

CONSOLIDACIÓN DEL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN
DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL
COLECCIÓN BIBLIOGRÁFICA Y AUDIOVISUAL

VIVIANA MARIA TORO GUTIERREZ

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA DE HISTORIA
BUCARAMANGA
2011

CONSOLIDACIÓN DEL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN
DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL
COLECCIÓN BIBLIOGRÁFICA Y AUDIOVISUAL

VIVIANA MARIA TORO GUTIERREZ

Practica Social Segundo Semestre 2009

Directora:

IVONNE SUAREZ PINZON

Doctora en Historia

Codirector:

ALFREDO BARON LEAL

Director de Pasantías, IDPC

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA DE HISTORIA
BUCARAMANGA

2011

A la memoria de Francisco Luis Toro Arismendi:

Gracias por ser mi inspiración, por haberme enseñado a amar la historia y sus historias. Por creer en mí y en lo que podía hacer. Mantengo viva tu memoria todos los días, en mi mente y en mi corazón, como buena historiadora que soy. Porque personas como tu hacen parte de los relatos de este país, de la cotidianidad en él y no merecen caer en el olvido. Tu muerte no fue en vano.

AGRADECIMIENTOS

Gracias al Instituto Distrital de Patrimonio Cultural por darme la oportunidad de trabajar con ellos. Fue corto tiempo, pero enriquecedor. No se me ocurre otro lugar mejor para empezar el oficio del historiador. A Alfredo Barón por creer en mí y por ser excelente compañero de trabajo. A la Dra. Ivonne Suarez Pinzón por su colaboración. Sin ella este momento no hubiera sido posible. A Martha Elena Gutiérrez Mendoza, mi madre; gracias por creer en mí, por tu apoyo tanto financiero como moral que fue de vital importancia para mí.

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCION	12
1. ACTIVIDADES	15
1.1. Reseñas	15
1.2 Revisión bibliográfica para un estudio del patrimonio gastronómico bogotano	15
1.3. Reseñas patrimonio gastronómico bogotano	16
2. PROBLEMÁTICAS	17
2.1. Dificultades en la revisión bibliográfica para un estudio del patrimonio gastronómico	17
2.2. Dificultades para la elaboración de las reseñas del patrimonio gastronómico	17
3. CONCLUSIONES	18
BIBLIOGRAFIA	20
ANEXOS	26

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Publicaciones del IDPC reseñadas	26
Anexo B. Fichas de la revisión bibliográfica	41
Anexo C. Fotografías revisión bibliográfica	74
Anexo D. Reseña <i>El Ajiaco</i>	85

RESUMEN

TITULO: CONSOLIDACIÓN DEL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL, COLECCIÓN BIBLIOGRÁFICA Y AUDIOVISUAL.¹

AUTOR

Viviana María Toro Gutiérrez**

PALABRAS CLAVES

PATRIMONIO CULTURAL, CONSERVACION, COLECCIÓN BIBLIOGRAFICA, AUDIOVISUAL, DOCUMENTACION

DESCRIPCION

Desde 1980 la Corporación La Candelaria, hoy Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, ha realizado obras de intervención en el espacio público del Centro Histórico de Bogotá, en vías, plazas, plazoletas y parques.

Así mismo ha restaurado inmuebles de conservación arquitectónica, desarrollado programas como el de dignificación de vivienda (1991 y 1994), apoyo a la actividad cultural, enlucimiento de fachadas y la Escuela Taller de Bogotá. Ha desarrollado estudios destinados a conocer aspectos específicos de Bienes de Interés Cultural, como la realización de inventarios, la orientación y asesoría a los propietarios sobre la forma de intervenir sus inmuebles y la divulgación del sector, mediante la producción de elementos promocionales.

Tiene por objeto la ejecución de políticas, planes y proyectos para el ejercicio efectivo de los derechos patrimoniales y culturales de los habitantes del Distrito Capital, así como la protección, intervención, investigación, promoción y divulgación del patrimonio cultural tangible e intangible y de los Bienes de Interés Cultural del Distrito Capital.

Una de las labores más urgentes que se deriva de este objetivo es el fortalecimiento del Centro de Documentación del IDPC como una Unidad de Información Especializada en Patrimonio Cultural a través de la unificación de las colecciones del Museo de Bogotá y del IDPC y del proceso de investigación de Bienes de Interés Cultural BIC de alta demanda en el CENDOC. El IDPC actualmente desarrolla y construye su Centro de Documentación y Atención al ciudadano donde estudiantes, investigadores, profesionales y ciudadanía en general buscan información sobre los diversos aspectos que abarca la noción de patrimonio cultural. Con el ánimo de satisfacer las diferentes solicitudes de información el CENDOC cuenta con una colección bibliográfica, hemerográfica y audiovisual que requiere de un procesamiento adecuado para su disposición al público.

