1. Doctora Adriana Carrillo, nutricionista, Universidad Javeriana.

adquisición de vitaminas y minerales, influye notoriamente en el fortalecimiento del sistema inmune, es probable que los estudiantes sufrieran de gripes o resfriados con frecuencia. Por otro lado, en la excesiva oferta de alimentos es bajo el bajo contenido de lácteos, carencia que seguramente influía negativamente en el periodo de crecimiento.

Además, si bien el desayuno se considera la comida más importante del día pues debe ser fuente de energía para comenzar la jornada, a los estudiantes se les ofrecía un desayuno pobre y simple en alimentos energéticos. En términos nutricionales, entonces, los niños no tenían una dieta equilibrada en micronutrientes, y más bien podían tender a la gordura y a las enfermedades.

En septiembre de 1880, la señora Eduvijis Bermúdez de Vilar presentó otra oferta de alimentación para los empleados y alumnos del Colegio del Rosario cuyo contrato se transcribe enseguida:

Conste por el presente que los infrascritos, a saber Manuel Ezequiel Corrales, Rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, por una parte y Eduvijis Bermúdez de Vilar por otra, han celebrado el siguiente contrato:

1º Eduvijis Bermúdez de Vilar se obliga a suministrar la alimentación diaria para los superiores, empleados que tengan derecho a ella y alumnos internos que hubiere en el colegio en esta forma:

Desayuno que se compondrá de chocolate con queso y un pan de a mitad, o café sin leche, té o agua de panela, según el deseo de cada uno.

Almuerzo que se compondrá de un plato de sopa, un plato de frito con carne, huevos preparados de la manera que los quieran los que esten a la mesa, tajadas de plátano maduro y verde (patacones) y papas, chocolate, café con leche o té y un pan de buena calidad de los dados por dos y medio centavos.

Comida compuesta de un plato de sopa otro de carne y papas a su equivalente, arroz seco y algún otro principio todo esto variado cada día, dulce de almibar o melado con queso, si este fuere preferido, un pan igual al del almuerzo y un pocillo de café sin leche.

Además los jueves, viernes y domingos se servirán frutas, los

Miércoles y sábado se agregará un postre, los martes se servirá peto,¹ y los lunes, jueves y domingos se pondrá encurtido.²

Refresco que se compondrá de chocolate con queso y un pan igual al de la comida, un plato de dulce de almibar o su equivalente. A los alumnos que quieran café con leche, té o agua de panela en lugar de chocolate, se les podrá servir siempre que avisen con anticipación.

2° Los alimentos serán servidos con un aseo esmerado, bien preparados, condimentados convenientemente, con puntualidad a las horas designadas por el reglamento y a satisfacción del Rector del colegio. En ningún caso se servirán alimentos a los alumnos fuera de las horas reglamentarias, salvo el de enfermedad de alguno.

3° La señora de Vilar se compromete a dar alimentos gratis a los sirvientes del colegio. Además se obliga a que por cada veinte personas que reciban alimentos en el refectorio del colegio dará alimentación gratuita para un empleado o alumno del colegio que designe el rector de ella y si el número de alumnos llegare a cuarenta, asistirá gratis a otro empleado o alumno.

4° Es de cargo de la señora de Vilar suministrar los manteles, cubiertos y servicio de mesa y todo lo demás que sea necesario para que los alumnos esten bien servidos en el refectorio. El servicio de mesa será de loza extranjera [sic], cristal o vidrio y los cubiertos de calidad regular.

Igualmente cuidará de que en todas las comidas se sirva agua de buena calidad como también de que las puertas del refectorio se cierren terminado el servicio y no se abran sino en el instante en que deba principiarse.

5° El colegio pagará a la señora de Vilar por la alimentación de cada alumno o empleado, la cantidad de once pesos ochenta

1. Peto: especie de sopa que se prepara con granos de maíz entero, cascado y sin hollejo, cocidos en leche con azúcar o panela. Se toma caliente o frío (Moreno, 2008: 442).

2. Encurtido: frutos y hortalizas conservados en vinagre como coliflor, pepinillo, cebollines, habichuelas, pimientos, etc. a veces con especias. Se come como entremés o tapa (Moreno, 2008: 231).

centavos (\$11.80) por cada mes, en moneda corriente y por semanas anticipadas, previa la presentación de la cuenta de cobro. Si en el curso de la semana ocurrieren altas o bajas, se dará aviso a la contratista con veinte y cuatro horas de anticipación para que aumente o disminuya los alimentos haciéndose en la cuenta de la semana siguiente la deducción o el aumento correspondiente.

6° El rector del colegio pondrá a disposición de la sra de Vilar las piezas bajas contiguas al refectorio.

7° Cada reclamo relativo al servicio, calidad o cantidad de los alimentos será hecho a la contratista por conducto del procurador del colegio y a falta de este por los otros pasantes.

El rector se obliga a hacer que los alumnos guarden en el refectorio el orden y compostura debidas para evitar desordenes.

8° Este contrato durará por todo el tiempo que las partes contratantes cumplan con las condiciones que se estipulan en él y en el caso de que la señora de Vilar deje de cumplirlo, el rector del colegio puede declararlo rescindido.

9° Para el cumplimiento de este contrato la Señora de Vilar presenta como fiador al señor Anacleto Díaz quien se obliga solidariamente con ésta a responder de las sumas que se anticipen a la contratista y de los perjuicios de que pueda hacerse cargo por falta de cumplimiento y en fe de ello firma con las partes contratantes en Bogotá, a nueve de setiembre de mil ochocientos ochenta. Firmas.

(AHUR. Caja 63, ff. 152, 153)

Esta transacción refleja que la señora de Vilar ya tenía experiencia en contratar, sin embargo, no especificaba los platos para cada día de la semana, no definía el tipo de sopa –punto importante para el tema de la nutrición–, como tampoco registraba en su menú las verduras que, aunque es posible que sean de principio no lo particularizaba. Las frutas que hoy consideramos indispensables las disponía solo tres días y suponemos que eran las que estaban en cosecha. Igualmente ofrecía al desayuno té o café sin leche.

Haciendo un paréntesis, a propósito de estas bebidas cabe recordar el escrito de José María Vergara y Vergara sobre las tres tazas: chocolate, café y té, las cuales marcaron una época en la historia. Para 1813 estaba muy arraigado el chocolate,

se tomaba varias veces al día y se consideraba un buen alimento, pues este autor relataba sobre el *refresco*, es decir, una taza de chocolate, una especie de fiesta donde se ofrecía la bebida acompañada de colaciones, se departía con los amigos y se finalizaba bailando. Hacía mención de cómo se preparaba el chocolate: “Es de advertir que la regla usada entonces por aquellas venerables cocineras era la de echar dos pastillas por jícara y ninguna de aquellas sabias cocineras se equivocaba” (Selección Samper Ortega, 2007: 73).

La segunda taza correspondía a 1848 cuando “Juan de las Viñas saluda a usted y le ruega que concurra esta noche a su casa a tomar una taza de café” (Selección Samper Ortega, 2007: 75). El café se conocía como remedio, para mal de estómago por ejemplo, de mal sabor pero curativo. Sin embargo, compartir una taza de café no se consideraba motivo para invitar a otras personas a casa. En el entretenido relato, después de degustar deliciosas viandas llega por fin el momento del café: “apurado el primer sorbo apartamos respetuosamente el pocillo y yo volví la cara para escupir con maña y sin que nadie notara, el puñado de afrecho que me había quedado entre en las fauces” (Selección Samper Ortega, 2007: 83). Esta última situación puede entenderse si tenemos en cuenta que estas eran las primeras preparaciones de la bebida de moda en la ciudad.

La tercera taza en 1865 constituía otro tipo de invitación, contaba el señor Vergara en su libro. Esta vez versaba así: “los marqueses de Gacharná hacen sus cumplimientos a José María Vergara caballero, y le avisan que el 30 del mes entrante, siendo el cumpleaños de señora la marquesa, se hará música en el hogar y se tomará el té en familia (traje de etiqueta)” (Selección Samper Ortega, 2007: 100). Se servía con mucha elegancia, con algunos bizcochuelos y algo de baile, y termina diciendo:

En 1813 se convidaba a tomar una taza de chocolate, en taza de plata y había baile, alegría, elegancia y decoro. En 1848 se convidaba a tomar una taza de café, en taza de loza y había bochinche, juventud, cordialidad y decoro. 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.

(Selección Samper Ortega, 2007)

Continuando con la señora Vilar en cuanto al precio, cuarenta años antes la señora Nariño cobraba diez pesos por mes, siempre y cuando pasaran los comensales de diez alumnos. Así las cosas, se considera razonable el aumento de 1,80

pesos, aunque para este momento no se citaba el lavado de la ropa del refectorio ni la de los niños.

En la nota 6 se refiere a las habitaciones que designará para la contratista, lo que significa que la casa que estaba destinada para esta actividad desde la contrata de la señora Nariño ya no existía, se había destinado para otro uso, o se encontraba en mal estado. En los contratos anteriores se circunscribía el tiempo a dos o tres años, aquí ya era ilimitado.

En comparación con las primeras contratas no hay muchas diferencias en cuanto a los platillos ofrecidos, sin embargo, parece que en los años cuarenta había más compromiso en cuanto a la lavada y el arreglo de la ropa de los colegiales, y se especificaban los platos de Cuaresma o días de fiesta. No obstante, no se conoce el resultado de estos planes en el Colegio.

A propósito de la pureza del agua, la alusión que la señora de Vilar hace al “agua de buena calidad”, puede entenderse si tenemos en cuenta la siguiente carta dirigida al señor rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, de parte de los alumnos internos el 30 de marzo de 1880:

Los infrascritos alumnos internos del Colegio ante vos con el respeto debido exponemos:

1°. Que casi toda la comunidad se encuentra hace cerca de un mes, enferma a consecuencia de la mala alimentación.

2°. Que a la señora contratista se le han dirigido protestas contra los alimentos por el señor vicerrector, por el procurador y por los alumnos y todo ha sido en vano.

3°. Que esto ya es un alzamiento en contra de los intereses del colegio, del estado de cundinamarca y de los padres o tutores de los alumnos pensionistas que sostienen los alumnos que actualmente componen la comunidad y

4°. Que en vista de estas razones os pedimos como único calmante para tantos males, que se recinda inmediatamente el contrato hecho para la alimentación con la señora contratista [...] con toda consideración, aff. [Se registran cincuenta firmas].

(AHUR. Caja 65, ff. 104, 104 V)

La contestación fue negativa, entre otras razones, porque se pidió un informe a los empleados acerca de los alimentos que servía la contratista y la conclusión fue que lo que les estaba haciendo daño era el consumo del agua que sacaban

del pozo del Colegio, posiblemente estancada, como lo expusieron dichos trabajadores:

1°. Que no creen que la mala salud de algunos alumnos sea debida a la alimentación sino más bien al agua que como se sabe es muy mala sobre todo en estos tiempos en que no corre continuamente a la alberca del Colegio.

(AHUR. Caja 65, f. 106)

2°. Que es cierto que ha habido quejas sobre algunas cosas de la comida como el café, que en días pasados estuvo malo, pero que habiéndose reclamado a la señora contratista lo ha variado por otro de mayor calidad. 3°. Que la señora contratista en una conferencia que con ella tuvieron algunos de los infrascritos en la noche del 31 prometió alejar en cuanto fuera posible todo motivo de queja. 4°. Que teniendo en cuenta la pequeña suma que paga el colegio por cada alumno y la carestía de víveres, no es posible servir una mesa mejor, consiguientemente no creen los empleados en manera alguna que pueda calificarse como alzamiento el que la señora contratista sirva como lo hace una comida regularmente abundante y buena. Por las razones expuestas creen los infrascritos que el señor rector no debe acceder a la petición de los alumnos pues con esto solo se lograría cambiar de contratista sin conseguir mejora alguna en la alimentación.

(AHUR. Caja 65, f. 106v)

Muy interesante este pliego alrededor de una contrata que, aunque no se especifica, suponemos era la de la señora de Vilar. El señor rector no cedió a las súplicas de los alumnos, pidió la opinión de los empleados y basado en esta última dio finalmente le dio el veredicto. Con seguridad era la ingestión de este tipo de agua lo que estaba enfermando a los estudiantes posiblemente con problemas estomacales, no la comida suministrada, y de esta forma se continuó con la asistencia alimentaria recibida hasta ese entonces.

Respecto a este argumento de la calidad del agua se encontró una explicación en el texto titulado “Epítome de los elementos de higiene o de la influencia de las cosas físicas i morales sobre el hombre y de los medios de conservar la salud”, donde se analiza el asunto de la alimentación y específicamente del agua.

Dice textualmente: “El conocimiento de las aguas y de los lugares es de grande utilidad [...] este es el único medio propio para descubrir la naturaleza de las enfermedades endémicas y el medio de evitarlas y remediarlas”. También hace mención al clima de Bogotá: “las enfermedades las sufren las ciudades que tienen aguas pantanosas o lagos como los pueblos de Fontibón y Bogotá y que no están bien expuestas a los vientos y al sol”, para terminar aseverando: “Nada contribuye más a la conservación de la salud de una población que el uso de buenas aguas y nada es más capaz de alterar la sanidad que aquellas que poseen malas cualidades” (Merizalde, 1828: 137).

La década de 1880 fue de cambios para el Colegio al estar titubeando entre pertenecer o no a la Universidad Nacional. Finalmente, el 7 de marzo de 1881 salió un decreto que disponía que las facultades del Colegio del Rosario hacían parte de la Universidad Nacional. De los seis artículos correspondientes al decreto en ninguno se mencionó la manutención, no obstante se distribuyeron seis becas de primera fundación.

En los últimos años del siglo XIX, precisamente en 1882, vino a la ciudad capital la única viajera inglesa que dejó huella. Se trataba de la señora Rosa Carnegie quien con su visión femenina describió la vida bogotana. Realizó los paseos obligados a los extranjeros y disfrutó de las meriendas campestres, así escribía sobre su experiencia con toque francés en Zipaquirá:

Hacia las tres y media anunciaron la cena y todos caminaron hacia el salón adjunto a la sala donde se sirvió la más limpia, hermosa y agradable comida que jamás haya visto entre los colombianos desde que llegué aquí. Cada persona tenía un bouquet azul con un broche para asegurarlo. En el centro de la mesa se encontraba un fino pavo al horno con varias botellas de vino, brandy, cerveza y chicha. El primer plato fue la sopa, con un alto contenido de grasa o color y no muy buena. Luego la sirvienta de la casa cortó el pavo, que fue servido con pudín de maíz, dos papas, un pedazo de carne asada y una ensalada de aguacate. Cuando terminamos, sirvieron “mazamorra”, un tipo de sopa que no llamó mucho mi atención y luego un dulce de maíz, harina y azúcar (bastante de esta última); sobre el dulce estaba escrito en letras blancas “Furatena”, el nombre de la casa; queso muy blanco y bueno, pero sin sabor, y un pedazo de arepa, que es una torta asada en rescoldo y hecha de harina de maíz.

Luego llegó la chicha que es maíz fermentado y nada agradable. Luego nos sirvieron un plato de naranjas seguidas por bananos y granadillas; nos lo pasaron con vasos de agua y así terminó una cena de campo. Después charlamos mientras que la parte masculina de la asistencia tomaba café y fumaba.

(Carnegie, 1990: 119-120)

Llama la atención el desayuno que les brindaron al pernoctar en esta finca:

La señora llevaba una olla grande de barro que contenía sopa acabada de retirar del fuego. Estaba hecha de huevo y mucha mantequilla, con hinojo y perejil, y con huevos enteros cocidos colocados adentro. Luego nos dieron carne fría, dos papas dulces a cada uno, pavo también frío y tajadas de aguacate; después arepa y queso y un te aguado con leche caliente. Los nativos no tienen la menor idea de cómo hacer té. Casi siempre lo toman como medicina.

(Carnegie, 1990: 121)

El té lo sirvieron a las seis de la mañana y, como bien anotaba la señora, era más medicina que alimento. Podemos suponer que la sopa era una changua y el resto los sobrados del almuerzo del día anterior.

El Estuche era un libro de recetas y variadas anécdotas que salió a la venta en 1882 y se publicitaba en los directorios de la ciudad, su texto era como sigue: “8.000 recetas y hechos diversos por John Truth (J. Argaez). Los tres tomos de 400 páginas cada uno se hallan a la venta en la imprenta de El Telegrama. El tomo cuarto está en prensa y verá la luz próximamente. Cada volumen empastado vale \$3” (Pombo y Obregón, 1888).

Por lo general, los libros los publicaban en los periódicos. Seguramente esta obra fue de gran utilidad para las amas de casa. Mientras tanto, la señora Domitila estaba ofreciendo sus servicios al rector del Colegio en la siguiente carta:

Bogotá, 12 de febrero de 1882

Sr Rector del Colegio de Nuestra Señora del Rosario.

Presente.

Domitila Pinto, vecina de Bogotá ante el señor Rector muy respetuosamente representa con el objeto siguiente: Sabedora la que suscribe de que en la actualidad debe verificarse al arreglo

con una contratista de alimentos y demás servicio interno. Solicito del señor Rector tenga en cuenta la propuesta que al efecto hago y se digne someterla a la consideración de esa respetable corporación. Para lo que debe tenerse en cuenta espongo: 1°. Que tengo la necesaria práctica en el servicio de que se trata. 2°. Que me comprometo a llevar todos los deberes que imponga el reglamento. 3°. En fin que cuento con dos honorables caballeros de abonadas probidad y responsabilidad para fiadores en el documento que debo otorgar.

Sr. Rector Domitila Pinto.

(AHUR. Caja 68, f. 702)

Esta propuesta de contrata es muy diferente a las originales, ya que no se refiere en ningún momento a la comida sino más bien hace énfasis en las cualidades personales y de sus fiadores. Muchas veces en los cambios de contratista la entrante ofrecía los mismos platos que la antigua y no se molestaba en proponer nuevas ideas.

El 22 de febrero de 1882, con el rector Manuel Ancízar, las condiciones del Colegio eran deprimentes, razón por la cual le manda una comunicación al patrono donde le informa:

La situación lastimosa que atraviesa hoy el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario por la ruina material que lo amenaza, hace precisa, urgente una inmediata reparación de la parte del Edificio, que sin ella vendrá a tierra y más que todo exige una corta clausura de un mes y ahorros extraordinarios para atender a esos gastos. En tal situación hay que prescindir de algunos empleados cuyos servicios no son necesarios y cuyos sueldos no representan por lo mismo pago alguno de servicios prestados que puedan justificarse.

Antes de retirarse del cargo por encontrarse muy enfermo, ruega al vicerrector y a los consiliarios que “pongan por obra la medida enérgicamente tomada de clausura absoluta del Colegio durante el mes de marzo, presentando los motivos que crean aceptables” (Guillén, 2003: 523-524). Lo que lleva a inferir, siempre y cuando hayan aceptado la recomendación del señor rector, que en el mes de marzo o junio no se brindó alimentación a los estudiantes. Es de anotar que el papel

donde se registró este documento ya tenía impreso “Estados Unidos de Colombia. Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario”.

Inconformidad en el Colegio por la asistencia de alimentación

La situación no solo afectaba al claustro, en su interior también había conflictos y protestas. Se encontró un manuscrito fechado de 1882 que fue muy revelador, pues se trataba de una minuta diseñada por los alumnos del Colegio del Rosario para pasarla a la señora contratista y de paso aprovechar para expresararle todas las inconformidades y demandas que tenían respecto a la comida servida, haciendo igualmente una serie de prohibiciones alrededor de la preparación de los platos. Dado que es un documento inédito y verdaderamente revolucionario para el Colegio, se transcribe completo a continuación:

MINUTA

Acordada por delegación de la comunidad interna para la alimentación que debe dar la señora contratista.

LUNES

Desayuno: un pocillo de chocolate en *no exigua cantidad* o una taza de agua de panela con dos calaos frescos y un pedazo de queso de estera *sin mezcla de harina*.