¹ Practica Social

** Facultad de Ciencias Humanas. Escuela de Historia. Director: Ivonne Suarez Pinzón. Codirector: Alfredo Barón (IDPC).

SUMMARY

TITLE

DOCUMENTATION CENTER CONSOLIDATION OF THE DISTRICT INSTITUTE OF CULTURAL HERITAGE, LITERATURE AND AUDIOVISUAL COLLECTION*

AUTHOR

Viviana María Toro Gutiérrez**

KEYWORDS

HERITAGE CULTURAL, CONSERVATION, LITERATURE COLLECTION, AUDIOVISUAL, DOCUMENTATION

DESCRIPTION

Since 1980 Corporation La Candelaria, now the District Institute of Cultural Heritage (DICH), has carried out works to intervene in the public space of the Historic Center of Bogotá, on roads, plazas, squares and parks. He has also restored buildings of architectural conservation, developed programs such as the dignity of housing (1991 and 1994), support for cultural activity, plaster walls and the Workshop School of Bogota. He has developed studies to learn specific aspects of Cultural Interest, as the realization of inventories, the guidance and advice to homeowners on how to intervene and release their real estate sector through the production of promotional items. It concerns the implementation of policies, plans and projects for the realization of economic and cultural rights of the inhabitants of the Capital District as well as protection, intervention, research, promotion and dissemination of tangible and intangible cultural heritage and property Interest Capital Cultural District. One of the most urgent tasks that come from this objective is the strengthening of the Documentation Center of DICH as a Unit of Specialized Information on Cultural Heritage through the unification of the collections of the Museum of Bogota and DICH and research process Cultural Interest Goods CIG high demand in the DOCEN. DICH currently develops and builds its Documentation Center and Citizen's where students, researchers, professionals and the general public seeking information on the various aspects covered by the notion of cultural heritage. In an effort to meet the different requests for information DOCEN has a library collection, audiovisual and journals section that requires proper processing for disposal to the public.

* Social Practice

** Faculty of Human Sciences. School of History. Directress: Ivonne Suarez Pinzón. Codirectress: Alfredo Barón (DICH).

INTRODUCCION

El Instituto Distrital de Patrimonio Cultural de Bogotá gestiona y participa en la protección del patrimonio cultural del Distrito Capital, mediante la ejecución de políticas, planes y proyectos con el propósito de recuperarlo, preservarlo y darle sostén, para afianzar el sentido de pertenencia por la ciudad. Y para el desarrollo de este objeto se desarrollan funciones básicas de gestión y ejecución de políticas, planes, programas y proyectos para la investigación. Una de las funciones básicas es elaborar el inventario de monumentos conmemorativos y objetos artísticos localizados en el espacio público y promover la declaratoria como Bienes de Interés Cultural de aquellos que lo ameriten. Con este fin se propone el proyecto de Recopilación e Investigación Documental para el Centro de Documentación del IDPC.

A partir de las solicitudes de información realizadas por los usuarios externos que se acercan al CENDOC² del IDPC³ se ha logrado determinar que aproximadamente el 80% de las consultas buscan información histórica, documental y arquitectónica sobre bienes de interés cultural inmueble del Distrito Capital, esto debido a la misión tradicional que durante 28 años ejecutó la institución. Sin embargo la atención al público en algunos casos se ve limitada debido a que no se cuenta con la documentación o la bibliografía necesaria para responder satisfactoriamente estas solicitudes de información. El proyecto tiene como objetivo general satisfacer esta necesidad.

Actualmente el CENDOC está conformado por el FONDO ARCHIVO PREDIAL y los FONDOS BIBLIOGRÁFICOS IDPC y MdB⁴, los cuales suministran la información solicitada por la ciudadanía a pesar de las carencias. Lo anterior se explica y es evidente porque Bogotá cuenta con aproximadamente 6000 bienes de interés cultural distritales y nacionales y no todos cuentan con la información

² Centro de Documentación. De aquí en adelante se mencionara por su sigla

³ Instituto Distrital de Patrimonio Cultural. De aquí en adelante se mencionara por su sigla.

⁴ Museo de Bogotá. De aquí en adelante se mencionara por su sigla

histórica requerida pues en su gran mayoría no se ha realizado ningún tipo de investigación heurística ni histórica. De aquí parte la necesidad de responder satisfactoriamente los requerimientos de información sobre Bienes de Interés Cultural a través de la recopilación e investigación documental de los BIC que tengan poca o ninguna información histórica y arquitectónica en el Centro de Documentación del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural. Por otro lado, y en aras de suplir esta demanda de información, se busca enriquecer la colección de los fondos del CENDOC, a través de la búsqueda de información documental sobre Bienes de Interés Cultural del Distrito. Con el fruto de lo recolectado formar un “corpus documental” del Bien de Interés Cultural. Sumado a esto, desarrollar un documento descriptivo e histórico a partir de la documentación y bibliografía encontrada y recopilada que se pondría a disposición de la ciudadanía.

Para estos objetivos se han venido realizando a través de del Área de Investigación y Pasantías del Museo de Bogotá que propuso que la pasantía, llevada a cabo por estudiantes de diferentes universidades, en el Centro de Documentación no solamente se limitara a organizar y clasificar la documentación que cuidadosamente se ha trabajado durante dos años, sino que además buscara, recopilara y produjera información histórica y arquitectónica sobre los Bienes de Interés Cultural del Distrito. Para esto se procedió a través de la realización de reseñas de las publicaciones producidas por el IDPC, con el fin de ser publicadas en la página web de la entidad. Por otro lado, se realizó un rastreo bibliográfico con el objetivo de tener información suficiente para que en el futuro se realizara una investigación sobre patrimonio gastronómico bogotano. Y por último, se realizaron una reseñas sobre el plato más emblemáticos de la cocina bogotana, el ajiaco, a manera de sentar un precedente, para que futuros practicantes continuaran con el trabajo que aquí se comenzó. El fruto de esos cuatro meses de trabajo quedan plasmados aquí y con esto se busca, en cierta manera, invitar a otros estudiantes de la Carrera de Historia de la Universidad Industrial de Santander a involucrarse en entidades y en proyectos de esta naturaleza, pues con esto ponemos nuestra

profesión al servicio de algo que se encuentra en constante peligro de ser relegado al olvido como el patrimonio cultural.

1. ACTIVIDADES

1.1. Reseñas

Una de las labores que he desempeñado en el tiempo que duró la pasantía fue la elaboración de reseñas de parte del material bibliográfico que posee y adquiere el Centro de Documentación. Este material está conformado por catálogos de las exposiciones realizadas por el Museo de Bogotá y por libros que hacen referencia al patrimonio cultural de la ciudad de Bogotá. Fueron diecisiete títulos los reseñados con el propósito de publicarlos en la página web del Instituto Distrital del Patrimonio Cultural, para que sean de acceso y conocimiento público. Estas reseñas resaltan la estructura de los libros y los aportes o fines de los mismos (Ver Anexos A).

1.2. Revisión bibliográfica para un estudio del patrimonio gastronómico

Otras de las tareas realizadas durante estos cuatro meses fueron la búsqueda y revisión de bibliografía relacionada con el estudio sobre patrimonio gastronómico o gastronomía regional. La idea es tener a la mano el estado de arte del estudio sobre la temática, que pueda dar luces para un estudio futuro del patrimonio gastronómico bogotano. A partir de una lista preliminar se inicio esta revisión en la Sala de libros raros y manuscritos, Hemeroteca y Depósito de libros de la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, que recopiló información pertinente sobre patrimonio gastronómico bogotano. En su totalidad fueron revisados 28 títulos.

1.3. Reseñas patrimonio gastronómico bogotano

Sobre la marcha se planteó la necesidad de elaborar una serie de reseñas sobre el patrimonio gastronómico bogotano. Esta actividad consistió en investigar sobre los platos representativos de la gastronomía local. Por lo cual, se aprovechó parte de la revisión bibliográfica para elaborar tales reseñas. Se empezó con la del ajiaco santafereño, que es quizás, el plato emblemático de la ciudad. La reseña incluyó un análisis del término *ajiacó*, seguido de una descripción evolutiva del plato, desde su origen prehispánico hasta nuestros días. En este texto se anotó la presencia de las diferentes variantes: regionales, latinoamericanas y locales, lo cual nos señaló que no existe, ni existió un plato unificado del ajiaco, sino que después del siglo XIX se empezó a conocer tal como se conoce ahora. La bibliografía usada para la elaboración de esta reseña comprende trabajos sobre gastronomía bogotana, sobre el específico caso del objeto de estudio e, inclusive, se cita el proyecto de ley que pretendía declarar al “ajiacó santafereño como patrimonio cultural de Bogotá” (Ver Anexos D).

2. PROBLEMÁTICAS

2.1. Dificultades en la revisión bibliográfica para un estudio del patrimonio gastronómico

Más que una dificultad como tal, es necesario mencionar la necesidad de tener más tiempo para hacer esta revisión, porque sobre la marcha se pudieron encontrar muchos más textos, para revisión, por lo cual la lista que se dio en un principio se aumentó. Algunos de estos textos hablan sobre estudios de cultura alimentaria, una línea de investigación más sobre la cultura material, y otros son manuscritos del siglo XIX que hablan sobre costumbres y hábitos alimenticios en la ciudad de Bogotá. Con respecto a los manuscritos encontré una serie de dificultades, ya que la Sala de libros raros y manuscritos se encuentra en proceso de mudanza. Por ello, algunos de los materiales no estuvieron a mi alcance, ya que se encontraban en cajas para su futuro traslado. Materiales como *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia y de las amas de casa* de Josefa Acevedo de Gómez y *El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía doméstica*, no fueron revisados por la dificultad antes dicha.

2.2. Dificultades para la elaboración de las reseñas del patrimonio gastronómico.

Al igual que con la revisión, el factor tiempo se hizo notar, ya que son muchos los platos de la gastronomía bogotana que deben ser reseñados y, aunque no escasa, si es dispersa la información que se necesita para tal trabajo.

3. CONCLUSIONES.

- El trabajo de las reseñas permitió continuar con la labor que realizaron los anteriores pasantes, cumpliendo con el principal objetivo del Centro de Documentación del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural que es el de ser una unidad de información especializada en Patrimonio Cultural, además de consolidar la unificación de los fondos bibliográficos de la entidad y del Museo de Bogotá. Parte de esta información va a ser de gran utilidad para investigadores y público en general.
- En los títulos revisados se encontró información importante para futuras investigaciones referidas al patrimonio gastronómico. El *estado del arte* nos enseñó que ya se han dado pasos importantes en cuanto a historia de alimentación y cultura alimentaria que pueden servir de guía para futuras investigaciones. Aunque algunos de los textos seleccionados no dan mayor información, en cuanto se refiere a una metodología para abordar una futura investigación, otros libros dan muchas señas para tal tarea, como por ejemplo los trabajos relacionados con el patrimonio gastronómico peruano o los hechos por el Grupo de Investigación de Cultura Alimentaria de España y América de la Universidad de Córdoba, España⁵.
- En cuanto al patrimonio gastronómico bogotano se encontraron títulos de una enorme riqueza, como los textos escritos en el siglo XIX, sean éstos de carácter literario como *La Dulzada* de Ángel Cuervo o de carácter práctico como el *Manual de artes, oficios, cocina i repostería* (Ver Anexos B)⁶. Por eso, para apreciar la importancia del material

⁵ GARRIDO ARANDA, Antonio (compilador). Los sabores de España y América: cultura y alimentación: Seminario internacional de cultura alimentaria, Córdoba, España, 1995. Huesca: La Val de Onsera, 1999; 352 pp. _____. Cultura alimentaria de España y América. Huesca: La Val de Onsera, 1995; 412 pp. _____. Comer cultura: estudios de cultura alimentaria / symposium internacional de cultura alimentaria, 1997. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2001; 290 pp. OLIVAS WESTON, Rosario. Cultura, identidad y cocina en el Perú. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1996; 367 pp.