Almuerzo: 1°. Sopa de arroz con papas y carne. 2°. Carne frita en *cantidad de 3 onzas*, acompañada de plátano frito en forma de discos delgados (patacones) y dos tajadas de pan frito. 3°. Arroz seco con un huevo *frito* y dos tajadas de plátano maduro, 4°. Café bien tinto y *puro* con leche *–sin agua–* o chocolate o dulce, *azúcar blanca (se excluye en absoluto la negra)* en cantidad suficiente, 5°. Pan *fresco* y del país que valga un cuartillo.

Comida: 1°. Cuchuco de trigo,¹ 2°. Carne compuesta en cantidad de tres onzas por lo menos, y papas *paramunas* en

1. Receta: “El trigo se monda (casca) se limpia y se echa en agua hirviendo sin sal. Se prepara un buen caldo con carne y costilla de cerdo picado, hojitas de repollo y papas picadas; se le agrega el trigo ya cocido y si se quiere alverjas cocidas también aparte” (Hernández, 1914: 36).

salsa, 3°. Arroz y un pastel de plátano maduro,¹ 4°. Dulce, pan del país fresco y café puro tinto con su respectiva azúcar blanca.

Refresco: café tinto puro con *leche pura* o chocolate *espeso*, dos calaos *frescos*, dulce y una almojábana.

MARTES

Desayuno: lo mismo que el día anterior.

Almuerzo: 1°. Ajiaco de papas con carne², 2°. Carne majada frita y papas *criollas pequeñas* y fritas con pellejo, 3°. Un huevo *perico*, dos tajadas de plátano maduro frito y patacones de plátano maduro frito, 4°. Lo mismo que el lunes, 5°. Un pan *imperial* de valor de un cuartillo.

Comida: 1°. Sopa de plátano pintón, majado y frito con carne, 2°. Papas paramunas *enteras*, fritas y doradas y *cockteletta*³, 3°. Arroz seco con chuletas, 4°. Una taza de peto, 5°. Dulce, un pocillo de café tinto y puro y un pan de centavo y cuarto.

Refresco: el mismo del lunes.

MIÉRCOLES

Desayuno: el mismo del lunes.

Almuerzo: 1°. Mute de maíz pelado con papas y carne, 2° un bollo de arroz⁴ con carne sudada, 3°. Un huevo frito con arroz

1. Receta: “Se muelen 3 plátanos dominicos maduros y cocidos con cáscara, se les agrega una tajada de quesito y se amasan con una clara de huevo. Si la masa está simple se le añade un pedacito de panela o de azúcar; si estuviere muy blanda una cucharada de almidón cernido. Se hacen los pasteles llenándolos con queso rallado, se fríen en manteca no muy caliente y cuando se saquen de ella se espolvorea con azúcar y canela. Se acompaña la carne con ellos” (Hernández, 1914: 201).

2. Ajiaco: especie de olla podrida usada en América que se pone de legumbres y carne en pedazos pequeños y se sazona con ají (*Diccionario de la Lengua Española*, 1939: 44). En esa época todavía no se servía el ajiaco de pollo como hoy en día.

3. Cotoletta: se refiere a la carne apanada, se tomaba el pedazo de carne y se sumergía en una masa de huevo batido con harina, luego se fritaba en manteca (Comunicación de Leonor Manrique).

4. Receta: “Se toma media libra de arroz bien lavado, se le pone sal y se riega un poco sobre hojas de plátano untadas de manteca, encima se pone un picado de carne y este se cubre con más arroz, se envuelven de la misma manera que los tamales de masa, se amarran bien y se

seco y dos tajadas de plátano maduro frito, 4°. Lo mismo del lunes, 5°. Lo mismo anterior.

Comida: 1°. Sopa de tortilla –no quemada– de huevo,¹ 2°. Torta de menudo con una empanada de la clase que a la señora contratista le parezca más conveniente, 3°. Medio plátano maduro asado con *beffteak*², 4°. Lo mismo del lunes.

Refresco: igual.

JUEVES

Desayuno: lo mismo que el lunes.

Almuerzo: 1°. Colí con *gallina*, 2°. *Bollo insulso* frito con carne molida frita, 3°. Un huevo frito, *maíz pira* frito o *maíz guineo* frito y dos tajadas de plátano pintón frito y dos tostadas de pan, 4°. Lo mismo del lunes, 5°. En lugar de pan, *arepa de maíz* con queso y sal.

Comida: 1°. Sopa de *buñuelo* de maíz, 2°. Papas *rellenas* y carne asada, 3°. Torta de plátano maduro con huevo, queso y pan de *migaja* y una empanada de la clase que quiera la señora contratista, 4°. Una taza de *leche cocinada sin mezcla*, con plátano asado, 5°. Lo mismo que el cuarto lunes.

Refresco: igual.

VIERNES

Desayuno: lo mismo que el lunes.

ponen a cocer en agua hirviendo. Cocidos se desenvuelven y se sirven calientes con salsa de ají” (Hernández, 1914: 216).

1. Receta: “Se baten 6 huevos, se les agrega una copa de crema fresca de leche y se les pone harina de trigo, dos cucharadas lo más, para formar una media colada. La sartén se pone al fuego con manteca y mantequilla y caliente se le echa al batido el cual se revuelve con la cuchara hasta que principie a cuajar y entonces se extiende bien; cuando esté cocida por un lado, se voltea por el otro sin dejarla ahumar (ni quemar) y por último se mete al horno 5 minutos. Enseguida se saca se corta en cuadritos y se echa en un buen caldo con perejil picado y apenas se calienten en él, se sirve la sopa” (Hernández, 1914: 29-30).

2. “Beff-steak por corrupción de esta palabra inglesa ha resultado el bistec por la que se conocen estas preparaciones de carne de buey que en castellano pudieran llamarse con más propiedad chuletas de buey aunque entonces no se indicaría su origen. Nutritiva y sabrosa preparación inglesa de la carne de buey, ella se dispone de diferentes maneras” (*Nuevo cocinero*, 1858: 73).

Almuerzo: 1°. *Ajiaco de plátano* con papas y carne, 2°. Torta de macarrones¹ con gallina frita² y tres tostadas de plátano verde. 3°. Un huevo en pericos con arroz seco y dos tajadas de plátano maduro frito, 4°. Lo mismo que el lunes, 5°. Un pan del país –*fresco*– de a cuartillo.

Comida: 1°. *Puchero*³ compuesto de plátano maduro, papas, arracacha, yuca, carne, longaniza o chorizo y repollo, 2°. Una taza de *caldo*, 3°. Arroz seco con una tajada de *jamón* o –a falta de este– alguna otra *carne fría*, 4°. Dos frutas, 5°. *Ensalada de lechugas y cebolla*, 6°. Lo mismo que el lunes.

Refresco: igual.

SÁBADO

Desayuno: lo mismo que el lunes.

Almuerzo: 1°. Sopa *juliana*⁴ con carne, 2°. Carne asada, papas

1. Receta: “Se toma media libra de macarrones, 1 cuarto libra de queso, 1 cuarto de mantequilla, 2 onzas de miga de pan, 6 huevos, sal y pimienta. Los macarrones cocidos se dejan enfriar y se cortan en pedacitos de 3 cm de largo. Las claras de los huevos se baten a la nieve, enseguida se les agregan las yemas y se continúa batiendo un poco más para echarles la miga de pan, 3 onzas de mantequilla derretida y fría, el queso rallado, sal, pimienta y por último los macarrones. Se echa en un molde preparado, por encima se le riega más polvo de bizcocho, el resto de la mantequilla en pedacitos y se mete al horno moderado. Asada se deja reposar para sacarla del molde, por encima se le pone queso rallado y alcáparras para adornarla” (Hernández, 1914: 266).

2. Receta: “Después de limpia la gallina y recogidos los pies como es corriente, se freirá cruda en una poquita de manteca. Ya bien sancochada se echará agua en la cazuela hasta cubrir la gallina. Se le echará poca sal, un par de cebollas enteras limpias y un ajo con cáscara. Se deja hervir a fuego regular cuidándose, en caso que se consuma mucho echarle un poco de agua caliente hasta que esté cocida. Cuando lo esté se dejará consumir toda el agua y se dorará en la grasa que haya quedado en la cazuela no olvidándose de quitar el ajo y la cebolla” (*Nuevo cocinero*, 1858: 358).

3. Puchero es lo mismo que cocido y olla. Cocido: “esta es la entrada distintiva hoy de las mesas españolas y de las nuestras que acompaña siempre en el primer servicio de la mesa a la sopa y se come después de ella. Consiste en las carnes que se han cocido para hacer el caldo y de legumbres con que se cuecen según las proporciones y gustos particulares de cada casa” (*Nuevo cocinero*, 1858: 182).

4. Receta: “se cortan en tiritas pequeñas y delgadas zanahoria, nabos, colinabos o pastinacas (variedad de col) puerros, pies de espárragos y cebollas, se pican algo lechugas, acederas,

pequeñas criollas fritas con pellejo y tres tostadas de plátano, 3°. Un huevo frito, arroz seco y longaniza frita, 4°. Lo mismo que el lunes, 5°. Un pan fresco del país y que valga un cuartillo, 6°. Una tajada de *aguacate*.

Comida: 1°. Mazamorra con papas, carne y *legumbres*, 2°. Arroz seco con *lengua de res* sudada, 3°. Papas paramunas y guisadas y carne asada, 4°. Postre, 5°. Lo mismo que el cuarto lunes.

Refresco: igual.

DOMINGO

Desayuno: lo mismo que el lunes.

Almuerzo: 1°. Sopa de pan con queso, carne y huevo, 2°. *Carne molida* frita con arroz seco, 3°. *Tamal*, 4°. Huevo frito con tajadas de maduro y pan frito, 5°. Lo mismo que el lunes, 6°. En vez de pan, arepa de maíz con queso y sal.

Comida: 1°. *Colí*, con carne de res, 2°. Papas paramunas guisadas con pellejo y cubiertas con queso y carne asada, 3°. Arroz seco con *pescado panche*¹, 4°. Macarrones con queso molido, 5°. Arequipe, un pan de a centavo y cuarto y un pocillo de café tinto puro.

Refresco: igual.

(AHUR. Caja 66, ff. 282, 282v, 283, 283v)

Llama la atención en este “pliego”² cómo a través de adjetivos los estudiantes revelan sus inconformidades, expresan sus preferencias y exigen calidad en los ingredientes y las preparaciones, así como en las cantidades y los precios del pan.

Tras observar estos menús se puede concluir que les gustaba el plátano, el cual

perifollo (parecido a la cicuta o perejil) y acelgas, y se mezcla todo con alverjas y habas verdes poniéndose a medio cocer en mantequilla; se humedece con caldo gordo o magro y se deja acabar de cocer, se le añade cualquiera sustancia o caldillo, se le echa sal y pimienta y se sirve sin pan o con él habiéndose echado antes para que se remoje” (*Nuevo cocinero*, 1858: 457).

1. Bagre

2. Las palabras resaltadas en bastardilla son de la autora para mostrar las quejas sobre los alimentos, nuevas preparaciones e ingredientes.

solicitaban en varias formas –en sopa, en tostadas, asado, majado, frito, en patacones, en pastel, en torta, y de diversos tipos maduro o verde y colí-. Las papas también estaban presentes para todos los días y exigían que fueran paramunas o criollas. La carne era plato diario, por lo menos en la sopa y después en el segundo platillo, y la solicitaban frita, majada, en *cotoletta*, sudada, con mute, en el puchero, o molida; no se detalla qué parte de la vaca, solo cuando hablan de la lengua de res. También disponían en la minuta la gallina frita y en sopa. En una ocasión incluyeron chuletas, pero no aclararon si de pollo o de cerdo, además solicitaban jamón o longaniza una vez a la semana, así como pescado. El pan aparecía como un alimento de consumo diario y según su valor solicitaban que fuera “de a cuartillo” o “de a peso”, enfatizando además que fuera fresco, lo que lleva a pensar que en otras contratas les servían pan viejo; un producto adicional en la minuta propuesta por los estudiantes fue el aguacate.

Hasta esta década se empezaban a elaborar las minutas con los platos para cada día, figuraba el desayuno que no estaba en años anteriores, como también un plato que se hizo muy común, el *beefsteak*. En cuanto a las preparaciones, planteaban una sopa diferente para cada día, y sorprende la mención de ajiaco de plátano, además del de papa, y la sopa juliana; en el caso del puchero separaba lo seco del caldo según la descripción. El huevo ya no venía como lo decidiera la contratista, sino a veces frito y otras veces perico. No aceptaban los alimentos quemados ni las bebidas rendidas con agua. El sábado figuraba el tamal aunque no se especifica de qué clase, igualmente el insulso y la ensalada, ausente en las demás contratas.

Pero los colegiales no solo expusieron sus platos preferidos para la semana sino que acordaron respecto a otros temas relacionados con el servicio de la mesa y la veta de algunos productos usados en la cocina:

Disposiciones varias:

1°. No podrá la señora contratista introducir alteración alguna en el orden de alimentos prescrito por esta minuta sin consultarlo previamente a la comunidad por conducto del procurador.

2°. Deberá guardarse sobre todo aseo, prontitud, y puntualidad en el servicio.

3°. Es permitido preparar los alimentos con salsas o cualesquiera otros componentes que contribuyan a hacerlos agradables, pero se prohíben en absoluto, mezclas que puedan desmejorarlos como el agua a la leche, la harina o el pan molido a la tortilla o a los pericos etc.

4°. No podrá tampoco servirse un alimento que por su calidad y apariencia no corresponda a su nombre, como agua de cebada quemada por café tinto, suero por leche, caldo con papas por ajiaco etc.

5°. No podrán ponerse en el curso de un mes frutas de una misma especie ni en el curso de una semana, dulce de una misma clase.

6°. Tampoco podrá servirse pan que no sea fresco con excepción de los días feriados.

(AHUR. Caja 68, f. 284)

A partir de estos comentarios se podría deducir que la alimentación que se brindaba a los colegiales era muy deficiente, no solo en cuanto a las compras de artículos comestibles de rebaja o de mala calidad, sino en su preparación, pues dejan entrever que eran mezclados con líquidos o harinas para hacerlos rentar o espesar, ahorrándose así el contratista algunos pesos. Dado el énfasis en este aspecto, se presupone que esto sucedía con frecuencia. Sin embargo, en esta minuta los párvulos tenían alguna consideración con la mayordoma al dejarle a su gusto la escogencia de las empanadas y reconocer que en días festivos no se conseguía pan fresco.

El último folio de este documento se refiere a ciertas represiones alrededor de algunos temas puntuales.

Para la buena marcha del servicio y a fin de evitar el desagrado de la comunidad se hacen fuera de las precedentes, las prohibiciones que en seguida se expresan:

1°. Poner, porque son universalmente aborrecidos, los siguientes dulces: 1- de papaya, 2- de guanabana, 3- de mamey, 4- de limón, 5- de naranja.

2°. Servir los dulces en melado claro o en almibar de azúcar negra.

3°. Poner azúcar negra, azúcar húmeda y azúcar en polvo.

4°. Poner sal negra y que no esté bien molida.

5°. Poner chocolate claro o que no esté bien puro de manera que deje asiento repugnante.

6°. Poner agua turbia.

- 7°. Servir los alimentos muy cargados de manteca.
- 8°. Preparar estos con manteca que no sea de superior calidad.
- 9°. Preparar el agua de panela en la noche anterior al día en que ha de servirse por que eso la haría desagradable.
- 10°. Servir los alimentos crudos o ahumados.
- 11°. Poner pan de yuca (y a fin de evitarlo se ha sustituido por almojábana) y
- 12°. Poner el arroz compactado y que no esté bien seco.

(AHUR. Caja 68, ff. 285, 286, 287)

Este folio está sustentado por 129 firmas. No se conoce la respuesta por parte de la contratista o de los superiores, pero lo más posible es que haya aceptado en tanto era un clamor de todos los estudiantes del Colegio. Cualquier otro comentario sobra ante la evidencia del documento.

Las exigencias hechas por los alumnos arrojan una serie de interrogantes relacionados específicamente con el servicio de los platos. Como anotamos, el plátano y la papa se servían a diario, ¿alude esto a su bajo precio?, ¿a preferencias alimentarias?, ¿o a costumbres familiares? Por otra parte, ¿coincide en el menú la presencia de la ensalada los viernes, porque tal vez era el día de mercado y se podían encontrarse vegetales frescos? La carne también se daba a diario y en diferentes preparaciones, ¿se compraba todos los días? Las frutas que se describían en otra contrata eran chirimoya, mango, plátano africano maduro, manzana, piña, aguacate, ciruela, durazno, curuba, naranja, lima dulce y granadilla, ¿eran estas las mismas que ellos exigían? No querían pan de yuca, ¿se les ofrecía como sustituto del pan de trigo? ¿Era la harina de yuca más barata? ¿Qué tanto influía la alimentación de sus casas en los requerimientos realizados por ellos?

Infortunadamente las respuestas a estos cuestionamientos no aparecen en los escritos, por tanto podemos suponer que el plátano y la papa, en su condición de alimentos perecederos, debían consumirse rápidamente. Dado que en esa época no había nevera, la compra de productos debía hacerse por lo menos día intermedio, y la carne se salaba para su conservación. El precio de la harina de trigo era elevado y a veces no se conseguía con facilidad; tal vez fue sustituida por la de maíz o de yuca y así se ofrecía pan de yuca o almojábanas. Podemos suponer que dentro de las listas de los alumnos había niños de diferentes regiones del país, lo que repercutía en la

escogencia de los platos, por ejemplo, el insulso típico del Huila, o la arepa antioqueña, el puchero bogotano, el tamal tolimense o de otra región, entre otros.

Retomando una minuta de 1880 podemos afirmar que no distaba mucho la cantidad de platos ofrecidos en comparación con la elaborada por los alumnos:

Lunes de otra contratista:

Almuerzo: sopa, ajíaco de papas con carne, alverjas, etc. Frito: un huevo frito, carne frita, 2 tajadas de plátano maduro, papas fritas y patacones. Una taza de café con leche endulzado con azúcar. Un pan de a cuartillo.

Comida: sopa, mazamorra con carne, papas y alverjas. 2° plato: papas guisadas con pellejo y carne asada. 3° plato: arroz seco y gallina. Dulce de almibar y un pan de a mitad.

Minuta de los alumnos:

Almuerzo: 1°. Ajíaco de papas con carne, 2°. Carne majada frita y papas criollas pequeñas y fritas con pellejo, 3°. Un huevo perico, dos tajadas de plátano maduro frito y patacones de plátano maduro frito, 4°. Lo mismo que el lunes, (café con leche o chocolate) 5°. Un pan imperial de valor de un cuartillo.

Comida: 1°. Sopa de plátano pintón, majado y frito con carne, 2°. Papas paramunas enteras, fritas y doradas y cockteletta, 3°. Arroz seco con chuletas, 4°. Una taza de peto, 5°. Dulce, un pocillo de café tinto y puro y un pan de centavo y cuarto.

Al comparar las dos minutas se ve que los estudiantes pedían un plato adicional, por ejemplo la taza de peto, y agregaban el café en cada comida, pero parecería más bien que sus quejas estaban orientadas a mejorar la calidad de los productos, es decir, a la compra de los ingredientes y la elaboración de los platillos.

El abasto de víveres se hizo más caro en 1883. La contratista se quejaba porque no le alcanzaba el dinero para mejorar las condiciones de la comida ofrecida a los estudiantes, por tanto, resolvió dirigir una carta al señor rector para exponerle su preocupación, que supuestamente concuerda con la carta de reclamos de los estudiantes:

Señor rector y miembros de la consiliatura del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario.

Presente.

Yo, Julia A de Villaba actual contratista de este colegio, a vos con el debido respeto represento para esponer que durante

el tiempo que he desempeñado esta contrata, observando minuciosamente los gastos hechos en ella, he visto que no es suficiente la cantidad de 40 centavos diarios que pagan para atender a los muchos gastos que se hacen en la alimentación de los alumnos por ser excesivos los precios de la plaza, no pudiendo comprar los víveres sino a un precio doble del que antes tenían. La aseveración de lo dicho se prueba por la cantidad en que he salido alcanzada en el mes de marzo la que asciende a 150 pesos de ley.