⁶ CUERVO, Ángel. *La Dulzada*: poema en ocho cantos y un epílogo. Santafé de Bogotá: Nicolás Gómez, 1867. *MANUAL DE artes, oficios, cocina i repostería*: obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la República. Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1853.

revisado de la sala de libros raros y manuscritos, se tomaron fotografías de las portadas, contraportadas y algunos apartes de los textos que se encontraban en esta sala (Ver Anexos C).

- Con la información obtenida es posible empezar una investigación sobre patrimonio gastronómico. Sin embargo, la revisión bibliográfica debe seguir para ampliar la información necesaria.
- Si bien sólo se realizó una reseña sobre patrimonio gastronómico bogotano (Anexo D. *El ajiaco*), la vía queda abierta para se realicen más, con el propósito de divulgar el patrimonio cultural de la ciudad por todos los medios que sean posibles (exposiciones, escritos, internet, etc.)

BIBLIOGRAFIA

Lista de los títulos reseñados.

CASTELL, Edmon y Museo de Bogotá. La fotografía urbana: máquina del tiempo. Bogotá: IDPC, 2004.

COLÓN LLAMAS, Luis Carlos *et al.* Paul Beer: Metamorfosis de una ciudad.

COLÓN, Luis Carlos y GARAY, Alejandro. La ciudad de la luz: Bogotá y la Exposición Agrícola e Industrial de 1910. Bogotá: IDPC, 2005.

CORPORACIÓN LA CANDELARIA, CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ. Reencuétrate: un compromiso con la Candelaria. Bogotá: Corporación La Candelaria, 1998.

CUÉLLAR SÁNCHEZ, Marcela y PAVONY, Germán Mejía Atlas histórico de Bogotá: Cartografía (1791-2007).

INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL. Bogotá, un museo a cielo abierto: Guía de esculturas y monumentos conmemorativos en el espacio público. Vol. I. Bogotá: IDPC, s.a.

INSTITUTO DISTRITAL DEL PATRIMONIO CULTURAL, ASOCIACIÓN MERCADO DE LAS PULGAS SAN ALEJO. Objetos y costumbres de Bogotá: 1ª Subasta. Bogotá: IDPC, 2009.

MONTENEGRO, Fernando, Alberto VÁSQUEZ, y ZALAMEA, Rodolfo. Fernando Martínez Sanabria. Bogotá: IDPC, 2008

MUJICA, Elisa. Las casas que hablan: Guía Histórica del Barrio de La Candelaria de Santafé de Bogotá. Bogotá: Corporación La Candelaria, 1994.

MUSEO DE BOGOTÁ, COOPERATIVA POPULARDELUJO, DURAN CALDERÓN, Sandra Marcela. Ciudad [In] Visible: Grafica e iconografía popular urbana. Bogotá: IDPC, 2004.

MUSEO DE BOGOTÁ, EEB, EMGESA, CODENSA. La energía en Bogotá: 111 años de historia. Bogotá: IDPC, s.a.

MUSEO DE BOGOTÁ. Bogotá, León de Oro, 1990-2006: El renacer de una ciudad. Bogotá: IDPC, 2006.

MUSEO DE BOGOTÁ. Museo y ciudad: Teatros de la memoria. IDPC: Bogotá: IDPC, 2003.

MUSEO DE DESARROLLO URBANO. Concurso-Exposición, "Ojo con la ciudad". Bogotá: IDPC, 2001.

MUSEO DE DESARROLLO URBANO. Exposición "Espacio público, por la ciudad". Bogotá: IDPC, 2001.

MUSEO DE DESARROLLO URBANO. Exposición: Bogotá siglo XX. Bogotá: IDPC, 2000.

MUSEO DE DESARROLLO URBANO. Saúl Orduz: Fotógrafo de ciudad. Bogotá: IDPC, 2001.

Lista de las fichas de la revisión bibliográfica.

BENAVIDES DE RIVERO, Gabriela (compiladora). ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA: COLOQUIO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA,

PATRIMONIO Y TURISMO. (2º: 2001: Lima). Ponencias del II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2002; 196 p.

BERNAL ORJUELA, Raimundo. El lenguaje gastronómico: con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico, escritos por una Sociedad de Gastrónomos hambrientos, i dedicados a los Cachacos granadinos de ambos sexos. Bogotá: Imp. de F. Torres Amaya, 1860; 158 p.

CARTAY, Rafael. La región alimentaria andina. San Cristóbal: Editorial Nuevas Ideas, 1997; 113 p.

CHAVES, Lucio Milciades. Elementos de Educación: o sea moral, higiene, urbanidad y economía doméstica. Bogotá: Imp. de El Heraldo, 1899; 132 p.

CUERVO, Ángel. La Dulzada: poema en ocho cantos y un epílogo. Santafé de Bogotá: Nicolás Gómez, 1867; 208 p.

EGO DUCROT, Víctor. Los Sabores de la patria: las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina. Barcelona; Buenos Aires: Grupo Editorial Norma, 1998; 204 p.

ESTRADA, Julián. Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX. En: MELO, Jorge Orlando. Historia de Medellín. Bogotá: Compañía Suramericana de Seguros, 1996. 2 v.

_____. Geografía dulce de Colombia. En: Boletín Cultural y Bibliográfico. Bogotá. Vol. 24, No. 11 (1987); p. 46-59.

_____. La alimentación desde la época prehispánica hasta nuestros días. En: ALVAREZ, Luis Alberto *et al.* Historia de Antioquia. Bogotá: Presencia, 1988; 544 p.

GARRIDO ARANDA, Antonio (compilador). Los sabores de España y América: cultura y alimentación: Seminario internacional de cultura alimentaria, Córdoba, España, 1995. Huesca: La Val de Onsera, 1999; 352 pp.

_____. Comer cultura: estudios de cultura alimentaria / symposium internacional de cultura alimentaria, 1997. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2001; 290 pp.

_____. Cultura alimentaria de España y América. Huesca: La Val de Onsera, 1995; 412 pp.

GUZMÁN ESPONDA, Eduardo. Introducción a una Iliada de caramelo. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973; 39 pp.

HARRIS, Marvin. Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza Editorial, 1999; 331 pp.

HERNÁNDEZ S, Elisa. Manual Práctico de cocina para la ciudad y el campo por la señorita Elisa Hernández. Medellín: Félix de Bedout e hijos, 1923.

LLERAS DE OSPINA, Isabel; et. al. Secretos de cocina: 740 recetas inéditas. Bogotá: Editorial ABC, 1948; 244 pp.

LOVERA, José Rafael. Gastronáuticas: ensayos sobre temas gastronómicos. Caracas: Editorial Sucre, 1989; 232 pp.

MANUAL DE artes, oficios, cocina i repostería: obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la República. Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1853.

MARTÍNEZ CARREÑO, Aida. Mesa y cocina en el siglo XIX. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero, 1985; 127 pp.

MELGAREJO CRUZ, Hernán. Historia y alimentos en el siglo XVI en el Nuevo Reino de Granada. En: CONGRESO DE HISTORIA DE COLOMBIA. (9º: 1995: Tunja). Ponencias del IX Congreso de Historia de Colombia: Etnias, educación y archivos en la historia de Colombia. Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Archivo General de la Nación, Asociación Colombiana de Historiadores, 1995; v.3, p: 65-75.

MORENO BLANCO, Lácides. Divagaciones sobre tamales y envueltos. En: Nueva Revista Colombiana de Folclor. Bogotá. Vol. 2, No. 7 (1990); p. 109-119.

MORENO BLANCO, Lácides y ARGAEZ, Jerónimo (comp). Sabores del pasado: recetas de *El estuche*. Bogotá: Panamericana Editorial, 1999; 311 p

OLIVAS WESTON, Rosario. Cultura, identidad y cocina en el Perú. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1996; 367 p.

OSPINA DE NAVARRO, Sofía. La buena mesa: sencillo y práctico libro de cocina. Bogotá: s. n., 1985.

PATIÑO R, Víctor Manuel. Historia de la cultura material en la América Equinoccial: la alimentación en Colombia y en los países vecinos. Bogotá: Biblioteca Científica de la Presidencia de la República, 1984; 252 p.

ORTEGA TORRES, Jorge (recopilador). Recetas de cocina. "Manuscritos". Bogotá: s.n., 1940.

RESTREPO DE RESTREPO, Zaida. Nuevo Manual de Cocina. Medellín: Bedout, 1950; 278 p.

SCHÁVELZON, Daniel. Historias del comer y del beber en Buenos Aires: arqueología histórica de la vajilla de mesa. Buenos Aires: Aguilar, 2000; 221 pp.

ANEXOS A.

Publicaciones del IDPC reseñadas.

Las casas que hablan: Guía Histórica del Barrio de La Candelaria de Santafé de Bogotá.

Autor:

Elisa Mujica.

Año: 1994.

La historia de Bogotá nace en su primer núcleo: *La Candelaria*. Cada casa, cada calle y esquina es testigo “de la historia del país, desde la conquista hasta nuestros días”. Sin embargo, La Candelaria ha sido objeto de dos tipos de miradas: la de los estudios históricos que la tocan de manera muy general, brindándonos muy poca información y la del turista, que si bien está impregnada de mucha curiosidad, no va más allá. Elisa Mujica abre cada puerta para brindarnos la historia de este barrio, inmersa en sus casas, lo cual permite que salga a la luz la importancia de La Candelaria en la vida de Bogotá. Puede que los relatos que surgen de estas viejas casas no sean de gran valor para la “historia oficial”, pero si para la historia siempre viva de la ciudad. Este libro es una guía destinada a conocer la historia santafereña vivida bajo sus techos, de modo que como dice la autora, ya no observaremos a *La Candelaria* con los mismos ojos.

Reencuétrate: un compromiso con la Candelaria.

Autor(es):

Corporación la Candelaria, Cámara de Comercio de Bogotá.

Año: 1998.

El centro histórico de Bogotá contiene la memoria de la ciudad y del país. Es por esto que se le considera el lugar más importante de la ciudad. Por ello, la Corporación la Candelaria (hoy Instituto Distrital de Cultura Patrimonial), desde su fundación en 1980, se ha comprometido con la tarea de salvaguardar el Centro Histórico. En base a esto, se planteó de mano de la administración distrital, el proyecto REENCUÉNTRATE, que busca definir las acciones a corto, mediano y largo plazo, necesarios para rehabilitar, conservar y dinamizar, de forma integral y participativa, el Centro Histórico de Bogotá. Esta publicación resume los resultados de este proyecto y su principal objetivo: “la identificación de los treinta y dos programas y proyectos que sintetizan las áreas a trabajar en los próximos años con el fin de hacer del Centro Histórico un mejor lugar para vivir y disfrutar”.

Exposición: Bogotá siglo XX.

Autor(es):

Museo de Desarrollo Urbano

Año: 2000

La propuesta del Museo de Desarrollo Urbano (hoy Museo de Bogotá) fue y sigue siendo, ante todo, orientarse “hacia la construcción de una idea de patrimonio más amplia [...] Se trata de una propuesta que permite el encuentro de las diversas posibilidades de ver y aprehender la ciudad”.