(AHUR. Caja 68, f. 684)

Su inquietud se relacionaba con las quejas que habían hecho los alumnos respecto a la comida, por lo cual aclaró:

Los alimentos que se sirven en el Colegio son bastante buenos y en suficiente cantidad como puede certificarlo el señor vicerrector. A pesar de esto los estudiantes exigen mejores alimentos fundandose unicamente, según dicen, en los reclamos que hacen, que la cantidad que ellos pagan al Colegio es la de \$20 y no hay compensación. El señor rector que ha visto la calidad y cantidad de alimentos que se les sirve a los alumnos, podrá informar si valen o no los 40 centavos diarios que pagan.

(AHUR. Caja 68, f. 684v)

Termina su carta pidiendo el aumento de la tarifa pero advirtiendo que no se responsabiliza de un cambio en los ingredientes:

Espero del buen criterio del señor Rector y miembros conciliarios, el aumento de dicha pensión para poder continuar administrando la contrata de este colegio bien entendida de que los alimentos no podré mejorarlos mucho por las razones ya dichas.

Soy del señor Rector y miembros conciliarios, su affina.

Julia de Villalba, Bogotá, abril 12 de 1883.

(AHUR. Caja 68, ff. 684, 684v)

El alza de los precios en los comestibles afectaba, de una u otra forma, a toda la población, había unos años de carestía y otros en que los víveres eran más accesibles.

El *Correo Mercantil*, órgano adoptado por el comercio de Colombia, exponía semanalmente los precios corrientes de los frutos del mercado en Bogotá, y para el 17 de abril de 1883, la lista era como sigue:

Carga de cacao de 10 aa.	\$104.00
Carga de garbanzo de 8 aa.	10.00
Carga de harina de trigo	12.80
Carga de harina de maíz	8.00
Carga de panela de Fusagasuga	18.60
Carga de azúcar 1 aa.	
Chaguaní	4.00
Azúcar negra	3.20
Lentejas 1 aa.	2.00
Café pelado 1 aa.	1.60
Sopas del país libra	0.30
Carga de miel 8 aa.	10.00
Papa paramuna 8 aa.	5.20
Papa sabanera 10 aa.	5.00
Carne fresca 1 aa.	2.80
Carne cecina	2.40
Cordero 1 aa.	2.40
Carne de cerdo	2.00
Manteca superior 1 aa.	7.20
Sal 1 aa.	1.20

(*Correo Mercantil*, 1883: 4)

La dificultad para efectuar una comparación surge de la falta de información acerca de las cantidades, pues las listas de cuentas del Colegio no especificaban este renglón, por tanto, nos limita para su análisis. De acuerdo con esta información se puede deducir que la harina de maíz era más barata que la de trigo, igual la papa sabanera con respecto a la paramuna. Las carnes variaban de fresca a cecina, y la de cerdo era más económica; el azúcar de Chaguaní era más costoso que el azúcar negro, y el garbanzo se compraba más por su bajo precio en comparación con la lenteja.

En 1885-1886, el país estaba enfrentando otra guerra: “los radicales de Santander se levantaron contra el gobierno central presidido por el liberal Rafael Núñez. Ante la rebelión el presidente recibió el apoyo del partido conservador” (*Nueva Historia*

de Colombia, 1989: 174), lo que dio origen al Partido Nacional, base política de la Regeneración.

El 14 de agosto de 1885 se decretó: “El Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario queda sometido a la dirección del consejo académico de la Universidad Nacional” (Guillén, 2003: 526). La casa o habitación del rector había sido arrendada, pero era imperante que el rector viviera cerca del Colegio, por lo que tomó en alquiler una casa frente a la capilla donde ubicó también a los alumnos internos más pequeños que no cabían en el claustro (Guillén, 2003: 530). No hay detalles de su alimentación.

Para ese entonces la ciudad contaba con 84.723 bogotanos, pese a que existían muchas enfermedades que atacaban especialmente a los niños y las circunstancias de pobreza de la población llevaban a la muerte.

Unos años después, en el ámbito eclesiástico se realizó un convite muy sonado cuando Bernardo Herrera Restrepo fue elegido obispo de Medellín:

Bernardo Herrera Restrepo Obispo electo de Medellín
saluda atentamente a Ud y tiene la honra de invitarle al acto
de su consagración Episcopal que le conferirá el ilustrísimo Sr
Arzobispo de Bogotá, en la iglesia Catedral el domingo 27 de los
corrientes a las 9 de la mañana. Bogotá, diciembre 20 de 1885.

Por esta razón fue objeto de un banquete en Bogotá, que tuvo lugar en la casa del doctor Bernardo Herrera Buendía. Su menú –de la litografía de Paredes–, es curioso:

Sopa Imperial¹
Hors-d’oeuvres²

1. Receta: “Se machaca un pollo o una gallina después de vaciada y limpia, un pedazo de solomo fresco, un pedazo de cabeza de buey y se pone todo en agua fría y a fuego vivo. Cuando hierva se le disminuye el fuego para que continúe suavemente hirviendo y de tiempo en tiempo se revuelve. Agréguesele dos zanahorias, dos nabos, una cabeza de cebolla claveteada y un ramillete de yerbas de cocina y se continúa el hervor. Si el agua se reduce demasiado se le agrega más caliente y después de hervir 5 horas poco más o menos, se le sacan los huesos, se cuela el caldo y se vuelve al fuego. Agréguesele un poco de tapioca o de sagú de la India y si de esto no hubiere se le da un espesito con papas ralladas. Aparte se toman 8 o más huevos, se baten, se les agrega media taza de crema fresca de leche, dos cucharadas de vino blanco y se pone al baño María, con una lata con brasas por encima. Cuando esté cocida y fría, se corta en cuadritos, se agrega a la sopa, la cual se sirve inmediatamente, poniéndole un poco de vino blanco” (Hernández, 1914: 30).

2. *Hors-d’oeuvres* originalmente es el periodo extendido entre el momento en que los invi-

Capitán a la milanaise¹
 Madera
 Ostras en conchas
 Hígado de ganso en gelatina
 Chateau
 Chuletas de pollo a la Perigueux²
 Iquem
 Cabeza de cordero a la alemana
 Sorbetes
 Lomo en salsa de madera
 Chateau
 Pavo con salsa de espárragos
 Laffile
 Jamón – Ensalada rusa³
 Queso
 Postres variados – Frutas
 Eouve
 Dulces – Helados
 Cicquot
 Café

(*La Iglesia*, 1945: 53)

Aquí vemos la influencia alemana, rusa y francesa en su mejor época, en la que se servían varios platos de diferentes tipos de carnes, interrumpidos por sorbete

tados llegan y se sirve la comida. Es como un aperitivo sólido, que después se puso en los menús de los restaurantes como una entrada, pueden ser canapés, brochetas, quesos, algo que también se considera como pasabocas en un *cocktail* por ejemplo (colaboración de Helena Saavedra).

1. *A la milanesa* se llama al filete de pescado apanado y frito (colaboración de Helena Saavedra).

2. Los ingredientes de la salsa *perigueux* (que es una región de Francia) son: cebolla picada, zanahoria picada, apio picado, mantequilla, vino de Madeira, caldo de pollo, trufas, paté, sal y pimienta, cognac. Preparación: se saltean la cebolla, la zanahoria y el apio en la mantequilla. Luego se añade el vino y el caldo, se deja reducir el líquido a la mitad y se sazona con sal y pimienta. Aparte se ponen las trufas en el cognac y se flambean. Finalmente, se agregan las trufas a la salsa (colaboración de Helena Saavedra).

3. La *ensalada rusa* es de papa con mayonesa (colaboración de Helena Saavedra).

y acompañados con vinos. La calidad de las viandas, su preparación y la cantidad de comida, sugieren que se invirtió mucho dinero en este homenaje. La comida ofrecida en este tipo de agasajo no era la cotidiana, está claro que era para una ocasión especial y así se entendía.

Continuando con la cronología, el 26 de enero de 1886 el rector del Colegio, Carlos Martínez Silva, se puso en el trabajo de practicar la diligencia de inventariar los útiles y demás trebejos que había en el claustro por “recomendación del señor Alcalde a petición de la Sria de Instrucción pública Nacional”. Los trastos correspondientes al refectorio eran los que siguen:

- 1 paila de cobre en mal estado,
- 4 calderos de fierro estañados,
- 5 cafeteras de latón,
- 1 rallo de lata,
- 2 sartenes,
- 1 colador de metal,
- 4 charoles grandes,
- 1 fondo de fierro,
- 1 romana,
- 28 vasijas de baño,
- 7 artesas,
- 67 cuchillos de mesa buenos,
- 66 tenedores,
- 68 cucharas grandes de peltre,
- 69 cucharas para café de peltre,
- 2 maquinas eléctricas

(AHUR. Caja 62, f. 120)

De acuerdo con el último inventario, aparecen nuevos artículos como la paila, los calderos, el rallo, la romana y el fondo de hierro; aumentaron una cafetera y un sartén; los antiguos portadores no aparecen sino más bien los charoles, pero no se hace alusión a la mesa, ni a las sillas ni a manteles ni servilletas.

Según los datos del Archivo (AHUR. Caja 134, f. 57), en 1887 se realizaron algunas obras en el Colegio del Rosario: “se construyó una hornilla de hierro con buitrón, se refaccionaron los almacenes que estaban muy deteriorados para darlos en arrendamiento, se puso agua para el colegio por medio de tubos de hierro [...] alumbrado de gas [...] y el arreglo de las cañerías” (Guillén, 2003: 532).

Probablemente, para 1888 la contratista del Colegio fue la señora María Azcuénaga, pues figura en los recibos de compras de comestibles para el plantel. Recordemos que el rector daba a esta señora una suma de dinero y ella tenía que pasarle los recibos pertinentes, como: “Recibí del Señor Rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario \$250 de ley para alimentos de alumnos y empleados. Bogotá, abril 27 de 1888”. En este caso el rector daba a la encargada de la alimentación la suma de las pensiones que eran \$300 o menos según el número de estudiantes, y de esta consignación la señora entregaba un documento de recibo al rector del Colegio. Incluso se encontró el documento del pago de sueldo para el mes de abril: “Recibí mi sueldo correspondiente al mes de abril. Mayo 2 de 1888, \$100 de ley” (AHUR. Caja 71, f. 114).¹ La propuesta del contrato no se pudo localizar.

En ese tiempo circulaba el *Directorio General de Bogotá*, donde no solamente se consignaban los habitantes de la ciudad con sus respectivos teléfonos y direcciones, sino que también se hacía la publicidad de almacenes y negocios del momento. Revisando dicho libro se encontraron varios almacenes de rancho y licores, carnicerías, panaderías, chocolaterías y sitios donde se servía comida preparada, como el caso de los comedores de los clubes o de los hoteles. Estaba entonces el Club Central, situado en la calle 11 n° 146 de Bogotá, y avisaba:

Elegantes comedores, cenas, servicio esmerado. Desayunos, lunches, almuerzos, comidas.

Se preparan banquetes especiales.

Comedor especial para estudiantes a precios sumamente módicos.

Comedor reservado para señoras etc.

El local está situado en el punto más céntrico de la ciudad.

Para todo entenderse con José Antonio Vergara y Vergara.

(Pombo y Obregón, 1888)

Esta noticia revela ya un sitio donde se podía ir a comer, diferente a la chichería, y al alcance de ricos y pobres, según lo que ofrecía en materia de comida y precios.

No tan amable era el aviso del Grande Hotel, ubicado en la calle 10 n° 259 en el Camellón de la Concepción, el cual parecía discriminar a la gente de pocos re-

1. “Recibí para alimentos de los alumnos y empleados \$300 mayo 5, 9 y 12, y \$250 para mayo 16, 19, 23, 30 y junio 2 de 1888” (AHUR. Caja 71, f. 115).

cursos, pues su leyenda expresaba: “Posee el más espacioso y elegante comedor de la ciudad y se sirven en él escogidos y variados manjares” (Pombo y Obregón, 1888). No hace mención a precios bajos ni al cupo para los estudiantes.

El 29 de enero de 1889 se decretó al Colegio del Rosario como Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional, y por esta circunstancia se vio la necesidad de fundar un Colegio Menor de Nuestra Señora del Rosario para estudiantes menores de 15 años, el cual funcionaría libremente. Allí se impartirían las materias necesarias para entrar a dicha facultad. No hay certeza de la existencia de una contrata de manutención que corrobore la asistencia alimentaria en este “nuevo” colegio, sin embargo se revisó un documento donde se consigna la plata recibida del rector y la enumeración de los diferentes artículos disponibles para una minuta con sus respectivos precios, con la siguiente inscripción:

Cuenta de las entradas y salidas a que ha habido lugar desde el día 2 de abril hasta el 30 del mismo 1889 para alimentación en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario:

	<i>Abril 2</i>
Existencia anterior	\$95.10
Manteca su gasto	\$46.85
Huevos	\$44.60
Abril 3 Recibido del Sr Rector	\$300
Chocolate su gasto	\$49
Papa	\$34.40
Frutas para dulce y para la mesa	\$9.40
Bizcochos	\$9.80
Leche, queso y mantequilla	\$ 8.05
Harina y maíz	\$12.40
Panela	\$34.60
Legumbres	\$6.45
Plátanos	\$22.50
Pasteles, empanadas y cuajadas	\$18.70
Sal y carne de cerdo	\$2.20
Salarios	\$37.75
P, un principio	\$6.15
Lavadoras	\$0.90

Aceite de higuierillas y velas	\$4.90
Fideos	\$3.35
Arroz	\$37.70

(AHUR. Caja 63, f. 14)

Esta es una prueba del servicio de alimentos, por lo menos en este mes. Lamentablemente, en esta lista no se concreta la cantidad de productos comprados, lo que impide comparar precios. No obstante, nos da una idea de los artículos que no se adquirirían en años anteriores, o que no se especificaban en otras listas, como sal, cuajadas, mantequilla, panela y aceite de higuierilla para el alumbrado.

Otras provisiones adquiridas eran té, café, sardinas (29,60 pesos) y salvado. De igual manera incluían el valor de la máquina de moler carne (17,00 pesos) y lo que se le pagaba al muchacho que conducía el mercado (0,85). El aporte del señor rector era de trescientos pesos, y correspondía al pago de los pensionistas por su alimentación, como se ha citado, suma que daba a la administradora. Esta a su vez rendía cuentas del dinero al rector.

Los productos que se pagaban directamente a los particulares eran el pan, la leche, la carne y el carbón, según lo prueban los recibos de la época:

Abril 8

Recibido del señor Rector \$300.

- Pagado a Rafael Forero por la carne que suministró del 1° al 6 de abril \$66.45
- Pagado a Barbara B. de Ruiz por el pan \$66.45
- Pagado a Patricio Jiménez por la leche \$24.50
- Pagado a José Calvo, 10 cargas de carbón mineral a \$1.30 C/u \$13.00.

(AHUR. Caja 63, f. 14v, 15)

En 1889, cuando entró a Bogotá la compañía de alumbrado eléctrico, se pasó de los faroles a los focos. Cinco años más tarde, en su *Guía histórica y descriptiva de Bogotá*, Lisímaco Palau afirmaba: “este sistema de alumbrado funciona en Bogotá desde la noche del 7 de diciembre de 1889, implantado en la ciudad por una compañía nacional, subvencionada por el Gobierno de la República. El servicio se muestra con toda regularidad, por medio de focos colocados en los puntos principales de la población. La maquinaria, faroles, alambres, etc., fueron traídos de Nueva York” (Palau, 1894: 58).

Desde este momento se introducen en la capital varios inventos que tendrán gran influencia en la cocina.¹

Prueba de esto es la novedad que anunciaba este local en 1888, sobre el pronto uso de la luz eléctrica como una estrategia en la captación de clientes para su almacén:

EL LUNCH

Gran surtido de rancho, vinos, confites, bizcochos, esperma,
petróleo, etc, etc.

Constantemente renovado.

Bebidas calientes, te, café, ponches, anisado de coco, ron de

Papares, los famosos cocktails El Lunch.

Perlas aromáticas para la boca.

Cajitas y sacos de fantasía para confites, etc.

Jamones, carne nitrada², salchichones, etc, etc.

1. En el año 1802, el inventor alemán Frederick Albert Winson preparó con gas la primera comida de la historia. La cocina de Winson era de construcción artesana, destinada simplemente a demostrar las posibilidades culinarias del gas y su pulcritud, comparado con los fuegos de carbón. Muchas de las cocinas de gas experimentales que surgieron a continuación resultaron peligrosas por sus escapes de humo y explosiones (www.quepasa.cl/medio/articulo). La estufa eléctrica. Un ingenio ya del siglo XX, de los inventores británicos Crompton y Dowsing, que patentaron la primera estufa eléctrica para uso doméstico; esta consistía en un alambre de alta resistencia enrollado varias veces alrededor de una placa rectangular de hierro. El alambre, al conducir la electricidad, adquiría un brillo anaranjado y se situaba en el centro de una pantalla parabólica que concentraba y difundía el calor de un haz (www.diariodelaltoaragon.es). En 1902 los señores Crompton y Dowsing, ambos británicos, al enrollar un alambre en una placa metálica y conectarle ambos extremos a la corriente se dieron cuenta de que dicho alambre se ponía al rojo y producía mucho calor, ese mismo año patentaron la estufa eléctrica, siendo mejorada con el paso de los años hasta llegar a las actuales. A los cuatro años de haberse construido la primera, en 1906, Albert Marsh, de Illinois (Estados Unidos), celebró un invento cuyo elemento irradiante, de níquel y cromo, podía alcanzar temperaturas al rojo blanco sin fundirse, y la estufa británica de 1912 sustituyó la pesada placa de hierro en la que se enrollaba el alambre por un elemento ligero de arcilla refractaria, con lo que teníamos la primera estufa eléctrica portátil realmente eficaz (www.gymelectric.com/curiosidades.htm). “El 9 de octubre de 1908 comienza a implantarse en Bogotá el uso de la estufa eléctrica” (Zea Uribe, 2004).

2. Nitrada: nitro, nitrato potásico que se utiliza sobre todo para salazones, pues intensifica el bonito color rojo de las carnes (Moreno, 2008: 398).

Salmón, atún, bacalao a la vizcaína, besugo, merluza, lenguados,
huevas de pescado etc.

Sopas y volatería en conserva.

El Lunch tendrá en breve LUZ ELÉCTRICA.

El Lunch tiene todos los periódicos de Bogotá.

No conoce lo mejor de Bogotá quien no haya visitado EL LUNCH.

(Pombo y Obregón, 1888)

Este establecimiento parece muy completo pues tenía un surtido grande de todo tipo de pitanzas, y posiblemente funcionaba como comedor, aunque no se especifica. Es un reflejo del libre cambio que estaba en pleno auge. Nótese la variedad de pescados y de licores, además de los dulces y otros artículos de lujo.

Don Salvador Camacho, respetable personaje de la época, dejó varios escritos sobre las costumbres de la capital a finales del siglo XIX, que no solo nos orientan en el tema sino que reafirman lo que se servía en el refectorio del Colegio. Entre otras comentaba:

Las comidas habituales, no eran a propósito para despertar apetitos golosos, pero es conveniente describirlas brevemente para imaginarse el estado nutricional de los habitantes de la ciudad en esos días. Para la mayor parte de las gentes, las comidas consistían en una sopa de arroz muy clara al almuerzo conocida por los estudiantes con el nombre de macho rucio, o un ajíaco de plátano guineo verde, algo de carne y papas fritas, huevo frito y empanadas el domingo.

A la hora de las onces

Una gran taza de leche y un gran bizcochuelo de sagú¹ que

1. El sagú es una harina preparada a partir de la raíz de una planta que crece en los climas medios y es característica de Colombia. Existen dos clases de preparaciones a partir de la harina de sagú –o achira– que yo haya podido identificar. La primera es el sagú “de Oriente” (Une, Gutiérrez, Quetame, Fosca y Ubaque, en el departamento de Cundinamarca) del cual se anota la receta a continuación, y la segunda preparación es la de las achiras o pan de achiras de los departamentos de Tolima y Huila. De esta harina de achira y de las viandas que con ella se preparan, la gente dice “que son de gran alimento”; se prepara en coladas y sopas para las personas en recuperación de dolencias y para las mujeres después del parto.

costaban dos y medio centavos. Puchero, arroz seco adornado con grandes ristras de ajos, caldo de la olla, panela raspada y pare de contar, llenaban el menú de la comida de las diez y nueve vigésimas partes de los hogares.

Algunos platos coinciden con los de las minutas del Colegio, de manera que no había sustanciales diferencias con los dispuestos en las casas particulares, más bien en su preparación y sabor.

Eran interminables en cambio, continúa Camacho Roldán, los platos que se servían en las comidas de ceremonia o en los ambigús [...]. Salían a relucir la cazuela de chupe, las bandejas de cangrejos rellenos, los solomillos de puerco anegados en manteca, cebollas y tomates; las gallinas, patos, conejos y pavos mechados o en otras preparaciones [...]. Se acostumbraba una pequeña copa de Jerez ordinario, denominado vino seco para los hombres y vino dulce para las señoras.

(De Francisco Zea, 2004)

En 1890, llegó a la rectoría del Colegio el presbítero Rafael María Carrasquilla con el propósito de retirar el Colegio de la Universidad Nacional y volver a instituir la guía de las constituciones originales. Para ese momento escribía en su informe al patrono que: “en 1891 se hallaba el Rosario reducido a una escuela de enseñanza secundaria” (Guillén, 2003: 539).

A principios del año 1892 se presentó el caso del superior que solicitaba, por medio de una carta, el derecho de alimentación en dinero:

(El contenido por 100 gr de parte comestible es de 316 calorías, 82,2 gr de carbohidratos y 71 gr de fósforo; comparativamente a otros alimentos no tiene nutrientes importantes; es posible que la preparación con queso y mantequilla enriquezca su aporte nutricional) (Dikanka, 2003: 100). Receta. Panecillos de sagú: 3 tazas de harina de sagú, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de polvo de hornear, media libra de mantequilla, 1 taza de cuajada rallada o de queso campesino. Se amasan los ingredientes hasta que no se peguen los dedos, o hasta que quede una masa suave, se deja reposar una hora a temperatura ambiente. Se arman rosquitas y se colocan en el horno precalentado a 350°, más o menos 30 minutos hasta que se doren.

Bogotá, enero 30 de 1892

Señores miembros de la consiliatura del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario.

Carlos Ucros, Superior del colegio, teniendo derecho a los alimentos en el establecimiento, a vosotros suplica respetuosamente os sirvais resolver, si es posible que dichos alimentos me sean pagados en dinero, o que tenga el derecho de colocar un alumno que tome esos alimentos por su cuenta pagando al colocarlo los derechos que haya menester.

Señores miembros, Carlos Ucros.

(AHUR. Caja 90, f. 83)

Lamentablemente el señor Ucros no daba más detalles de sus razones y tampoco sabemos la respuesta, pero es curiosa la petición.

El Colegio Mayor recuperó su Facultad de Filosofía y Letras y su funcionamiento a través de las Constituciones durante el rectorado de Carrasquilla. Estas fueron aprobadas según la Ley 89 de diciembre de 1892 que en su artículo 80 dice: “Seguirán rigiendo las Constituciones del Colegio con las modificaciones que los tiempos reclamen y que se introduzcan con arreglo a lo que por ellas mismas está previsto”. Respecto a la alimentación disponía en su artículo V que: “por cuanto los convictores pagan al Colegio su pensión anual alimenticia, sean tratados en todo con el mismo esmero que los colegiales” (*Constituciones*, 1961: 29; 36).

En 1895 se produjo una corta rebelión por parte de los liberales radicales quienes reclamaban por la existencia de un sistema electoral adverso a ellos. Al finalizar la guerra, Moratín relataba: “como la guerra se deshizo en breve, el Colegio del Rosario reanudó sus apacibles tareas a principios de junio y los carilimpios guerreros que habían acudido a los campamentos en uno y otro campo, apretáronse otra vez las fraternales manos, sin que la antigua cordialidad se interrumpiera. Así lo requería el Colegio que no es propiedad de ninguna facción” (Mora, 1972: 136). Lo refleja que los alumnos salían a combatir; dejaban las aulas y luego volvían al Colegio.

Durante este periodo no se ubicaron nuevas propuestas de contratistas (tal vez era la misma señora y no se pasaba por escrito) hasta 1897, año en el que se halló una lista de gastos hechos para la alimentación del Colegio en el mes de marzo, sorpresivamente firmada por la señora María Azcuénaga –la misma mayordoma que aparece en 1888-. Dicha nomina precisa el “debe” y el “haber” de la siguiente forma:

Saldo del mes anterior

45.27 ½

Recibido del Sr Síndico	650.
Gastado en carne:	69.30
Pan	78.80
Carbón	10.00
Leche	17.25
Chocolate	47.20
Arroz	27.00
Maíz	3.70
Bizcochos	6.65
Frutas	16.85
Verdura	7.80
Panela	6.0
Plátanos	24.40
Azúcar	65.30
Sal 7.65	
Sardinas y salmón	58.70
Huevos	53.00
Velas	.75
Harina	6.80
Queso y mantequilla	11.00
Papas	37.00
Jabón	.80
Lavadora	1.20
Carne	6.10
Conducción del mercado	.60
Fideos	2.40
\$650.00	\$611.52 ½

(AHUR. Caja 76, ff. 162-164)

Otros implementos que se adquirieron fueron servilletas –que anuncian cuándo se empezaron a usar–, un cucharón y escobas, macarrones, lentejas, pescado y el pago de las sirvientas. Estos recibos dieron razón también de datos generales vinculados con la cocina y el plantel, como las velas, el pago del gas, el arreglo de la estufa y los calderos:

Recibí del señor Don Hipólito Valenzuela por cuenta del
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario \$345 como valor

del consumo del gas que haga ese establecimiento en su semestre contado desde el 1° de febrero último hasta 31 de julio del año en curso. El gerente de la compañía de gas, Gonzalo Arboleday [...] por la composición de dos calderos, una bandeja, un rastrillo de la estufa y la estufa, \$15.60. Bogotá, 18 de marzo de 1897.

(AHUR. Caja 76, ff. 166, 183, 187)

Todavía en 1898 las cuentas de los gastos hechos en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario seguían a cargo de la señora Azcuénaga. En el mes de octubre el rector aportó \$600, que se gastaron en carne, pan, chocolate, bizcochos, frutas, maíz, leche, verdura, panela, huevos, quesos, plátanos, azúcar, manteca, macarrones, café, fideos, harina y mantequilla. Fuera de esto se compraron productos para celebrar el día de la comunión, que como vimos, se festejaba especialmente gastando dinero adicional para tal efecto: “Recibí del señor tesorero del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 60 pesos de ley, valor de la música que sirvió para la comunión y fiesta el día 2 de el presente en la iglesia del Rosario. Genaro D’aleman. Octubre 6 de 1898” (AHUR. Caja 76, ff. 479, 483).

Entre las cosas que se alquilaron tenemos: 48 cirios, espermas, 24 candeleros, 2 candeleros de 25 luces, 30 columnas, 2 pedestales para candelabros, ramos y coronas, un trono, 100 silleas, 8 reclinatorios, 1 tapete, 20 metros de alfombras y 1 cojín; además de lo necesario para la misa, los diáconos y el sermón. En total se gastó 50 pesos (AHUR. Caja 76, f. 483).

Se encontró también un recibo diferente, en el que se registra la compra de remedios para un estudiante que enfermó y fue revisado por el médico. También se referencian cuatro visitas médicas de a doce pesos el 25 de octubre de 1898 (AHUR. Caja 76, f. 490).

Valga el comentario sobre los documentos de estos años, dado que eran impresos y llevaban los logotipos correspondientes. Ya existía la tipografía J. M. Samper Matiz, lugar donde se prestaba servicio de papelería, litografía, grabado, encuadernación y sellos de todas clases. En este local, y en estas fechas, el Colegio mandó hacer trescientas invitaciones para una fiesta de la Santísima Virgen en papel edad media grande.

El 19 de octubre de 1899 arrancó una nueva guerra civil en el territorio colombiano que se llamó la guerra de los Mil Días; como siempre, el Colegio sufrió las consecuencias al ser destinado a cuartel de una división del ejército. El claustro quedó en pésimas condiciones no solo por el deterioro de la ocupación sino por

el vandalismo y los robos a que fue sometido: “puertas y ventanas convertidas en leña para cocinar el rancho de los soldados; las vidrieras hurtadas y vendidas a vil precio; los entablados arrancados y aun quitadas las vigas que lo sostenían; y por todas partes excavaciones para sustraer los tubos del agua y los de gas” (Guillén, 2003: 543). En cuanto a la esfera de la alimentación, destruyeron vajillas y enseres propios de esta actividad, pero este acontecimiento hace parte de la historia del siglo XX.

Conclusiones

EN ESTE LAPSO TAN convulsionado para la ciudad en general y para el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario en particular, fue laborioso seguir una continuidad en los estudios, específicamente en lo relativo a la alimentación de los alumnos de la institución. Sin embargo, partiendo de lo encontrado en el proceso de investigación, podemos sacar algunas conclusiones.

Las circunstancias políticas, económicas y sociales de los primeros años del siglo XIX fueron muy semejantes a las de finales del siglo XVIII. Las costumbres coloniales se repetían y no se veía un progreso en la agricultura ni en la tecnología.

La dieta alimenticia de finales del siglo XVIII y comienzos del XIX todavía estaba marcadamente influida por la española; se realizaban fiestas y festines con abundante comida y celebración. Ejemplo de esto eran los banquetes ofrecidos para recibir a los virreyes, cuya realización implicaba la compra de grandes cantidades de víveres importados y la preparación de numerosos platos en los que sobresalían los productos españoles.

Las diferencias sociales se profundizaron en el ámbito gastronómico, no solo porque cada grupo social utilizaba ingredientes distintos en la preparación de sus alimentos, sino porque adoptaron prácticas diferenciales alrededor del servicio de la mesa y las costumbres culinarias. Las importaciones de menajes y productos exóticos de Europa, vendidos a altos precios, ahondaron aún más la brecha social pues no eran asequibles para los grupos populares. Y en el caso de los grupos acomodados, el hecho de poder conseguir ingredientes diferentes a los ofrecidos en la plaza de mercado derivó en el cambio de los platos y de sus recetas.

La guerra de Independencia dejó al país en una grave situación de pobreza y desolación; los campesinos tuvieron la responsabilidad del abasto pero las condiciones no eran favorables. Las otras nueve guerras que se dieron durante el

siglo XIX afectaron al país y tuvieron repercusiones particulares en el Colegio. En ese periodo se presentó una marcada escasez de alimentos, se elevó el precio de los víveres, había dificultad para conseguir ciertos productos y, en general, hubo desabastecimiento en la ciudad. En el Colegio se consumía entonces lo que se conseguía en las plazas, pero tuvo que subirse el costo de la manutención a los estudiantes. En varias ocasiones la consecuencia de la guerra fue la apropiación de las instalaciones del Colegio por parte del Gobierno y, por tanto, la cancelación de las clases.

Se consultaron documentos inéditos tanto del Archivo de la Universidad del Rosario como del Archivo Histórico de José Manuel Restrepo, personaje que vivió los sucesos del siglo XIX. Uno de estos tiene que ver con la Providencia de leer en las horas de comida del Colegio el periódico *La Gaceta* y comentarlo entre los colegiales.

Testimonios de viajeros extranjeros nos dieron una visión de las costumbres culinarias del país, dejando ver las influencias francesa e inglesa en nuestra gastronomía.

La influencia inglesa se reflejó con más énfasis en los muebles y en los elementos de uso en la cocina y el comedor, mientras que la francesa se observó en las técnicas de cocción y en la repostería.

En el abasto de la ciudad de Santafé se continuó como en la Colonia, donde la carne, el pan y el sebo eran los principales productos.

Los sitios de abasto tampoco cambiaron para los primeros años del nuevo siglo. Se implementaron las chicherías, tiendas y pulperías, aparte de la plaza de mercado, como centros de acopio de alimentos, y se registró el canastillero como vendedor de víveres. Estos establecimientos debían pagar sus obligaciones al Cabildo y así figurar en las listas del Gobierno. En la última década aparecieron negocios de comidas preparadas y a domicilio, y algunos sitios donde se ofrecían almuerzos y cenas.

En lo referente al Colegio podemos decir lo siguiente:

Las recetas presentadas aquí se recogieron del libro *Nuevo Cocinero* (1958). Estas nos dieron una idea de las formas en las que se elaboraban los platos en el Colegio.

El Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario sufrió varios “desalojos” a raíz de las constantes guerras civiles del siglo XIX. Los más afectados fueron los estudiantes pues la ocupación de las instalaciones les impedía el normal desarrollo de sus clases y, además, ocasionaba daños en la planta física del edificio del Colegio.

Los continuos cambios en la esencia del Colegio no lograron desestabilizarlo, y después de arduas luchas, a finales del siglo consiguió recobrar su autonomía y el uso de sus Constituciones.

En cuanto a la alimentación se dio una gran transformación al implementar el sistema de contratas, es decir, al contratar una persona que se encargaba de todo lo referente a la administración de la cocina y el refectorio. A finales del siglo XIX se dio otra transformación: ya no se enumeraban los platos sino que se presentaban minutas para cada día de la semana.

Los alumnos tuvieron el derecho de reclamar por la mala alimentación y por el servicio a la mesa, tanto así que elaboraron un pliego de minutas y quejas especificando sus exigencias y preferencias, circunstancia que no ocurría antes de 1844.

A su vez, las señoras contratistas se quejaban por el aumento de precios en los víveres, pero no proponían una solución alterna en cuanto a supresión o cambio de algunos productos. Simplemente se enfocaban en exigir un incremento en la pensión alimenticia.

Al comparar los menús ofrecidos en las casas particulares y los dispuestos para el Colegio, se halla un equilibrio en términos de cantidad y tipo de alimento. Los almíbares preferidos por las suministradoras de alimentos del Colegio y las casas particulares eran los preparados con icaco, guayaba, coco, durazno y manzanas.

La alimentación durante el siglo XIX fue similar en sus primeros años. Finalizado el siglo se empiezan a ver algunos cambios con las influencias extranjeras que repercutieron en el menú del Colegio, como el *beefsteak* y la *cotolleta*, ambos platos elaborados con carne.

Finalmente, entrado el siglo XX, el Colegio vuelve a ser motivo de “invasión” cuando lo declaran cuartel a raíz de la guerra de los Mil Días. Este fue destruido por sus ocupantes y personas sin escrúpulos, que lo saquearon de manera implacable.

Glosario

- ACHIOTE:** arbusto americano que da una semilla colorante (roja y amarilla). Esta semilla se usa para condimentar y concederle color a viandas como tamales, pasteles, guisos, arroces y sopas.
- AJIACO:** sopa espesa hecha de papa o arracacha con carne y verduras. / Especie de olla podrida, usada en América, que se pone de legumbres y carne en pedazos pequeños y se sazona con ají.
- ALMÍBAR:** azúcar disuelto en agua y cocido al fuego hasta que toma consistencia de jarabe (Restrepo y Saavedra, 2004).
- ALMUD:** medida para vender los granos.
- AMBIGÚ:** mesa en que no se presenta nunca la sopa, donde están confundidos todos los servicios en uno solo y en la que no se releva ningún plato. Todos reunidos necesitan una mesa inmensa.
- AREPA:** especie de pan circular compuesto de maíz sancochado a fuego lento y molido.
- ARROPE:** mosto cocido, con consistencia de jarabe, al que suele añadirse alguna fruta cocida (*Diccionario Planeta*, 1982: 111).
- ARVEJÓN:** arveja silvestre.
- ASCUAS:** pedazos de carbón que arden sin dar llama, brasas (Restrepo y Saavedra, 2004).
- ASEDAR:** poner suave como la seda alguna cosa (*Diccionario de la lengua*, 1984: 106).
- AYUNO:** abstinencia de manjares prohibidos sin hacer más que una comida al día por precepto eclesiástico o por devoción (*Novísimo*, 1881: 108).
- BODA:** banquete especial para celebrar un día festivo.
- BUÑUELO:** fruta de sartén que se hace de masa batida frita en aceite o manteca. Al tiempo de freírse se esponja y sale de varias figuras y tamaños. Se come comúnmente con aguamiel y azúcar (*Novísimo*, 1881: 150).
- CANASTILLEROS:** personas que vendían en la plaza en puestos individuales.

- CARIÑENA:** pueblo de la provincia de Zaragoza (Aragón, España), conocido por su excelente vino y uva cariñena.
- CASCAJO:** el conjunto de frutas secas de cáscara como nueces, avellanas, castañas, piñones, que se suele comer en las navidades (*Novísimo*, 1881: 191).
- CASPIROLETA:** postre a base de almíbar, huevo, leche, vino, canela en polvo y uvas pasas. Se acostumbra servirlo en moldes para flan.
- CECINA:** carne salada y secada al aire, al sol o al humo. / Carne de cualquier animal salada o ahumada para conservarse largo tiempo sin que se corrompa.
- CHAGRAS:** pedazo de tierra donde sembraban los esclavos sus hortalizas.
- CHARCUTERÍA:** establecimiento donde se venden fiambres, embutidos y otros alimentos derivados del cerdo como salchichas, patés, jamones, etc.
- CHILDRÓN:** condimento a base de tomate y pimienta.
- CHIRIMÍA:** instrumento musical de boca, derecho, de tres cuartos de largo, encañonado y con diez agujeros para el uso de los dedos con los cuales se forma la armonía (*Diccionario de la lengua*, 1984:330).
- CHOCOLATE (MODO DE FABRICARLO):** tostar el cacao hasta el momento en que suelte el aceite, luego se criba para separar el grano de la cáscara, se pone en el metate y se calienta. Posteriormente se muele el grano, mezclándolo con el azúcar. Finalmente, se divide la masa en libras y se echa cada libra en los moldes de hojalata. Se deja orear un poco, para luego dividirlo en las tablillas. Este se puede mezclar con almendra, vainilla y canela.
- CHUCULA:** bebida a base de cacao tostado y molido al que se le agrega harina de maíz o de otros cereales, panela, canela y otras especies. / Harina de maíz blando o harinoso con adición de cacao (Patiño, 1990: 105).
- CIBUCÁN:** instrumento usado por los indígenas para preparar el cazabe, como un exprimidor.
- COCIDO:** plato con los siguientes ingredientes: carne, garbanzos, tocino, jamón, chorizo, patatas, puerros, apios, zanahoria, etcétera.
- COLACIÓN:** refacción que se acostumbra tomar por la noche en los días de ayuno. / Porción de cascajo, dulces, frutas u otras cosas de comer que se da a los criados el día de nochebuena. / Postres de dulces y otras cosas que se servían en las cenas (*Diccionario de la lengua*, 1984: 221).
- COMEDIA DE FIGURÓN:** aquella en cuyo protagonista se pinta algún carácter o vicio ridículo y extravagante (*Diccionario de la lengua*, 1984: 262).
- COMEDOR:** sala destinada para comer.
- COMER DE BODA:** preparar una comida especial para agasajar un personaje.
- COMUNIDAD:** junta o congregación de personas que viven unidas bajo ciertas constituciones y reglas como los colegios (*Diccionario de la lengua*, 1884: 269).