En el marco de la primera reapertura del museo se presentó la exposición «Bogotá Siglo XX», con la idea de seguir el concepto que define el papel del museo. Esta muestra tuvo como objetivo presentar los principales hechos de la ciudad durante el pasado siglo, diferentes fenómenos urbanos, sociales, políticos, culturales y económicos. Este catálogo es un resumen de aquella exposición que fue una invitación a “comprender la ciudad a partir del relato histórico y de los medios gráficos”.

Concurso-Exposición, “Ojo con la ciudad”.

Autor(es):

Museo de Desarrollo Urbano.

Año: 2001.

Esta publicación es el reflejo de la necesidad de pensar la ciudad a través de estrategias que incluyan a los ciudadanos. Como esto es una tarea de todos y de todas, la Alcaldía Mayor de Bogotá, se ha enfocado en la promoción de la investigación de los distintos fenómenos urbanos, patrimoniales y culturales,

desde diferentes miradas y metodologías. Las líneas de investigación propuestas son variadas: estudios urbanos, patrimonio vivo, Imágenes de Ciudad, Desarrollo Urbano y Estudios de Economía y Política. Este es un catálogo que presenta la producción de cada una de estas líneas de investigación, además de las exposiciones realizadas durante los años 1998-2000, con el objetivo de aportar elementos teóricos, analíticos, gráficos y visuales al patrimonio y a la memoria de los habitantes de la ciudad.

Saúl Orduz: Fotógrafo de ciudad

Autor(es):

Museo de Desarrollo Urbano (hoy Museo de Bogotá)

Año: 2001

En un mundo de acelerados y constantes cambios, la fotografía se ha convertido en el instrumento para conservar la frágil memoria de las sociedades sujetas a este devenir, además de documentar las transformaciones de las mismas. Por esta razón el Museo de Desarrollo Urbano (hoy Museo de Bogotá) se puso a la tarea de constituir un banco de imágenes como parte de un proyecto que apoye la creación de la memoria urbana de Bogotá. Importante en ese banco es el fondo de Saúl Orduz, por la calidad de fotografías tomadas, fotos aéreas de uno de los momentos de mayor transformación de la ciudad. Nuevos barrios, vías, fábricas, grandes infraestructuras, calles, viviendas, representaciones artísticas, cultura material y por supuesto la gente es la protagonista del trabajo artístico y documental de Orduz. “Este catálogo es entonces otra forma de combatir el olvido.” Así pues, este catálogo, memoria de la exposición que llevó su mismo nombre, se propone hacer un contraste de la ciudad de hoy y la de ayer.

Exposición “Espacio público, por la ciudad”

Autor(es):

Museo de Desarrollo Urbano

Año: 2001

En el año 2000 se diseñó una exposición itinerante titulada “**Espacio público, por la ciudad**”, como parte de un proyecto de la administración distrital que buscaba una manera de aproximar a los ciudadanos hacia un uso del espacio público que hiciera prevalecer el interés colectivo. Este documento es el resultado de un proceso, inacabado, en el cual el “espacio público ha dejado de ser residual, para convertirse en el soporte principal de la vida ciudadana”. Este catálogo aborda el problema del espacio público, reflexiona sobre él, para luego dar paso a una mirada de lo que fue esta exposición itinerante en la cual durante ocho meses más de 80.000 ciudadanos (as) se encontraron con la historia de la ciudad y las huellas que se están en cada calle, andén, monumento, parque y plaza. Es un texto que nos invita a nosotros los ciudadanos (as) a apreciar la ciudad, a conocerla y unirnos en un proyecto común de construir desde lo público “una nueva manera de vivir”. Es una invitación a pensar la ciudad.

Museo y ciudad: Teatros de la memoria.

Autor(es):

Museo de Bogotá.

Año: 2003.

Así como la ciudad está sujeta a múltiples transformaciones, lo mismo ocurre con el museo de ciudad que cambia con ella. En el caso del Museo de

Desarrollo Urbano, hoy Museo de Bogotá, el cambio no sólo obedece a lo estrictamente nominal; es un cambio que proyecta el propósito principal que es “el de acercar más el museo a quienes viven en Bogotá o la visitan por cualquier motivo.” Para esto, el Museo de Bogotá presentó una exposición sobre la trayectoria del Museo de Desarrollo Urbano, desde su fundación hasta la fecha de su realización. Este catálogo es una aproximación al proceso de evolución, los cambios de enfoque y de visión de quienes a lo largo de tres décadas han planeado y dirigido el desarrollo de Bogotá y de quienes han dejado diversos registros de su transformación. Este texto, aparte de aportar parte del material visual de la exposición, aborda la relación entre museos y ciudades en construcción, relación en miras al siglo XXI. “En cualquier caso, se trata de una exposición y un nuevo museo que encaran y buscan dar respuestas a preguntas del tipo: ¿Qué es hoy la ciudad para nosotros? ¿Qué enfoque y qué compromiso con la comunidad debe adoptar el museo de una metrópoli que se reconoce como multicultural y compleja?

La fotografía urbana: máquina del tiempo

Autor(es):

Edmon Castell, Museo de Bogotá.

Año: 2004

Bogotá ha experimentado en el último siglo una serie de cambios en su arquitectura, que se ven reflejados en nuevas edificaciones y obras de infraestructura. Algunas pasaron a convertirse en hitos identificables de la ciudad, mientras otras han desaparecido ante los ojos de los bogotanos, con mucho pesar para muchos. La transformación de la ciudad ha sido vertiginosa y pocas veces ha dado espacio para asimilarla. La exposición “La fotografía urbana: máquina del tiempo”, y el catálogo que lleva el mismo nombre se proponen hacer pasar revista a estas transformaciones. En una primera parte

se hace una breve reflexión sobre la fotografía urbana, el papel que cumple como *máquina de tiempo* y la importancia documental que tiene para los investigadores e interesados con todo lo relacionado con la ciudad y su historia. En una segunda parte, el catálogo expone una pequeña muestra de la exposición, que consiste en fotos contrastantes, antiguas y contemporáneas, de sectores de la ciudad: la plaza de Bolívar, el Parque Santander, la Avenida Jiménez y el sector de San Diego.

Ciudad [In] Visible: Grafica e iconografía popular urbana

Autor(es):

Museo de Bogotá, Cooperativa Populardelujo, Sandra Marcela Duran Calderón

Año: 2004

Los elementos decorativos de un bus urbano, los carteles promocionales, los *graffiti*, los estencil, la publicidad, o devociones tan importantes y propagadas como la del Divino Niño en el barrio 20 de julio, o de la Virgen del Carmen, entre otros, son objetos y lugares de la vida cotidiana, y por su propia cotidianidad, se hace difícil entenderlos como parte del paisaje urbano y sus significados sociales no siempre son “evidentes”. Es desde este punto en el que el Museo de Bogotá se convierte en un punto de encuentro de diversas visiones de la ciudad de Bogotá. Al encarar la *gráfica la iconografía popular*, “el museo se plantea como objetivo poner en evidencia la complejidad de los intercambios culturales que se presentan en el medio urbano”. Este catálogo es una muestra del trabajo investigativo que se viene realizando desde el año 2000 y que concluyó con la exposición que llevó su mismo nombre. Los textos, aquí expuestos, “intentan plantear algunas preguntas y propiciar un reconocimiento de los bogotanos frente a expresiones y espacios comunes puestos en la escena urbana de Bogotá”. Sin embargo, queda un gran trabajo por hacer para enmarcar estas representaciones de cultura popular en un

contexto histórico y sociocultural y para pensarlas más allá de elementos *kitsch*: pensarlas como patrimonio de la ciudad.

La ciudad de la luz: Bogotá y la Exposición Agrícola e Industrial de 1910.

Autor (es):

Luis Carlos Colón, Alejandro Garay.

Año: 2005.

Las exposiciones nacionales han sido el espacio ideal para mostrar los avances de la industria y del comercio de cada país. Países desarrollados como Francia, Inglaterra y Estados Unidos adelantaron sus exposiciones en el contexto de la celebración de sus fechas conmemorativas. Colombia no fue la excepción; la Exposición Agrícola e Industrial de 1910, realizada en la ciudad de Bogotá se realizó en el marco de la celebración del primer centenario de la Independencia de Colombia. Pero no sólo fue un evento simbólico, fue un evento urbano que cambiaría la imagen física de la ciudad para esa época. Este texto estudia la importancia que el evento tuvo para la transformación urbana de Bogotá, que, infortunadamente, fue de carácter efímero, pues sólo persistieron algunos monumentos para la posteridad (ejemplo el Quiosco de la Luz). Pero a pesar de esto, hay que resaltar el papel de la Exposición en la construcción de una narrativa nacional cuyo referente está en Bogotá: el pasado y futuro se funden en las edificaciones, monumentos y esculturas que se construyeron para esos quince días de celebración. Bogotá era el referente obligado del progreso y la civilización de la nación colombiana. “La Exposición nacional tenía como intención mostrar el país ante sus propios miembros.” Este libro hace un recorrido histórico, a través de las imágenes del análisis del evento y del papel de quienes hicieron posible esta empresa, con el propósito propiciar una reflexión sobre “las formas de representación de la sociedad en el

espacio urbano, los modos en que pierden vigencia para una comunidad y se destruyen o transforman los testimonios del pasado.”

Paul Beer: Metamorfosis de una ciudad.

Autor(es):

Luis Carlos Colón Llamas, Margarita González-Ricardo Daza, Paula Echeverri Montes, María Pía Fontana-Miguel Mayorga.

Año: 2005.

Aquello que empezó siendo trabajos fotográficos por encargo para oficinas de arquitectos, es hoy en día uno de los principales registros del proceso de transformación urbana de la ciudad de Bogotá: esa es la obra de Paul Beer. Este libro va desde la aproximación desprevenida de quien no conoce la obra fotográfica de Beer, hasta el análisis de la arquitectura moderna en Colombia y de la transformación urbana en Bogotá. Este registro abarca dos décadas (1950-1970), una época en la que no sólo se ve el cambio de la imagen de la ciudad de manera radical sino también su funcionamiento, su forma de vida y su espíritu. De allí radica su importancia para el estudio de la ciudad contemporánea, por su valor artístico y como instrumento pedagógico y de investigación. Las fotos de Beer son un proceso: son los testigos del cambio de la ciudad, desde el estado primario de la construcción de un edificio hasta su culminación: “Es reiterativo el deseo de Beer de forjar una historia, una narración visual de las transformaciones urbanas a través de la fotografía.” En este sentido Beer no sólo es fotógrafo de la ciudad: es fotógrafo de la modernidad que opera en la ciudad de Bogotá, con sus elementos particulares, con sus pros y contras. No lo hace desde la perspectiva del simple observador, lo hace desde una perspectiva crítica y participante de esos procesos que cambiaron el paisaje urbano de Bogotá. La exposición del trabajo de Paul Beer en el Museo de Bogotá es una invitación a pensar la ciudad en su patrimonio

histórico, “que empieza a convivir en la cotidianidad y en el imaginario de las personas. Patrimonio del cual, paradójicamente, no siempre se tiene conciencia por tenerlo demasiado cerca y estar inmerso en una cotidianidad que se parece mucho a la indiferencia.”