- CONFITE:** pasta hecha de azúcar ordinariamente en forma de bolitas de varios tamaños y figuras (*Novísimo*, 1881: 236).
- CONFITURAS:** fruta u otra cualquier cosa que está confitada, es decir, cubierta con baño de azúcar. Cocer las frutas en almíbar (*Novísimo*, 1881: 237).
- CONSERVAS:** comestibles que se preparan y envasan herméticamente y pueden durar mucho tiempo (Restrepo y Saavedra, 2004).
- CORPUS CHRISTI:** fiesta religiosa.
- COTOLETTA:** carne apanada; pedazo de carne sumergido en una masa de huevo batido con harina, frita en manteca.
- CUBILETE:** vaso sin asa y más ancho por la boca que por el fondo, que se emplea como molde de pastelería (*Diccionario Planeta*, 1982: 341). / Especie de pastel de figura de cubilete lleno de carne picada, manjar blanco y otras cosas. / Vaso de cobre redondo o abarquillado y más ancho por la boca que por el suelo, que usan como molde los cocineros y pasteleros para varios de sus oficios (*Diccionario de la lengua*, 1984: 315).
- CUELGAS:** obsequios y regalos.
- ENCURTIDO:** frutos y hortalizas (como coliflor, pepinillo, cebollines, habichuelas, pimientos, etc.) conservados en vinagre. En algunas ocasiones se le agrega especias. Se come como entremés o tapa.
- ESCABECHE:** del árabe, comida ácida. Salsa o adobo con vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros manjares (*Diccionario de la lengua*, 1884: 444).
- ESCALDADA:** bañada con agua hirviendo.
- ESCUJILLA:** sopa o potaje que recibía este nombre por el recipiente en el cual se sirve. / Vasija.
- FARRO:** cebada a medio moler después de remojada y quitada la cascarilla.
- FIGURAS:** hacer movimientos y ademanes ridículos. / Remedar una persona (*Diccionario de la lengua*, 1884: 495).
- GIGOTE:** guisado de carne picada rehogada en manteca, o cualquier otra comida cortada en trocitos pequeños.
- GUADAMECÍ:** piel de carnero, llamada badana, curtida y más tarde dorada, con metalizados de finas hojas de plata u oro, bruñidas, grabadas con diversas técnicas y policromadas. Se empleaba como revestimiento mural, ornamentación de mezquitas, iglesias, retablos, biombos, sillerías, tapices, etc. Se consideraba un objeto de lujo y era utilizado como tal, como presente regio y principesco. Originario del Medio Oriente.
- GUARAPO:** bebida que se hace en los trapiches de azúcar con el caldo de las cañas dejándolo fermentar; su gusto es agrídulce, embriaga tomado en exceso y sin él es bebida saludable (*Novísimo*, 1881: 481).

- GUASCAS:** hierba que se emplea en la preparación del ajiaco bogotano (Restrepo y Saavedra, 2004).
- GUINDILLA:** fruto del guindillo de Indias, pimiento pequeño y encarnado que pica mucho (*Diccionario de la lengua*, 1884: 548).
- GUISADO:** plato de carne o pescado, también verduras, que se rehoga con cebolla, tomate y otros condimentos, y luego se cuece añadiendo patatas y zanahoria al gusto.
- HORS-D'OEUVRES:** originalmente es el periodo extendido entre el momento en que los invitados llegan y el momento en que se sirve la comida. / Aperitivo sólido, que después se puso en los menús de los restaurantes como una entrada. Pueden ser canapés, brochetas, quesos.
- ILUMINARIAS:** velas.
- INOCULAR:** transmitir por medios artificiales una enfermedad contagiosa.
- LOCRO:** vianda americana compuesta de patatas partidas y cocidas, carne, queso y chicharrones u otro comestible (*Diccionario de la lengua*, 1884: 651).
- LOZA FINA:** aquella que tenía cualidades perceptivas como el brillo, la textura liza, el colorido y los motivos decorativos sobre el fondo blanco. Cualidades hasta el momento desconocidas en las cerámicas producidas en América. Además era vidriada o sea impermeable.
- LUNCH:** Sitio para ir a comer. / Hora de comer.
- MANJAR BLANCO:** plato compuesto de pechugas de gallina cocidas deshechas y mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz. / Plato de postre que se hace con leche, almendras, azúcar y harina de arroz (*Diccionario de la lengua*, 1884: 672).
- MASTUERZO:** planta cuyas hojas tienen un gusto picante y agradable (*Novísimo*, 1881: 594).
- MAZAMORRA:** antiguamente era el guisado, potaje o bazofia que se les daba a los forzados en galeras. / Manjar a base de maíz triturado o arroz y plátano maduro endulzado con panela o azúcar. / Granos pelados de maíz cocido y el caldo resultante.
- NITRADA:** nitro, nitrato potásico que se utiliza sobre todo para salazones, pues intensifica el bonito color rojo de las carnes.
- PALMATORIAS:** instrumento que usan los maestros de escuela para castigar a los muchachos que consta de una tablita ovalada en que hay agujeros con un mango proporcionado en cuyo remate suelen tener las correas con que los azotan o dan golpes en la mano (*Novísimo*, 1881: 669).
- PESCADO CECIAL:** merluza u otro pescado parecido a ella, seco y curado al aire (*Diccionario de la lengua*, 1884: 230).
- PANCHE:** bagre.
- PETIT POIS:** arveja pequeña enlatada.
- PETO:** especie de sopa que se prepara con granos de maíz entero, cascado y sin hollejo cocidos en leche con azúcar o panela. Se toma caliente o frío.

- PICADERO:** se llama algunas veces al tajo en que se pica la carne. / Persona que pica la carne.
- PORTADOR:** instrumento de madera que se compone de una tabla redonda con su borde y un mango en medio para llevarle; sobre ella se llevan los platos de vianda u otra cosa. Servía para llevar la comida hasta las celdas de los monjes, en este caso a los colegiales.
- POSTRE:** fruta, dulce y otras cosas que se sirven al final de las comidas o banquetes (*Diccionario de la lengua*, 1884: 854).
- PUCHERO:** vasija de guisar. / Alimento diario necesario para mantenerse. / Cocido (Restrepo y Saavedra, 2004).
- QUINCALLA:** conjunto de mercancías de hierro u otro metal, como tijeras, dedales, imitaciones de joyas, etc.
- QUINCALLERÍA:** fábrica de quincalla. Tienda o lugar donde se vende. Comercio de quincalla.
- QUINCALLERO(A):** persona que fabrica o vende quincalla.
- REFECTORIO:** sala reservada en algunas comunidades y colegios para reunirse a comer.
- REHOGAR:** cocinar en aceite, sin agua y con condimentos una carne u otras viandas a fuego lento, muy tapada, sin dejar que se dore (Restrepo y Saavedra, 2004).
- REJÓN:** instrumento consistente en una vara de madera de 1 a 1,5 metros de largo rematado con una cuchilla de acero en la punta, bien para banderillar al toro o bien para darle muerte. La cuchilla es lo que da el nombre actual al rejón, que antiguamente se denominaba también *garrochón*, en referencia a la vara de madera. El material y la longitud de la vara, y la forma y condición de la punta de hierro han variado a lo largo del tiempo.
- REQUESÓN:** cuajada que se saca de los residuos de la leche después de hecho el queso.
- RETORA:** pan pequeño y barato.
- ROSQUETE:** especie de rosquilla algo mayor que las regulares (*Novísimo*, 1881: 845).
- ROSQUILLA:** especie de masa dulce y delicada formada en figura de roscas pequeñas (*Novísimo*, 1881: 845).
- SAGÚ:** harina preparada a partir de la raíz de una planta que crece en los climas medios y es característica de Colombia. También conocida como *achira*.
- SANCOCHAR:** cocinar un poco de alguna fruta o de legumbre en agua hirviendo (Restrepo y Saavedra, 2004).
- SERVICIO:** el almuerzo es por lo común mesa de un servicio. En las comidas de dos servicios se cubre la mesa con las entradas o intermedios, y el segundo servicio es el postre que los franceses llaman *dessert*.
- SOPA:** plato ordinariamente compuesto de caldo y rebanadas de pan, o de arroz o fideos, y que se sirve al principio de la comida.

SOPAS DE AJO O DE GATOS: las que se hacen friendo una porción de aceite con unos ajos, echando después el agua correspondiente y sazonando el caldo con sal y pimienta o pimentón (*Diccionario de la lengua*, 1884: 989).

TAJÓN: pedazo de madera grueso y ancho, regularmente puesto y afirmado sobre tres pies, el cual sirve en las cocinas para picar y cortar la carne. / Puesto en que se vende carne o pescado.

TÉMPORAS: el tiempo de ayuno de precepto de la Iglesia en las cuatro estaciones del año que se observan en los tres días de una semana que son miércoles, viernes y sábado (*Novísimo*, 1881: 879).

TORTILLA: fritada de huevos batidos a la que se da forma determinada y a veces se le añade algún que otro manjar.

TOTUMA: vasija usada para tomar la chicha (Restrepo y Saavedra, 2004).

VENDAJE: ñapa.

VIANDA: sustento y comida de los racionales; también se refiere a toda clase de carnes crudas, cocidas o preparadas para comerse, adoptándose en esto su significación francesa.

VIGILIA: víspera de alguna festividad en que se ayuna por precepto de la Iglesia.

VITUALLA: se llama a las legumbres, raíces, yerbas y frutas crudas o solo cocidas que acompañan al cocido cuyo uso aprendimos de los españoles.

Referencias bibliográficas

- AA. VV. (1988). *Historia de Bogotá*, t. I y t. II. Bogotá: Villegas.
- Abella, Arturo (1980). *El florero de Llorente*. Medellín: Bedout.
- AGN (2003). *Catálogos e índices*. Bogotá.
- Aguado, Pedro (1956). *Recopilación Historial*, t. I. Bogotá: Empresa Nacional de Publicaciones.
- Aguilar Perdomo, María del Rosario (1993). *Consulta de doña Ángela Isidra del Campo a Don Felipe de Vergara y su respuesta sobre si en Santa Fe de Bogotá será o no lícito cenar la nochebuena y cenar buñuelos y pescado*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Aguilera, César (1997). *Historia de la alimentación mediterránea*. Madrid: Complutense.
- Almanaque nacional o guía de forasteros en la Nueva Granada para el año 1838* (1937). Bogotá: J. A. Cualla.
- Alonso, Leontia (s. f.). “Comida y temas culinarios en la pintura española del Siglo de Oro”. Gijón. Consultado en: <http://www.jimena.com/cocina/apartados/comida%20y%20temas%20culinarios.html>
- Álvarez Lleras, Antonio (1947). *El Virrey Solís*. Bogotá: Minerva.
- Arsuaga, Juan L. (2003). *Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana*. Barcelona: Novagrafik.
- Azcoytia Luque, Carlos (2008). “La historia del tenedor”. Consultado en: <http://historiagastronomia.blogia.com/2008/010401-la-historia-del-tenedor.php>
- Barona, Guido (1986). “Problemas de la historia económica y social colonial en referencia a los grupos negros, siglo XVIII”. En *La participación del negro en la formación de las sociedades latinoamericanas*. Bogotá: Seminario Internacional, Instituto Colombiano de Antropología (ICANH).
- Barriga, Julio (1987). *Del Bogotá de ayer y de antier*. Bogotá: Tercer Mundo.

- Baunard, Claude (1924). “El día en el Colegio, la comida”. En *Revista del Colegio del Rosario*, vol. XIX, n° 188.
- Bedoya Garland, Susana (julio de 2003). “La influencia hispano-morisca en la cocina árabe del Perú”. Ponencia presentada en Coloquio en homenaje a la presencia árabe en el Perú. Consultado en: www.pasqualinonet.com.ar
- Bejarano, Jesús A. (1987). *Ensayos de Historia Agraria Colombiana*. Bogotá: CEREC. Consultado en: www.lablaa.org/blaavirtual
- (2005). “Mercados”. Ayuda de tareas - Economía. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/economia/econo7.htm>
- Bermúdez, José A. (1925). *A través de la antigua Santafé*. Bogotá: Cromos.
- Breteuil, Julio (1892). *El cocinero europeo*. París: Garnier Hermanos.
- Carabias, Ana María (1986). *Colegios Mayores: centros de poder. Los Colegios Mayores de Salamanca durante el siglo XVI*, t. II. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- Carnegie, Rosa (1990). *Un año en los Andes o aventuras de una lady en Bogotá*. Bogotá: Tercer Mundo.
- Carrasco, Fernando (1998). *Historia de la sal en Colombia*. Proyecto Museo de la sal. Bogotá. Texto inédito.
- Carreño, Manuel A. (1998). *Manual de urbanidad y buenas maneras*. Bogotá: Plaza y Janés.
- Carvajal, Mario (1970). *Viajeros extranjeros en Colombia. Siglo XIX*. Cali: Carvajal.
- Casares, Julio (2004). *Diccionario ideológico de la lengua española*. Barcelona: Real Academia Española - Gustavo Gili.
- Castro, Beatriz (1994). “Aspectos de la vida diaria en las ciudades republicanas”. En *Revista Credencial Historia*, n° 55. Bogotá. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/julio1994/indice.htm>
- (1996). *Historia de la vida cotidiana en Colombia*. Bogotá: Norma.
- Castro, Teresa de (1996). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad de Granada. Consultado en: <http://www.teresadecastro.com/Tes1/Home.htm>
- Cedulario Colonial Colombiano (s.f.). “Una comida singular” IV. “Guadamecí”. Wikipedia. Consultado en: <http://cordobapedia.wikanda.es/wiki/Guadamec%C3%AD>
- “Arado”. Wikipedia. Consultado en: www.es.wikipedia.org/wiki/Arado
- “Brioche”. Wikipedia. Consultado en: www.es.wikipedia.org/wiki/Brioche

- “Rejón”. Wikipedia. Consultado en: www.es.wikipedia.org/wiki/Rejón
- Colmenares, Germán (1989). *La economía y la sociedad coloniales, 1550-1800*. Bogotá: Planeta.
- (1989b). *Relaciones e informes de los gobernantes de la Nueva Granada*. Colección Jorge Ortega Torres, t. I. Bogotá: Banco Popular.
- Constituciones* (1961). Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario.
- Constituciones originales* (MDCLVIII). Colegio Mayor del Señor Arzobispo en Salamanca. España: Typographum Universitatis.
- Cordovez-Moure, José M. (1957). *Reminiscencias de Santafé y Bogotá*. Madrid: Aguilar.
- Corona Páez, Sergio (s.f.). “La plata y la talavera poblana en el servicio de mesa de neovizcaíno”. En *Historiadores de la Cocina*. Consultado en: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/talaverapoblana>
- Cuervo, Ángel (1973). *La Dulzada*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Cuervo, Rufino y Cuervo, Ángel (1892). *Vida de Rufino Cuervo y noticias de su época*. Colección Jorge Ortega Torres. París: A. Roger & F. Chernoviz. Consultado en: www.lablaa.org/blaaavirtual/biografias/cuerbarr
- (1946). “Gobernación de Bogotá”. En *Vida de Rufino Cuervo y noticias de su época*, t. I. Bogotá: Prensas de la Biblioteca Nacional. Consultado en: www.lablaa.org/blaaavirtual/historia/virucu/virucu7.htm
- Dávila, Carlos (2003). *Empresas y empresarios en la historia de Colombia. Siglos XIX-XX*, t. I. Bogotá: Norma.
- De Francisco, Adolfo (2004). “Juan de Dios Carrasquilla, hombre de ciencia”. Bogotá: Academia Colombiana de Historia - Academia Nacional de Medicina. Consultado en: www.udistrital.edu.co/colombia/bogota/historia-encolombia.com/medicina/enfermeria
- De la Rosa, Moisés (1988). *Calles de Santafé de Bogotá*. Bogotá: Academia de Historia de Bogotá.
- De la Rosa, Moisés (1988). *Calles de Santafé de Bogotá*. Bogotá: Tercer Mundo.
- De Lacroix, Louis (1994). *Diario de Bucaramanga*. Bogotá: Colseguros.
- De Miguel Amando (1998). *La España de nuestros abuelos. Historia íntima de una época*. Madrid: Espasa.
- De Rentería, Mariano (1850). *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero, y botillero con el método de trinchar y servir toda clase de Viandas y la cortesanía y urbanidad que se deben usar en la mesa*. París: Librería de Rosa Bouret.

- Deas, Malcolm et ál. (1989). *Tipos y costumbres de la Nueva Granada*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Díaz, Lorenzo (2005). *Ilustrados y románticos: cocina y sociedad en España (siglos XVIII y XIX)*. Madrid: Alianza.
- Díaz Piedrahita, Luis y Mantilla, Carlos (2002). *La terapéutica en el Nuevo Reino de Granada, un recetario franciscano del siglo XVIII*. Bogotá: Guadalupe.
- Díaz Piedrahita, Santiago (1981). *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos*. Bogotá: CIEC.
- (1993). “Notas relativas al intercambio alimenticio entre América y Europa”. En *Revista Ximenez de Quesada*, vol. V, abril, Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- (2000). *Matiz y los dos Mutis: orígenes de la anatomía vegetal y de la sinanterología en América*. Colección Enrique Pérez Arbeláez, n° 14. Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.
- Díaz Plaja, Fernando (1994). *La vida cotidiana en la España del siglo de oro*. Madrid: Edad.
- Diccionario de la lengua castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar los proverbios o refranes y otras cosas convenientes al uso de la lengua*, t. V. (1737). Madrid: Imprenta de la Real Academia Española.
- Diccionario de la lengua castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar los proverbios o refranes y otras cosas convenientes al uso de la lengua*, tt. V-VI (1739). Madrid: Imprenta de la Real Academia.
- Diccionario Planeta de la Lengua Española Usual* (1982). Bogotá: Planeta.
- Dikanka, María (2003). *De viandas, sancochos y amasijos*. Bogotá: Quebecor World.
- “El salmorejo cordobés, una textura universal”. El rincón del gastronómada. Consultado en: http://www.institutoroche.es/gastronomada/index.php?op=text2&ct=gastro_fondo&cid=23
- Esteva Fabregat, Claudio (1988). *El mestizaje en Iberoamérica*. Madrid: Alambra.
- Estrada, Julián (1987). “La geografía dulce de Colombia”. En *Boletín cultural y Bibliográfico*, vol. XXIV, n° 11. Bogotá: Banco de la República.
- Fajardo, José del Rey, S. J. y González Mora, Felipe (2008). *Los jesuitas en Antioquia 1727-1767. Aportes a la historia de la cultura y el arte*. Bogotá: Universidad Javeriana.

- Fernández, Gonzalo (1995). *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Fernández-Armesto, Felipe (2001). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets.
- Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo (1996). *Historia de la alimentación*. Asturias: Trea.
- Flórez, Héctor Mario y Ortiz, Carlos (1986). “La cocina en Cundinamarca”. En *Nueva Revista Colombiana del folclor*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Foucault, Michel (2001). *Vigilar y castigar*. México: Siglo XXI.
- Geografía física y política de los Estados Unidos de Colombia*. 1834-1891, t. II (1922). Londres: Baldwin Cradock y Joy.
- Giraldo, Gabriel (1954). *Relaciones de mando de los virreyes de la Nueva Granada*. Bogotá: Banco de la República.
- Gómez Calvo, Antonino (1978). *Bogotá, reseñada por cronistas y viajeros ilustres, 1572-1948*. Bogotá: Escala.
- González, María E. (1987). *Diccionario y gramática Chibcha*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Guillén de Iriarte, María C. (2003a). “El profesor Bernard Lewy y el Instituto de Ciencias Naturales, Físicas y Matemáticas del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario”. En *Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales*, vol. XXVII, n° 105.
- (2003b). *Rectores y rectorías del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-2003*. Bogotá: Academia Colombiana de Historia.
- (2008). *Los estudiantes del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1826-1842*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- (1994). *Nobleza e hidalguía en el Nuevo Reino de Granada, Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. 1651-1820*. Bogotá: Ediciones Rosaristas.
- (2002). “Antiguos colegiales de San Bartolomé y el Rosario”. En *Revista Credencial*, octubre, Bogotá.
- (2003). *Rectores y rectorías del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-2003*. Bogotá: Academia Colombiana de Historia.
- Gutiérrez Cely, Eugenio (1988). *Historia de Bogotá. Siglo XIX*, t. II. Bogotá: Villegas.
- Gutiérrez, de Pineda Virginia y Pineda Giraldo, Roberto (1999). *Miscegenación y cultura en la Colombia Colonial 1750-1810*. t. I. Bogotá: Colciencias - Universidad de los Andes.

- Gutiérrez, Juan D. (2008). *Comida para la Burguesía - Las reformas de Medio Siglo y sus efectos en los hábitos de mesa en Bogotá (1853-1893)* (Monografía de grado). Bogotá: Universidad de los Andes.
- Hernández de Alba, Guillermo (1988). *Crónica del muy ilustre Colegio Mayor de Nuestra señora del Rosario en Santafé de Bogotá*, lb. 1°. Bogotá: Centro.
- (1990). *Archivo Nariño 1727-1795*. Bogotá: Presidencia de la República.
- Herrán Baquero, Mario (1988). *El virrey don Antonio Amar y Borbón, la crisis del régimen colonial en la Nueva Granada*. Bogotá: Banco de la República.
- Hollmann Restrepo, Fenita (1957). *Minuta del buen comer*. Medellín: Bedout.
- Holton, Isaac (1981). *La Nueva Granada: 20 meses en los Andes*. Bogotá: Banco de la República.
- Jaramillo, Jaime (2000). “La población africana en el desarrollo económico de Colombia”. Conferencia pronunciada en el ciclo de Contribuciones de la Afrocolombianidad a la Construcción de la Identidad Nacional. Bogotá, 28 de junio.
- Jaramillo, William (1996). *Real Colegio Mayor y Seminario de San Bartolomé. Nobleza e hidalguía. Colegiales de 1605 a 1820*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- Jiménez Arango, Raúl (1964). *Escaparate del bibliófilo*. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/literatura/bibliofilo/escuatro/indice.htm>
- Kalmanovitz, Salomón (1989). “El Régimen agrario durante el siglo XIX en Colombia”. En *Nueva Historia de Colombia*, vol. II. Bogotá: Planeta.
- Knapp, Vincent (1999). “La democratización del consumo de carne y de proteínas al final del siglo XVIII y en el siglo XIX europeo”. En *Historia y Pensamiento*, n° 3, enero-junio. Barranquilla: Universidad del Atlántico.
- La cocina de los jesuitas, común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús* (1818). Sevilla: Imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro.
- “La plaza de la Yerba” (2001). En *Boletín de Historia y Antigüedades*, vol. LXXXVIII. n° 815.
- Langebaek, Carl H. (1985). “Cuando los muisca diversificaron la agricultura y crearon el intercambio”. En *Boletín cultural y bibliográfico*, vol. 22. Bogotá. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/publicacionesbanrep/boletin/boletij3/bol3/cuando.htm>
- (1987). *Mercados, poblamientos e integración étnica entre los muisca, siglo XVI*. Bogotá: Banco de la República.

- Lara, Patricia (1998). “La sala doméstica en Santafé de Bogotá Siglo XIX. El decorado de la sala romántica: gusto europeo y esnobismo”. En *Anuario Colombiano de la Historia Social y la Cultura*, vol. XXV. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/revanuario/ancolh25/articul/art4/art4a.pdf>
- Le Moyne, Augusto (1969). *Viaje y estancia en la Nueva Granada*, Serie viajes, n° 92. Bogotá: Guadalupe.
- Liévano, Indalecio (1996). *Los grandes conflictos sociales y económicos de nuestra historia*. Bogotá: Imprenta Nacional. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/cseiii/indice.htm>
- Llano, María Clara y Marcela Campuzano (1994). *La chicha, una bebida fermentada a través de la historia*. Bogotá: ICANH - CEREC.
- López, Luis Horacio (2001). “Después de la batalla de Boyacá”. En *Boletín de Historia y Antigüedades*, vol. LXXXVIII, n° 812.
- Luján, Néstor (1971). *Viaje por las cocinas del mundo*. Navarra: Salvat.
- (1989). *La vida cotidiana en el siglo de oro español*. Barcelona: Planeta.
- Manual de agricultura según varios artículos publicados por Humboldt, Caldas, Cuervo (Rufino), Céspedes i otros autores (1857)*. Bogotá: Imp. Francisco Torres Amaya.
- Martínez, Aída (1985). *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Mendoza, Carlos Alberto. *El mestizaje e Indoamérica: el mensaje de Otto Morales Benítez*. Bogotá: Universidad Central.
- Merizalde, José Félix (1828). *Epítome de los elementos de higiene o de la influencia de las cosas físicas i morales sobre el hombre y de los medios de conservar la salud*. Bogotá: Imprenta de Pedro Cubides.
- México desconocido. “Notas”. Consultado en: www.mexicodesconocido.com.mx/notas/
- Miranda, Álvaro (2000). *Colombia la senda dorada del trigo, episodios de molineros, pan y panaderos.1800 a 1999*. Bogotá: Nuevas Ediciones Ltda.
- Mollien, G. (1944). *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Montaña, Antonio (2002). *El sabor de Colombia*. Bogotá: Villegas.
- Mora, Carlos Alberto y Peña, Margarita (1997). *Historia socioeconómica de Colombia*. Bogotá: Norma.
- Mora, Luis M. (1972). *Croniquillas de mi ciudad*. Bogotá: Banco Popular.

- Mora, Ricardo y Mora, Martha Lucía (2000). *Una historia de excelencia: la historia de la Quinta de Mutis*. Bogotá: Cyberpress.
- Morales Benítez, Otto (1984). *Memorias del mestizaje*. Bogotá: Plaza y Janés.
- Moreno, Blanco Lácycles (2008). *Diccionario de voces culinarias*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Morino, Ángelo (2001). *El libro de cocina de sor Juana Inés de la Cruz*. Bogotá: Norma.
- Murra, John V. (1983). *La organización económica del Estado Inca*. México: Siglo XXI.
- Museo de arte colonial (2002). *Loza Fina en Santafé de Bogotá*. Exposición temporal. “Curiosidades”. Nostromo. Consultado en: <http://www.gymelectric.com/curiosidades.htm>
- Novísimo diccionario de la lengua castellana* (1881). Real Academia Española. París: Garnier Hermanos.
- Nueva Historia de Colombia* (1989). Bogotá: Planeta.
- Nuevo cocinero americano en forma de diccionario* (1858). París: Librería de Rosa y Bouret.
- Ocampo, Javier (1994). *Historia básica de Colombia*. Bogotá: Plaza y Janés.
- Ojeda, Robert (2007). “Abastecimiento de Santa Fe antes de la Independencia”. En *Boletín de la Academia de Historia de Bogotá*, vol. v, n° 37, octubre-diciembre. Bogotá.
- Ortega, Ricaurte Daniel (1990). *Cosas de Santafé de Bogotá*. Bogotá: Tercer Mundo.
- Ortiz, Carmen (1998). “Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España”. En *Alimentación y cultura*, vol. I. Madrid: Huesca - Actas del Congreso Internacional - Museo Nacional de Antropología.
- Palau, Lisímaco (1894). *Guía histórica y descriptiva de Bogotá*. Bogotá: Imprenta de Vapor de Zalamea.
- Papel Periódico Ilustrado, 1883-1884. Estados Unidos de Colombia*. Bogotá: Banco de la República.
- Pardo, Alberto (1972). *Geografía económica y humana de Colombia*. Bogotá: Tercer Mundo.
- Patiño, Víctor Manuel (1990). *Historia de la cultura material en la América Equinoccial, Alimentación y alimentos*, t. I. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1990-1993). *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*, t. VI. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. Consultado en: <http://w.banrepcultural.org/book/export/html/71865>
- Peralta, Victoria (1988). *Bosquejo histórico del Comercio en Bogotá*. Bogotá: Laudes.

- Pombo, Jorge y Obregón, Carlos (1888). *Directorio General de Bogotá*, año 2. Bogotá: Kopp y Castello.
- Pounds, Norman J. G. (1999). *La vida cotidiana, Historia de la cultura material*. Barcelona: Crítica.
- Real Academia Española (1884). *Diccionario de la Lengua Castellana*. Madrid: Imprenta de D. Gregorio Hernando.
- (1939). *Diccionario de la lengua española*. 16ª edición. Madrid: Espasa-Calpe.
- (2005). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Redon, Odile et ál. (1996). *Delicias de la gastronomía medieval*. Madrid: Anaya & Mario Muchnik.
- Restrepo, Cecilia (2003). *Los saraos de los virreyes en el Nuevo Reino de Granada (Colombia)*. Consultado en: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/saraosvirreyes.htm>
- Restrepo, Cecilia y Helena Saavedra (2004). *De la sala al comedor, anécdotas y recetas bogotanas*. Bogotá: Binah.
- Restrepo, José M. (1957). *Autobiografía. Apuntamientos sobre la emigración de 1816, e índices del Diario político*. Bogotá: Presidencia de Colombia.
- Reverend, A. P. (1866). *La última enfermedad, los últimos momentos y los funerales de Simón Bolívar; Libertador de Colombia y del Perú*. París: Imprenta Hispanoamericana de Cosson.
- Rodríguez Cruz, Águeda (1977). *La proyección de la Universidad de Salamanca en Hispanoamérica*, t. I. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- Rodríguez Cuenca, José V. (1952/2006). *Las enfermedades en las condiciones de vida prehispánica de Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Consultado en: http://www.humanas.unal.edu.co/colantropos/documentos/rodriguez_enfermedades.pdf
- Rodríguez, Cuenca José V. (1999). *Los chibchas: pobladores Antiguos de los Andes Orientales. Aspectos bioantropológicos*. Consultado en: www.colciencias.gov.co/seiaal/documentos
- Rodríguez, Plata Horacio (1976). *Santander en el exilio, proceso, prisión, destierro. 1828-1832*. Bogotá: Kelly.
- Romero, Mario Germán (1990). *Bogotá en los viajeros extranjeros del siglo XIX*. Bogotá: Villegas.
- Routh, Shelagh y Routh, Jonathan (2003). *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. Madrid: Artes Gráficas Huertas.

- Saldarriaga Roa, Alberto y Gómez Durán, Camilo (1994). *La Candelaria. El Centro Histórico de Santafé de Bogotá*. Bogotá: Corporación La Candelaria.
- Saldarriaga, Gregorio (2010). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Samper Ortega, Daniel (1938). *Bogotá: 1538 a 1938. Homenaje del Municipio de Bogotá a la ciudad en su cuarto centenario*. Bogotá.
- Santiago de Chile. “El legado inca”, vol. III. Consultado en: <http://www.actualidadviajes.com/2007/10/17/santiago-de-chile-el-legado-inca-iii/>
- Segura, Martha (1998). *Las guerras civiles desde 1830 y su proyección en el siglo XX*. Bogotá: Museo Nacional de Colombia.
- Selección Samper Ortega (2007). *Cuadros de costumbres*. Selección Samper Ortega de Literatura Colombiana, vol. III. Colombia: El Áncora.
- Silva, Renán (1993). “Estructuración y disolución de un sistema de reclutamiento de elites: el caso de Santafé de Bogotá en Nueva Granada”. En *Boletín Cultural y bibliográfico*, vol. xxx. n° 32. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/publicacionesbanrep/boletin/bolet5/bol32/elites1.htm>
- Simón, Pedro (1981). *Noticias históricas*, tt. I, II, III, IV y V. Bogotá: Banco Popular.
- (1986). *Fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. Facsimilar de la Tabla para la inteligencia de algunos vocablos de las noticias históricas.
- Sotomayor, Hugo Armando (1998). “Historia geopolítica de las enfermedades en Colombia”. En *Maguaré*, n° 13. Consultado en: <http://www.revistas.unal.edu.co/index.php/maguare/article/view/10751>
- Steuart, John (1989). *Narración de una expedición a la capital de la Nueva Granada y residencia allí de once meses (Bogotá en 1836-1837)*. Bogotá: Tercer Mundo.
- Todorov, Tzvetan (1987). *La conquista de América. La cuestión del otro*. Bogotá: Siglo XXI.
- Toussaint-Samat, Maguelonne (1991). *Historia natural y moral de los alimentos. La carne, los productos lácteos y los cereales*, n° 2, Madrid: Alianza.
- Tovar González, Mauricio (1988). *Fuentes documentales para la historia indígena de Colombia, 1541-1825*. Bogotá: Colcultura.
- Universidad Distrital Francisco José de Caldas (s. f.). “Historia”. Consultado en: www.udistrital.edu.co/colombia/bogota/historia.
- Urrutia, Miguel (2007). “Precios y salarios urbanos en el siglo XIX” (ponencia). Seminario internacional sobre historia económica de Colombia, siglo XIX. Bogotá: Documentos CEDE, n° 25, Universidad de los Andes.

- Valderrama, María Isabel (2004). “La arepa pan nativo” (ponencia). Encuentro Gastronómico, Bogotá.
- Vargas, Elisa (1998). *Mujeres con olor a cocina* (tesis de grado). Bogotá: Universidad de los Andes.
- Vargas, Julián (1990). *La sociedad de Santafé Colonial*. Bogotá: CINEP.
- Vargas, Rósula (1998). *La vida cotidiana del Altiplano Cundiboyacense en la segunda mitad del siglo XIX*. Tunja - Bogotá: Academia Boyacense de Historia.
- Vives, Vicens (1974). *Historia de España y América. Sociedad y Economía*, vol. III. Barcelona: Editorial Vicens Vives.
- Zambrano, Fabio (1982). “Aspectos de la agricultura colombiana a comienzos del siglo XIX”. En *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, vol. X. Bogotá.
- Zapata, Manuel (1974). “El hombre colombiano”. En: *Enciclopedia del Desarrollo Colombiano*, vol. I. Bogotá: Canal Ramírez - Antares.
- Zea Uribe, Luis (2004). “Colombia y el mundo 1908”. En: *Credencial Historia*, n°179, Bogotá. Consultado en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/noviembre2004/mundo1908.htm>
- Zubiría, Roberto de (1992). *La medicina en el descubrimiento de América*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.

REVISTAS Y PERIÓDICOS

- Credencial Historia* (2002), n°146, febrero, Bogotá.
- Correo Mercantil* (1883-1884), año1, n° 1, abril 17 - diciembre 6, Bogotá.
- De Roux, Lía y Rodríguez Ana (eds.) (1993). *El Correo Curioso, erudito, económico y mercantil de la ciudad de Santafé de Bogotá*. Colección Facsimilar. Bogotá: Biblioteca Nacional de Colombia - Colcultura.
- El Duende* (1846). “Crónica”. *El Duende*, n° 3, Bogotá.
- La Bandera Nacional* (1991). “La prensa nacional en la época de Santander. 1837-1839” (edición facsimilar). Bogotá: Presidencia de la República.
- La Iglesia* (1945). Número extraordinario dedicado a Monseñor Bernardo Herrera Restrepo. 1844-1928, n° 654-657.
- Periódico El Día* (1844), año v, trim. 18, Bogotá.
- Revista del Archivo Nacional* (1938). “Viveres y objetos que se consumen en Santafé”. En *Revista del Archivo Nacional*. Edición extraordinaria

dedicada a la ciudad de Bogotá en el IV centenario de su fundación,
nº 19, agosto. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional.

FUENTES DOCUMENTALES

Archivo General de la Nación (AGN)

Sección Colecciones / *Fondo Bernardo Caicedo. Resguardos*

TOMO 1

-1739-1763. Novillero y Dehesa de Bogotá Actuación y firma de Don Jorge Lozano de Peralta Alférez Real quien informa que ya vence el arrendamiento de la Dehesa a Don Francisco Caicedo. f. 24.

TOMO 26

-1758. Jorge Lozano de Peralta Alférez Real desta ciudad por la Dehesa de Bogotá dedicada para la ceba de los ganados que abastecen a esta capital. ff. 20, 21.

· Sección *Colonia* / Fondo Abastos

- SC. 1, 1, D.4. nº de índice 6. Años 1782-1784, ff. 446-460. Pedro de Ugarte, capitán y regidor de Santafé, su solicitud de permiso para el intercambio de mercancías de Guayana por harinas de Nueva Granada.

- SC.1, 2, D.2. nº de índice 22. Año 1793, ff. 31-34. Juan Díaz de Herrera su comunicación sobre la entrada de víveres a Santafé.

- SC. 1, 2, D.27. nº de índice 47. Año 1802, ff. 668-670. San Miguel, José Ignacio, síndico procurador de Santafé solicita providencia para evitar la carestía de cacao y otros víveres que llegan a la ciudad.

- SC.1, 3, D.7. nº de índice 64. Año 1793, ff. 711-760. Informe de asuntos varios referentes a la administración de la ciudad de Santafé.

- SC.1, 4, D.13. nº de índice 80. Año 1791, ff. 378-390. Fernández de Soto Fernando su representación sobre pesos de carnes en Buga.

- SC.1, 8, D.13. nº de índice 173. Año 1800, ff. 599-614. Informes referentes al abastecimiento de carnes en Santafé y Zipaquirá.

- SC.1, 10, D.5. nº de índice 211. Año 1773, ff. 50-54. Guirrior, Manuel Virrey del Nuevo Reino de Granada reglamenta el comercio de harinas.

- SC. 1, 10, D.7. nº de índice 213. Año 1809, ff. 75-141. Acuerdo del Cabildo de Cartagena sobre importación de harinas de Estados Unidos.

- SC, 1, 14, D.2. nº 305. Año ¿? , ff. 12-14. El síndico procurador de la ciudad

- de Santafé, pide providencia a favor del público para que se prohíba a las revendedoras y regateadores salir a los caminos y puertas de Santafé a acaparar los víveres para revenderlos luego a mayor precio.
- SC. 1, 14. D.3. n° de índice 306. Año 1806, ff. 15-18. El Síndico Procurador de Santafé representa sobre el abuso de los acaparadores con perjuicio del público.
 - SC 1, 5. D.5. Año 1798-1800, ff. 349. Informes carnicerías, abastos y pesas de carne.
 - SC. 1.5, D.5. Año 1798-1800. Fondo Abastos. F. 339-426.
Cabrer, Carlos Francisco, ingeniero, su informe sobre el lugar escogido para carnicería (Abasto, pesa de carnes).
 - SC. 1, 13, D.11. Año 1802, ff. 547-755. El Cabildo de Santafé representa sobre gastos ocasionados en las obras y utensilios de las carnicerías.
 - SC. 1, 13, D.12. Año 1800, ff. 556-560. El Cabildo de Santafé dispone no facilitar fondos del erario a los hacendados para que con ellos se provean de ganados para el abastecimiento.

TOMO 1

- 1614. Producción de Trigo y Harina de las poblaciones de Ubaté para conducirlo a Santafé. ff. 461, 463- 463v, 528v, 525.
- 1614. Oidor y alcalde de la Corte es comisionado para proveer trigo a Santafé donde lo hubiere. ff. 634.
- 1695. Procurador de Santafé, abasto de carne para ella proveniente de los ganados de Timana, la Plata y Neiva. ff. 539, 541, 555, 557.
- 1700. Pleito de un vecino de Neiva abastecedor de ganados de la dehesa de Bogotá. ff. 930-935.

TOMO 2

- 1618. Santafé. Comunicaciones relacionadas con la provisión de trigo y harinas para la ciudad. ff. 331-339.
- 1696-1703. Postura para el abasto de carne en Santafé de parte del Capitán Pedro de Zubía. ff. 455-460.
- 1711. Diego Piedrahita se hace cargo del abastecimiento de víveres de Santafé. ff. 895-954.
- 1739. Santafé. Comunicaciones sobre abastos de víveres y ganados. ff. 284-307.
- 1744. Millán Juan Ignacio remata los abastos de carne de Santafé. ff. 280- 281.
- 1751. Santafé. Sobre abastecimiento de carnes en cuaresma. ff. 589-590 (borrado).

TOMO 3

- 1720. Ricaurte José Salvador Alcalde de Santafé su representación sobre el abasto de carne y víveres para la ciudad. ff. 761-955.

TOMO 4

- 1620. Acuerdo de la Real Audiencia de Santafé sobre fijación del precio del pan y la harina. ff. 403-415.
- 1705. Abastos de carne para Santafé y petición de distribución de trigo y harina. ff. 479- 524.
- 1748. Francisco Quevedo como rematador de los abastos de carne de carnero y velas solicita la revisión del remate por la Real Audiencia de Santafé. ff.459- 460.
- 1748. Sobre el remate que se le hizo a Francisco Quevedo de los abastos de carne, carnero y velas de esta ciudad. ff. 459-460.
- 1751. Santafé. Abasto de carne por ser insuficiente. ff. 143-184.
- 1754. El Virrey Solís del Nuevo Reino de Granada su comunicación a Fr Ignacio Ferrer sobre abasto de víveres para Santafé. ff. 461-466.

TOMO 5

- 1703-1720. Su contrato de abastos de Santafé. Informes de abastecedores. ff. 953- 1009.
- 1753. Proyecto de contrato para el abasto de víveres y carne de Santafé. ff. 1075-1089.
- 1798, ff. 339-340-342-343-344-346-348.

TOMO 6

- 1614. Bustamante Quijano Pedro, Juez comisario para proveer el trigo y harina a Santafé. ff. 645-689.
- 1615. Santafé. Cuentas de los depósitos de trigo y harina en la ciudad. ff. 1010, 1067.
- 1703. El comisario Alonso Caicedo, sobre la postura del abasto de carne. f. 957.

TOMO 8

- 1698-99. Procurador de Santafé se pronuncia contra el mal abasto de carne. ff. 577-598.

TOMO 10

- 1638-1642. Pleito por unas cargas de maíz para la ciudad. ff. 655-949.
- 1699-1701. Decretos o autos contra los tratantes de Santafé sobre la falta en el peso de tortas y pan. ff. 973-988.

TOMO 12

- 1651. Orden de pregón en la ciudad sobre el abasto de harina. f. 1029.

- 1661. Santafé. Provisión de trigo. ff. 1025-1033.
- 1731. Escasez de ganado. ff. 34-47.
- 1749. Alto precio de la carne por su escasez. ff. 702.
- 1751. Santafé. Informe sobre abasto de carne. ff. 686-741.

TOMO 13

- 1663. Autos en razón de que en esta corte ninguna persona mate carneros para vender por el perjuicio que se hace al obligado. Contratista de abasto de carne de cordero para Santafé. ff. 731-734.
- 1704. Timaná. Contra el transporte de ganado para Santafé. ff. 910-927.

Fondo Carnicerías oficiales

TOMO 1

- Año 1885. Sección República. F. 1-475. Nota de Juan de Brigard al secretario de Hacienda en el año 1885.

Fondo Curas y obispos

TOMO 51

- Año 1792, ff. 789-798. Martínez Caso, Antonio Nicolás cura de Guatavita solicita la supresión del mercado en los días domingo.

Fondo Caciques e indios

TOMO 1

- 1614. Producción de Trigo y Harina de las poblaciones de Ubaté para conducirlo a Santafé. ff. 461, 463- 463v, 528v, 525.
- 1614. Oidor y alcalde de la Corte es comisionado para proveer trigo a Santafé donde lo hubiere. ff. 634.
- 1695. Procurador de Santafé, abasto de carne para ella proveniente de los ganados de Timana, la Plata y Neiva. ff. 539, 541, 555, 557.
- 1700. Pleito de un vecino de Neiva abastecedor de ganados de la dehesa de Bogotá. ff. 930-935.

TOMO 2

- 1618. Santafé. Comunicaciones relacionadas con la provisión de trigo y harinas para la ciudad. ff. 331-339.
- 1711. Diego Piedrahita se hace cargo del abastecimiento de víveres de Santafé. ff. 895-954.
- 1739. Santafé. Comunicaciones sobre abastos de víveres y ganados. ff. 284-307.

- 1744. Millán Juan Ignacio remata los abastos de carne de Santafé. ff. 280- 281.
- 1751. Santafé. Sobre abastecimiento de carnes en cuaresma. ff. 589-590 (borrado).

TOMO 3

- 1696-1703. Postura para el abasto de carne en Santafé de parte del Capitán Pedro de Zubía. ff. 455-460.
- 1720. Ricaurte José Salvador Alcalde de Santafé su representación sobre el abasto de carne y víveres para la ciudad. ff. 761-955.

TOMO 4

- 1620. Acuerdo de la Real Audiencia de Santafé sobre fijación del precio del pan y la harina. ff. 403-415.
- 1705. Abastos de carne para Santafé y petición de distribución de trigo y harina. ff. 479- 524.
- 1748. Francisco Quevedo como rematador de los abastos de carne de carnero y velas solicita la revisión del remate por la Real Audiencia de Santafé. ff.459-460.
- 1748. Sobre el remate que se le hizo a Francisco Quevedo de los abastos de carne, carnero y velas de esta ciudad. ff. 459-460.
- 1751. Santafé. Abasto de carne por ser insuficiente. ff. 143-184.
- 1754. El Virrey Solís del Nuevo Reino de Granada su comunicación a Fr Ignacio Ferrer sobre abasto de víveres para Santafé. ff. 461-466.

TOMO 5

- 1703-1720. Su contrato de abastos de Santafé. Informes de abastecedores. ff. 953- 1009.
- 1753. Proyecto de contrato para el abasto de víveres y carne de Santafé. ff. 1075-1089.

TOMO 6

- 1614. Bustamante Quijano Pedro, juez comisario para proveer el trigo y harina a Santafé. ff. 645-689.
- 1615. Santafé. Cuentas de los depósitos de trigo y harina en la ciudad. ff. 1010, 1067.
- 1703. El comisario Alonso Caicedo, sobre la postura del abasto de carne. f. 957.

TOMO 8

- 1698-99. Procurador de Santafé se pronuncia contra el mal abasto de carne. ff. 577-598.
- 1715. Demanda contra Francisco Ortiz por destruir sus cacaotales, cañaverales, y demás sementeras. ff. 911, 925.

TOMO 10

- 1638-1642. Pleito por unas cargas de maíz para la ciudad. ff. 655-949.
- 1699-1701. Decretos o autos contra los tratantes de Santafé sobre la falta en el peso de tortas y pan. ff. 973-988.

TOMO 12

- 1651. Orden de pregón en la ciudad sobre el abasto de harina. f. 1029.
- 1661. Santafé. Provisión de trigo. ff. 1025-1033.
- 1731. Escasez de ganado. ff. 34-47.
- 1749. Alto precio de la carne por su escasez. ff. 702.
- 1751. Santafé. Informe sobre abasto de carne. ff. 686-741.

TOMO 13

- 1663. Autos en razón de que en esta corte ninguna persona mate carneros para vender por el perjuicio que se hace al obligado. Contratista de abasto de carne de cordero para Santafé. ff. 731-734.
- 1704. Timaná. Contra el transporte de ganado para Santafé. ff. 910-927. en sus labranzas. ff. 688-700.
- 1806, ff. 330-331. Indios de Cáqueza y Ubaté su solicitud para que se les proveyera de sal.

TOMO 16

- 1764. Solicita el cura doctrinero del pueblo de Bogotá conducir agua del Río Zerreuela para el pueblo. Novillero, Dehesa de Bogotá. ff. 472-551.

TOMO 20

- 1609-1616. Bogotá. Demanda de caciques del pueblo de Bogotá por los daños en sus labranzas de los ganados que pastaban en la Sabana Grande de Bogotá. ff. 10-170.
- Sin fecha. Petición de los indios sobre que los alcaldes no fueran a registrarles sus ganados e imponerles contribuciones por herrarlos. ff. 872-900.

TOMO 25

- 1627. Zipaquirá, Cundinamarca. Reclamo por daños en las sementeras de los indios. ff. 315-322.

TOMO 32

- 1567. Benito López pedimento de un molino de Ubaté para proveer de trigo a los mineros de Muzo. ff. 275, 284.

TOMO 34

Año 1807, ff. 942-948. Pajaritos Luis cacique de los indios de Suaga en Ubaté, su solicitud de licencia para construir un molino en beneficio de la comunidad.

TOMO 49

-1597. Daños en Nemesa de los ganados de Juan López. ff. 917-957.

TOMO 56

-1601. Daños que los ganados de Baltasar de Caicedo le causan a sus sementeras. ff. 770-802.

TOMO 57

-1651. Choachi. Indios de Choachi de la Real Corona acusación contra el Capitán Juan Bravo por los malos tratos que les daba y daños que sus ganados les habían causado. ff. 108-135.

-1809-1811, ff. 721-742. Su solicitud de exención de tributos por el estado de miseria en que se encontraban debido a la pérdida de sus sementeras.

TOMO 58

-1804, ff. 94-96. Indios de Fúquene, su memorial relatando el estado de miseria en que se encontraban por la pérdida de sus cosechas y pidiendo se les eximiese del pago de tributos.

TOMO 63

-1593. Queja de los indios de Cogua por los daños que los ganados de Luis López causan en las tierras y sementeras. ff. 918-942.

-1802-1803, ff. 148-155. Indios de San Bernardino de Bosa, Luis Melo Teniente de dicho pueblo, solicita que no se verifiquen corridas de toros en el lugar por perjudicar con ello sus labores agrícolas.

TOMO 72

- 1590. Queja de los indios de Fontibón por los daños que les causan los ganados de Juan García.

TOMO 77

- 1709. Usaquéen. Daño de sementeras en los resguardos. Alimentación. f. 621.

Fondo Colegio Mayor de San Bartolomé

Caja 5, libro 10

- 1769-1770. Razón y cuenta que el Dr. Don Juan Félix de Villegas ha llevado y da jurada del gasto del Colegio mayor San Bartolomé en el

tiempo que ha sido rector y administrador de él. Comienza el 8 de marzo de 1769 y acaba en 15 de mayo de 1770. ff. 5775- 5791v.

Fondo Mejoras materiales

TOMO 13

- 1735-1738. Cajicá. Memorial sobre la necesidad de llevar agua para el ganado de los indígenas. ff. 52, 71, 731- 733v, 910.

Fondo Fábricas e iglesias

- SC.26, 11. D. 20. Año 1798, f. 909. Fray Francisco Javier reclama sobre el perjuicio que se experimentó con la demolición de las tiendas para la obra de la sacristía de esta santa iglesia Catedral y pide se entreguen los autos para su adelantamiento.

Fondo Miscelánea

- SC. 39, 1. D.32. Año 1806, f. 265. Razón de las casas y tiendas de la archicofradía de San Diego con cuyos réditos se hacen las tres fiestas de 40 horas.
- SC. 39, 85. D.8. Año 1845, f. 125. Relación cobro de arriendos casas y réditos. Cuenta y recibo de lo que e cobrado de réditos de prinsipales y arrendamientos de casas y tiendas que entregado al r.p. guardián en el mes de agosto de 1841.
- SC. 39, 112. D.61. Año 1809, f. 125. Compromiso a pagar arrendamiento, tiendas.
- SC. 39, 140. D. 62. Año s/f, f. 579. Ocupación casa y tiendas del Barrio Las Nieves.

Fondo Resguardos

TOMO 1.

Año 1805, ff. 404-503. Los indios de Nemocón piden que se les ensanche el terreno que se les dio en aquellos resguardos para fabricar sus habitaciones y desarrollar sus cultivos. Algunos españoles han adquirido derechos en el terreno. El señor Alcalde Ordinario Lorenzo Marroquín por órdenes del virrey, examina y reconoce la huerta que se propuso por el ilustre Cabildo para el establecimiento del Tajón.

Fondo Tierras Cundinamarca

TOMO 28.

Año 1803, ff. 840-847. Francisco Galeano teniente de los indígenas de Soacha, solicita permiso para construir un molino en dicho pueblo.

TOMO 46.

Año 1771, f. 362. Los indios de Guatavita solicitan se les de tierras pues las que tienen son montes sajones, barrancos y peñas siendo más de 200 tributarios.

TOMO 46.

- 1794, ff. 983-990. El fiscal protector de indígenas de Facatativá y los capitanes dellos piden permiso para que don Antonio Luque construya un molino en dicha población en beneficio de la industria del trigo.

Fondo Tributos

TOMO 6

- 1798, ff. 474-487. Guasca. El Teniente Antonio Ramos, los capitanes y alcaldes deste pueblo, hacen su petición sobre rebaja de tributos en razón de la pérdida de las sementeras de toda la población indígena.

TOMO 20

- 1786, ff. 571-575. Bernal Joaquín arrendador de los tributos de naturales del partido de Bogotá, su solicitud de relevarlos del pago por la epidemia de viruela y escasez de alimentos.

TOMO 20

- 1797-1798, ff. 492-505. Groot, José Felipe, cura de Susa. Su petición sobre que los indios sus feligreses fueran relevados del pago de tributos por haber perdido en años consecutivos sus sementeras.

TOMO 22

- 1809-1810, ff. 459-480. Solicitud de sus naturales (Suesca) de moratoria para el pago de sus tributos por haber perdido sus sementeras.

Fondo Policía

- SC 47, 6. D. 3. Año 1785, ff. 58, 59, 61, 62. Provisión hecha por los señores alcaldes ordinarios para el mejoramiento de la policía en la ciudad.

Fondo Virreyes

TOMO 6

- 1796-1797, ff. 1087-1092. Disposiciones del virrey José de Ezpeleta para el recibimiento de Pedro Mendinueta a su arribo a Santafé como nuevo virrey.

TOMO 9

-1782, ff. 108-114. Los oidores de la Real Audiencia de Santafé y demás autoridades acuerdan providencias concernientes al recibimiento del virrey Juan Díaz Pimienta.

-1796, ff. 962-982. Copia del capítulo cuarto de la relación de mando referente a la reducción de indios verificada por el virrey Don José de Ezpeleta a su sucesor don Pedro de Mendinueta.

Tomo 10. Año 1783-1810, ff. 234-297. Documentos de posesión de Pedro Mendinueta y Antonio Amar como virreyes del Nuevo Reino de Granada y de otros altos funcionarios del virreinato.

TOMO 11

- 1788-1789, ff. 541-559. Orden Real al Cabildo y Audiencia de Santafé para que a la mayor brevedad se proceda a reparar y enlucir el palacio virreinal para alojamiento del virrey Don Francisco Gil y Lemus.

- 1789, ff. 423-428. Cuenta del gasto ocasionado en Santafé de la recepción del virrey don Francisco Gil y Lemus.

- 1789, ff. 439-469. Recibos y sumas de dinero con que contribuyeron varios señores de Santafé para atender a los gastos de recepción del virrey Don Francisco Gil y Lemus.

TOMO 21

- 1776, ff. 1-13. Correspondencia de la Real Audiencia y cancillería del Nuevo Reino de Granada con el virrey Manuel Antonio Flórez.

Archivo Histórico Universidad del Rosario (AHUR)

Caja 9. Año 1779, ff. 19-22. Comprobante de las cuentas rendidas sobre gastos del Colegio del Rosario presentado por Don Santiago Gregorio de Burgos.

Caja 10. Año 1786, ff. 11-16. Escritura de venta de un esclavo de Antonio Neyra al rector del Colegio.

Caja 11. Año 1792, ff. 131-135. Informe del fiscal de S.M. sobre la mala situación del Nuevo Reino de Granada, no es fácil establecer universidad pública y que solo puede atenderse al Colegio del Rosario y San Bartolomé.

Caja 11. Año 1793, ff. 272-279. Inventario de los bienes existentes en el Colegio y su iglesia.

Caja 13. Año 1798, ff. 125-130. Reales cédulas de Carlos III. 1- Impone se forme una junta para que disponga un reglamento sobre el castigo de los colegiales. 2- Aboliendo el castigo de azotes y 3- se imponga el ayuno, encierro prisión y expulsión.

- Caja 13. Año 1799, ff. 232-280. Comprobantes de las cuentas rendidas por el rector del Colegio desde julio de 1796 hasta 1799.
- Caja 14. s/f, ff. 123-141. Cuentas y borradores elaborados por los rectores del Colegio del Rosario. Santafé. Nuevo Reino de Granada.
- Caja 15. Año 1805-1807, ff. 293-317. Cuentas rendidas por Don Julián Obando como administrador de la Hacienda nombrada El Colegio de propiedad del Colegio del Rosario. Santafé. Nuevo Reino de Granada.
- Caja 16. Año 1806, ff. 93-108. Cuentas rendidas por el rector del Colegio del Rosario D. Vicente de la Rocha. Santafé. Nuevo Reino de Granada.
- Caja 16. Año 1807, ff. 93-109. Cuentas rendidas por el rector Vicente de la Rocha de 1806-1807.
- Caja 16. Año 1808, ff. 214-223. Cuentas rendidas por el rector del Rosario Vicente de la Rocha.
- Caja 17. Año 1810, ff. 59-61. Petición. Los colegiales del Colegio del Rosario piden al rector y consiliarios nombrar un cura tomista como rector. Santafé.
- Caja 17. Año 1810, ff. 101. Solicitud. Don Mateo María Domínguez de la Roche alumno del Colegio del Rosario solicita se le conceda una de las becas fundadas por el arzobispo Antonio Claudio Álvarez de Quiñones o por el canónigo Joaquín de León. Santafé.
- Caja 17. Año 1808-1811, ff. 174-202. Cuentas rendidas por D. Antonio Ignacio Gallardo rector del Colegio del Rosario. Santafé, Nuevo Reino de Granada.
- Caja 17. Año 1811, ff. 174-212. Cuentas rendidas por el rector Ignacio Antonio Gallardo desde 1808 hasta 1811.
- Caja 17. Año 1814, ff. 227-282, 291. Cargo y data de 1811 de las cuentas del Rector Felipe de Vergara.
- Caja 18. Año 1812, ff. 196-200. Cuentas rendidas por D. Luciano Zamora a los rectores del Colegio del Rosario D. Ignacio Gallardo y Felipe de Vergara y Caycedo sobre el arrendamiento de la Hacienda Calandayma. Santafé. Nuevo Reino de Granada.
- Caja 18. Año 1812-1814, ff. 1-14; 213-215. Cuentas rendidas por el rector del Colegio del Rosario D. Francisco Javier Vergara Ascárate y Caycedo.
- Caja 18. Año 1814, ff. 1-15. Cuaderno Manual de gasto diario que ha habido en los dos años que ha sido rector Francisco Javier de Vergara corresponde a marzo de 1812.
- Caja 19. Año 1814-1816; 1817-1819, ff. 65-71; 153-166. Cuentas rendidas por el rector del Colegio del Rosario D. Domingo Tomás Burgos Santafé, Nuevo Reino de Granada.
- Caja 19. Año 1815, ff. 1-11. Real Cédula expedida por Felipe v a petición del rector asignándole 500 ducados de pensión.

- Caja 20. Año 1817-1820, ff. 3-7. Cuentas rendidas por D. Juan María Pardo apoderado del Colegio del Rosario al rector D. Domingo Tomás Burgos. Bogotá. Cundinamarca.
- Caja 20. Año 1819-1821, ff. 164-173; 440-442. Cuentas rendidas por el rector Domingo Tomás de Burgos. Bogotá, Cundinamarca.
- Caja 20. Año 1821, ff. 123-124. Cuentas rendidas por D. Juan de la Cruz Madero al rector por unas mejoras hechas al Colegio. Bogotá. Cundinamarca.
- Caja 21. Año 1823, ff. 27. Normas para la limpieza de la ciudad y de los cuatro barrios por disposición del Gobierno Nacional.
- Caja 22. Año 1823-1824, ff. 47-61. Cuentas rendidas por el rector del Colegio del Rosario D. Juan Fernández de Sotomayor.
- Caja 22. Año 1826, ff. 103-113. Gastos causados por el terremoto del 17 de junio de 1826. Rector Juan Fernández de Sotomayor.
- Caja 22. Año 1826-1828, ff. 129-160; 192-206; 240-251. Cuentas rendidas por el rector D. Juan Fernández de Sotomayor. Bogotá. Cundinamarca.
- Caja 22. Año 1827, ff. 21-47. Comprobantes de gastos por la reedificación de las ruinas por un temblor.
- Caja 22. Año 1827, ff. 47-62. Cuentas rendidas por el rector del Rosario entradas y salidas.
- Caja 22. Año 1827, ff. 312. Carta. El Dr. Félix Restrepo de la dirección general de estudios le pregunta al rector del Colegio si es posible dar a los colegiales un ligero almuerzo de 8 a 9 de la mañana. El rector explica que con los 100 pesos anuales de pensión que pagan los colegiales no se puede aumentar la alimentación. Cundinamarca.
- Caja 28. Año 1836-1837, ff. 1-14; 293-302. Cuentas rendidas por el rector José María Duque Gómez. Bogotá, Cundinamarca.
- Caja 30. Año 1837, ff. 17-19. Carta al rector del Colegio del Rosario reclamando por el subarriendo de una tienda del colegio.
- Caja 29. Año 1837, ff. 42-154. Cuentas presentadas por D. Manuel Cañarete como rector accidental del Colegio del Rosario. Bogotá. Cundinamarca.
- Caja 29. Año 1837, ff. 236-237; 324-333. Cuentas presentadas por los herederos de D. José María del Castillo y Rada durante el tiempo que estuvo de rector en el Rosario.
- Caja 30. Año 1838-1841, ff. 12-16. Cuentas de los gastos realizados en el Colegio del Rosario durante el rectorado de D. José Manuel Fernández Saavedra.
- Caja 30. Año 1838-1840, ff. 152-181. Cuentas por razón de gastos hechos para la manutención del Colegio del Rosario.
- Caja 31. Año 1837, ff. 181. Título de beca y colegial formal de número para el

- servicio del comedor. Se nombra colegial formal de número de una de las 15 becas de primera fundación a don Jorge Miguel Trujillo para el servicio de comedor. Siendo rector el Dr. José María Duque. Bogotá.
- Caja 32. Año 1840, ff. 300-301. Carta. El Dr. Manuel Cañarete le solicita al señor Domingo A. Riaño rector del San Bartolomé que le informe sobre la alimentación que se le da a los estudiantes del colegio que preside. El señor le responde al rector del Rosario que una señora se encarga de preparar la comida. Bogotá.
- Caja 32. Año 1840, ff. 310-311. Carta. Carlos Torres le informa al rector del colegio del Rosario Doctor Manuel Cañarete sobre unas cuentas de la alimentación de los colegiales. Anolaima.
- Caja 33. Año 1841-42, ff. 1-8. Cuentas de las propiedades que tiene en arrendamiento el Colegio. Bogotá.
- Caja 33. Año 1844, ff. 266. Carta. El rector de la universidad del primer distrito y colegio de San Bartolomé Pablo A. Calderón, le informa al primer inspector de la Universidad y rector del Colegio sobre el dinero que destinará el gobierno para manutención de los alumnos internos y empleados del colegio. Bogotá.
- Caja 33. Año 1844, ff. 305. Carta dirigida al rector del Colegio del Rosario por el del Colegio de San Bartolomé solicitando la noticia sobre las contratas del colegio.
- Caja 33. Año 1844, ff. 312. Carta. El rector de la Universidad del Primer Distrito Pablo A. Calderón le transcribe al primer inspector de la Universidad y rector del Colegio una resolución emitida por el poder ejecutivo sobre la ración del rector. Bogotá.
- Caja 33. Año 1844, ff. 315. Solicitud de información sobre la fecha en que el señor Sinforiano Villa dejó de tomar los alimentos.
- Caja 33. Año 1844, ff. 333. Resolución de la Junta de Inspección y Gobierno sobre el negociado de las contratas de manutención.
- Caja 33. Año 1844, ff. 335. Documento que informa sobre la aprobación de la contrata de María Mercedes Nariño para la asistencia de los alumnos del Colegio del Rosario.
- Caja 33. Año 1844, ff. 337-338-338v. Contrata del señor Rafael Quijano.
- Caja 33. Año 1844, ff. 340. Contrata de la señora Mercedes Nariño.
- Caja 33. Año 1847, ff. 371-372. Carta. El señor Rafael Angulo le informa al rector del Colegio sobre unos arreglos realizados en el comedor del Colegio. Bogotá.
- Caja 34. Año 1846, ff. 246-247. Carta. El rector de la Universidad del Primer Distrito Pablo A. Calderón informa al inspector de la Facultad de Filosofía y literatura y rector del Colegio sobre los abonos de alimentación para los inspectores, rectores de los colegios. Bogotá.

- Caja 34. Año 1846, ff. 342-343. Carta. El rector de la Universidad del Primer Distrito Pablo A. Calderón le informa al inspector de la Escuela de Literatura y Filosofía y rector del Colegio que debe recibir la casa anexa para el servicio de la cocina del colegio. Bogotá.
- Caja 34. Año 1846, ff. 351-352. Carta. El rector de la Universidad del Primer Distrito Pablo A. Calderón le informa al inspector de la Escuela de Literatura y Filosofía y rector del Colegio sobre un contrato celebrado con la señora Teresa Tejada para la alimentación de los alumnos.
- Caja 34. Año 1846, ff. 357-358. Carta. El rector de la Universidad del Primer Distrito Pablo A. Calderón le informa al inspector de la Escuela de Literatura y Filosofía y rector del Colegio informa que la junta de inspección y gobierno de la Universidad ha resuelto suspender la contrata de alimentación con la señora Paz Díaz por solicitud de los alumnos.
- Caja 35. Año 1847, ff. 34. El Dr. José Ignacio de Márquez rector de la Universidad del Primer Distrito, le informa al inspector de la Escuela de Literatura y Filosofía y rector del colegio sobre la manera como se debe suministrar alimentación de los alumnos. Bogotá.
- Caja 35. Año 1848, ff. 157-158. Carta. El rector de la Universidad del Primer Distrito José Ignacio de Márquez le informa al inspector de la Escuela de Literatura y Filosofía y rector del Colegio respecto de una queja que presentaron los pasantes por el mal servicio en el refectorio.
- Caja 35. Año 1848, ff. 187-188. El Dr. José Ignacio de Márquez rector de la Universidad del Primer Distrito, le informa al inspector de la Escuela de Literatura y Filosofía y rector del colegio informe que pasaron los pasantes sobre la alimentación de los alumnos.
- Caja 35. Año 1848, ff. 213-213v. Carta. El tesorero de la universidad del primer distrito José Joaquín Ortiz informa al rector del Colegio Dr. Vanancio Restrepo sobre los alimentos de los alumnos. Bogotá.
- Caja 36. Año 1850, ff. 37. Carta. La señora Ignacia Galindo le presenta al rector del colegio Dr. Rafael Rivas una propuesta para encargarse de la alimentación de los alumnos.
- Caja 36. Año 1850, ff. 44. Nómina de los superiores y alumnos del Colegio del Rosario que han recibido alimentos en el último mes.
- Caja 36. Año 1851, ff. 357-58. Carta. La señora Mariana Camacho de Reyes presenta un presupuesto para suministrar la alimentación a los alumnos.

- Caja 37. Año 1850, ff. 324-325. Cuentas relativas al tiempo que estuvo rector Rafael Rivas Mejía.
- Caja 37. Año 1851, ff. 412. Carta. José N. Suárez le presenta al rector del Colegio un presupuesto para obtener el contrato de alimentación de los alumnos del colegio.
- Caja 38. Año 1851, ff. 269. Carta. Los colegiales Facundo Navas, Nicolás Rodríguez, Esequiel Serrano le informan al rector del Colegio sobre un dinero que han pagado por alimentación durante la época de vacaciones.
- Caja 38. Año 1852, ff. 256. Carta. La señora Telésfora Camacho le informa al rector del colegio sobre el contrato de alimentación para los alumnos. Bogotá.
- Caja 40. Año s/f, ff. 252-253. Ricardo Rivas le informa al rector sobre la alimentación de los alumnos.
- Caja 40. Año 1802, ff. 293. Carta del oidor Juan Hernández de Alba le informa al rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario sobre la epidemia de las viruelas.
- Caja 40. Año 1802, ff. 296. Sobre la epidemia de viruela. Se nombra a los médicos Don Ignacio Durán, Don Honorato Vila y Don Miguel de Isla para la inoculación de la vacuna. Santafé.
- Caja 41. Año 1859, ff. 143-144. El rector del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario Andrés María Pardo le informa a la señora Paz Díaz los nombres de los alumnos a los cuales les debe dar alimentos.
- Caja 43. Año 1865, ff. 173-193. El vicerrector Dr. Diego Tango presenta una queja contra la señora que suministra los alimentos en el Colegio. Bogotá.
- Caja 48. Año 1871, ff. 13. Legajo de gastos varios y sus comprobantes en el Colegio del Rosario.
- Caja 49. Año 1871, ff. 358. Inventario de los muebles y enseres del colegio.
- Caja 50. Año 1870, ff. 370. Por menor de los gastos del Colegio según las clasificaciones que se hacen en el presupuesto.
- Caja 52. Año 1873, ff. 239. Legajo tercero de alimentación.
- Caja 55. Año 1875, ff. 342. Inventario de los muebles y demás objetos del Colegio del Rosario.
- Caja 62. Año 1886, ff. 120. Inventario de los útiles y demás enseres del colegio.
- Caja 62. Año 1871, ff. 183. Comprobantes gastos Rosario.
- Caja 63. Año 1880, ff. 3. Contrato de arrendamiento de la tienda N-12.
- Caja 63. Año 1880, ff. 10. Minuta de lo que la contratista se compromete a dar de alimentación.

- Caja 63. Año 1880, ff. 152. Contrato de alimentación del colegio.
- Caja 63. Año 1889, ff. 14. Cuenta de alimentación que se gasta en el colegio del Rosario.
- Caja 65. Año 1881, ff. 104. Queja de los alumnos por mala alimentación.
- Caja 66. Año s/f, ff. 282. Minuta acordada por los alumnos delegados para la contratista de la comida.
- Caja 68. Año 1883, ff. 684. La contratista de la alimentación del Colegio se le aumente el canon de alimentos por estar perdiendo.
- Caja 68. Año 1883, ff. 702. Domitila Pinto hace propuesta para la alimentación de los alumnos del Colegio.
- Caja 71. Año 1888, ff. 114. Recibos a buena cuenta de alimentos.
- Caja 76. Año 1897, ff. 162-235.
- Comprobantes de gastos del Colegio del Rosario*
- Caja 76. Año 1898, ff. 475. Comprobantes de cuentas de gastos del Colegio.
- Caja 413. Año 1825, ff. 47. Providencia del rector del Colegio, Dr. Sotomayor, sobre las lecturas del refectorio.

Archivo Histórico José Manuel Restrepo (AHJMR)

- Esquelas de invitaciones a comer, años de 1820 a 1860.
- Boletas de convites i fiestas, comidas y entierros. 1823-1861.
- Boletas de convites a fiestas despedidas i otros asuntos. Años de 1823 a 1861.
- Diario de gastos de José Manuel Restrepo. Año de 1840 a 1858.
- Tarjetas de despedida a un viaje a Europa.

VOLUMEN 1

- 1646. Real Resolución por la que el rey pide informes a la Real Audiencia sobre la Fundación del Colegio del Rosario, f. 3.

VOLUMEN 2

- 1660-61. Hacienda Boza
- Frutos de la Hacienda Boza. f. 62.
- 1662-1795. Recibos
- Recibos y comprobantes de los gastos realizados por los rectores. ff. 236-338 (averiados).
- 1666. Nombramiento de beca
- Osorio Nieto de Paz y Herrera Francisco, en reemplazo de su hermano Juan. Deberá

- pagar 175 patacones por la mala situación económica del Colegio. Siendo rector Don Juan Peláez Sotelo y vicerrector Juan de Rojas y Vargas. ff. 212-214 (averiados).
- 1667. Acta de Consiliatura
Se aprobó dejar en el servicio de cocina un esclavo llamado Antonio. Siendo rector Don Juan de Mosquera. ff. 166-167 (Solo existen firmas).
- 1668-1673-1680-1681-1704-1705
Copia de los documentos relativos a las peticiones realizadas por los rectores del Colegio al patrono con el fin de obtener una pensión de 500 ducados anuales para la manutención de los colegiales. ff. 220-233.
- 1681. Cuenta
Cuenta y razón de la carne, velas y demás géneros que yo Don Joseph Rodríguez he dado para el Colegio del Rosario y para el trapiche de dicho Colegio. f. 319.
- 1694. Acta de Consiliatura
Se suprimieron algunas becas de las 15 existentes debido a la disminución de las rentas en las Haciendas del Colegio hasta que mejore la situación económica. Siendo rector Don Andrés del Río y Secretario Lorenzo Jose de Cepeda. ff. 172v-173 (averiados).
- 1694. Peláez Sotelo Juan
Cuentas presentadas al rector Juen de Mosquera Nugueros relativas al tiempo en que ocupó los cargos de vicerrector y rector que fue del 19 de marzo de 1665 al 18 de diciembre de 1666. Incluye recibos y gastos. ff. 1-72 (f. 2 mutilado; 3, 4,5 defectuosos).
- 1695. Acta de Consiliatura
Se resuelve tomar a censo mil pesos sobre las haciendas del Colegio para solucionar en parte el problema económico en que está el Colegio. Siendo rector Don Andrés del Río y secretario Lorenzo J. Cepeda. f. 178v (averiado).
- 1719. Documento relativo a la mala situación del Colegio y la falta de sustento para los colegiales siendo vicerrector Don Francisco José de Mena. f. 176 (averiado).
- 1719. Cuenta
Cuenta de lo que ha recibido el rector del Colegio de Rosario y del gasto desde 30 Dic de 1719. ff. 138, 139, 139v.
- VOLUMEN 3
- 1723. Inventario
Inventario realizado por el rector Leyva y la Madrid Pedro José de la hacienda Calandaima y San Vicente de propiedad del Colegio. ff. 108-114.
- 1726. Cédula Real

Nombra al oidor de la Real Audiencia Don José de Quintana y Acevedo Administrador del Colegio para que haga cumplir el pago de la pensión de 500 ducados anuales que le adeuda la real Hacienda. ff. 262- 267.

-1734. Cédula Real

Felipe V Rey de España (1683 -1746) confirma pensión de 500 ducados anuales por 10 años a favor del Colegio. ff. 39-43.

-1746. Expediente

El rector del Colegio del Rosario Don José Ignacio Flórez y Vanegas solicita a las autoridades de Santa Fe le prorroguen una pensión de 500 ducados anuales para el Colegio concedida por el Rey Felipe V de España en 18 de enero de 1734 por 10 años. ff. 232-249.

VOLUMEN 4

-1744. Escritura

Guzmán y Monasterio Luis Francisco de. Manifiesta que compró a Doña Teresa de Terrero y Santoyo un esclavo llamado Manuel en \$ 150 para el Colegio. ff. 23- 25.

-1745. Cuentas

Cuenta y relación de Jorge Martínez Caballero presbítero, apoderado general del Colegio del Rosario de Santafé. f. 43.

-1745. Escritura

Escritura de esclavo que compra el rector Miguel José Maniategui, un mulato llamado Luis. f. 31.

-1750. Cédula Real

Fernando VI Rey de España (1712- 1759) prorroga por 6 años la pensión de 500 ducados anuales para el mantenimiento de los colegiales. ff. 53-55.

VOLUMEN 5

-1755. Cédula Real

Expedida por el Rey Fernando VI que contiene una disposición sobre que se informe documentadamente del estado de las rentas del Colegio. f. 9.

-1756. Informe

Informe del Colegio del Rosario a la Real Audiencia sobre el estado de las rentas del Colegio. f. 13.

-1776-1780. Solicitud

Solicitud presentada por el Colegio del Rosario al virrey sobre el mal estado en que se hallan las rentas para que el rey de España prorrogue

una pensión de 500 ducados anuales siendo rector José Joaquín de Guzmán y Franqui y procurador Pablo Sarmiento. ff. 36-54.

-Sin fecha, Informe

Informe sobre el estado del Colegio en manutención y pago de los catedráticos. ff. 15- 15v, 17, 19v, 20.

VOLUMEN 6

-1730-1732. Informe

Informe elaborado por la Real Audiencia sobre el estado en que se hallan las rentas del Colegio solicitado por el Rey Felipe V de España. ff. 60-78.

-1759- 1798. Libro

Libro perteneciente al Gobierno Económico de este Colegio. ff. 191-211.

-1756. Solicitud

Solicitud a su Majestad de perpetuar la anual pensión de 500 ducados porque no alcanza para la manutención de los colegiales y otros gastos. ff. 130, 130v.

-1756. Haciendas

Sobre las haciendas que su ilustrísima compró para mantener a los colegiales y pagar a los catedráticos que el importe de dichas era de más de 30 mil pesos de principal. ff. 134v, 135, 135v, 136.

-1759. Libro

Libro perteneciente al gobierno económico de este Colegio Mayor de Nuestra señora del Rosario del Real Patronato por el Sr, Dr. D. Joseph Joaquín de León y Herrera su rector y catedrático de prima en Sagrada Teología. ff. 191.

VOLUMEN 7

-1767. Contrato de arrendamiento

Bartolomé Ramírez Maldonado siendo rector arriendo a Juan Murillo Velarde la Hacienda Calandaima. ff. 294-298.

-1767. Inventario

Inventario de la Hacienda Calandaima elaborado por el esclavo José del Rosario con la asistencia del apoderado del Colegio Don Cayetano de Sotomayor. ff. 323-326.

VOLUMEN 9

1724. Expediente

Expediente por el que consta que a petición de Doña Josefa, Don José Bernardo y Doña Concepción de Cuberos se valuaron las dos tiendas de su propiedad situadas en el barrio de la Catedral frente al Convento de Santo Domingo. ff. 75.

VOLUMEN 11

-1743. Escritura

Escritura de esclava vendida al rector del Colegio del Rosario

Don Gregorio Santiago de Burgos. f. 47.

Anexos

Providencia de lecturas en el Refectorio. AHUR, 1825, Caja 413, f. 47.

Primera Contrata de doña María Mercedes Nariño. AHUR, 1844, Caja 33, f. 340.

Minuta de la comunidad interna. AHUR, 1882, Caja 66, f. 282.

Archivo Provincial San Luis Bertrán. Orden de Predicadores*Fondo San Antonino. Conventos. Tunja*

CAJA 1

-1752. Recibos

Josefa Franqui y Lombana recibe del prior del Convento de Nuestra

señora del Rosario 300 pesos por venta de pan. f. 231.

-1779. Recibos

Recibo de pago de 4 pesos por harina gastada en la fiesta de Santo Domingo. f. 129.

CAJA 2

-1686. Correspondencia

Carta al Prior de Tunja por Domingo del Puerto solicitando

el envío de \$20 para comprar trigo. f. 1.

-1700. Correspondencia

Carta al Sr. Pérez Ramírez para compra de canela y azafrán.

-1760. Correspondencia

Carta al Prior de Tunja por Juan García Valdés, para enviar unas cargas de frutas. ff. 7-8.

- 1778. Correspondencia

El Convento de san Sebastián de Popayán solicita el envío de 12 cargas de harina.

CAJA 5

-1704. Expediente

Expediente del Cabildo sobre la censura y prohibición del consumo de la chicha de Miel,

expedida por el dominico Fr. Ignacio de Urbire y el Alférez del Cabildo. ff. 942-964.

CAJA 10

-1640. Cuentas

Cuentas de productos comprados en el Convento de Tunja. ff. 149-320.

Fondo San Antonino - Colegio Universidad Santo Tomás de Aquino, Bogotá.

CAJA 6

-1626. Estatutos

Estatutos que se han de guardar para dar los grados a los
que hubiesen estudiado en el Colegio. f. 14v.

Fondo San Antonino. Convento de Chiquinquirá

CAJA 1

-1686. Recibo

Recibo por compra de carne para el convento. f. 110.

-1790. Gastos

Gastos de la fiesta al Virrey. f. 29.

Fondo San Antonino. Convento de Popayán

CAJA 1

-1762. Libro de cuentas

El gasto ordinario de este convento de San Sebastián Mártir de
Popayán por el R. P. Prior Fray Joaquín Miranda. ff. 2-218.

Biblioteca Nacional

Libro 179. F. 90-117.

Libro 185. F. 138.

**Biblioteca Básica de Cocinas
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
Camilo Umaña / Asedigraf

IMPRESIÓN
Imprenta Nacional de Colombia

Primera edición, diciembre de 2012

© 2005, (1653-1773), Universidad del Rosario

© 2009, (1776-1900), Universidad del Rosario

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Cecilia Restrepo Manrique

© 2012, Elisabeth Ramos (del prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción total o parcial
por cualquier medio, o tecnología, sin autorización previa y expresa del
editor o titular.

ISBN 978-958-753-070-4

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

fue realizada por la dirección de
e impresa en bogotá el

patrimonio del ministerio de cultura de colombia
mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

Restrepo Manrique, Cecilia

La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario
1653-1773, 1776-1900.

Cecilia Restrepo Manrique; Centro de Investigaciones, Estudios y Consultorías. CIEC. Línea
Institucional de Investigación Historia del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario.

Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

352p.

ISBN: 978-958-753-071-1 ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO. 2. HISTORIA.
3. VIDA SOCIAL Y COSTUMBRES. 4. ALIMENTACIÓN.

CDD 394