Bogotá, León de Oro, 1990-2006: El renacer de una ciudad.

Autor(es):

Museo de Bogotá.

Año: 2006

En el marco de la 10ª Exposición Internacional de Arquitectura de la Bienal de Venecia de 2006, a la ciudad de Bogotá se le reconoció su proceso de transformación de los últimos años, con el premio *León de Oro* en la categoría de *mejor ciudad*. Fue significativo este reconocimiento por los grandes logros que ha tenido la ciudad en sus condiciones físicas y administrativas, en los comportamientos de sus ciudadanos en términos de participación, convivencia e integración social. Esto se ha visto reflejado en un mejoramiento considerable de las condiciones de habitabilidad y convivencia de la ciudad. Este catálogo no sólo es un abrebocas de lo que fue la exposición que tomó el nombre del premio obtenido por la ciudad en la *Bienal*; abre un espacio para la reflexión sobre los temas de la ciudad y para el debate “sobre el pasado reciente, el presente y el futuro de la ciudad.”

Atlas histórico de Bogotá: Cartografía (1791-2007).

Autor(es):

Marcela Cuéllar Sánchez y Germán Mejía Pavony.

Año: 2007

El siguiente libro, fruto de la labor conjunta de la Alcaldía Mayor de Bogotá, la Secretaría General, el Archivo de Bogotá, el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural y la Asociación de Amigos del Archivo de Bogotá, consiste en la recopilación completa de cartografía que refleja los continuos cambios a los que ha sido sujeta la ciudad desde su fundación hasta el presente siglo. Aquí podemos descubrir a la ciudad en permanente evolución “a través del análisis de sus expresiones urbanas y de la forma de apropiación del territorio”, que permitió continuar con el proceso de divulgación del patrimonio cultural de la ciudad reflejado en la arquitectura de la ciudad. Este libro es notable por su contenido y excelente presentación, por la riqueza visual que posee, cumpliendo a cabalidad la tarea que ya se había iniciado con los tomos I y II, lo cual hace que esta colección merezca ser referente bibliográfico obligado.

Fernando Martínez Sanabria

Autor(es):

Alberto Zalamea, Fernando Montenegro y Rodolfo Vásquez.

Año: 2008.

Es necesario dejar huella del transcurrir de la arquitectura en Colombia, mostrar todas las corrientes que dejaron testimonio en la imagen de nuestras ciudades, volver a los pasos de los pioneros de la arquitectura que “forjaron y dejaron herencia urbana y arquitectónica”. Con este propósito nace este libro

que inicia con Fernando Martínez Sanabria, la búsqueda, el estudio y el rescate de nuestro acervo cultural con el cual se conforma nuestro patrimonio. Sanabria participó de los más ambiciosos proyectos arquitectónicos, como lo fue conformar el grupo que diseñó el Plan Piloto de Tumaco (Sert y Wiener) y participar con el célebre Le Corbusier en el Plan Piloto de Bogotá, por nombrar sólo algunas de sus participaciones. Este libro escrito por colaboradores y amigos entrañables del arquitecto es un ejemplo visual que obliga a varias lecturas, para sacar a la luz la esencia de la “buena arquitectura”, en momentos donde parece perderse el horizonte, este libro se erige como una guía para mantener la vigencia de los valores dejados por los que iniciaron la arquitectura moderna en Colombia. El texto es de gran acceso ya que además del material visual, se encuentra paralelamente traducido al idioma Inglés, para que el lector angloparlante también pueda conocer sobre el patrimonio cultural colombiano reflejado en la arquitectura y las ciudades.

Objetos y costumbres de Bogotá: 1ª Subasta

Autor(es):

Instituto Distrital del Patrimonio Cultural, Asociación Mercado de las Pulgas San Alejo

Año: 2009

El Instituto Distrital del Patrimonio Cultural, IDPC, en un trabajo colectivo con la Asociación Mercado de las Pulgas San Alejo, continuó el proceso de inventario, rescate y recuperación de objetos de la sociedad bogotana que hacen parte de la cultura material y por lo tanto de la historia de la ciudad. Fue en este contexto que se organizó la primera subasta de objetos cotidianos que forman parte de la “herencia maravillosa de todos (as) los (as) bogotanos (as).” Este catálogo es una muestra del trabajo hecho por el Instituto y la Asociación en su propósito de reconocer estos “objetos” como bienes de Interés Cultural, a pesar

de que la normatividad no los reconozca como tal. Por una parte es importante el trabajo investigativo del Instituto, en su deseo de divulgar, conservar, restaurar y proteger el patrimonio mueble bogotano, sumado a la contribución de los mercados de las pulgas al facilitar el acceso a los objetos y al cumplir con la tarea de conservar y proteger las cosas “desechadas por la sociedad”. Estos objetos, como herencia colectiva, merecen ser protegidos y reconocidos como tal, por lo tanto este texto es una invitación permanente a la ciudadanía para proteger y recuperar nuestro patrimonio cultural.

La energía en Bogotá: 111 años de historia.

Autor(es):

Museo de Bogotá, EEB, EMGESA, CODENSA.

Año:

Uno de los principales triunfos del hombre sobre la naturaleza fue el de vencer las tinieblas gracias a la lumbre o luz producida por el fuego. Dicen los cronistas que el primer indicio que tuvo Cristóbal Colón al llegar a lo que él desconocía que iba a ser América no estuvo asociado a la visión de tierra sino a los reflejos de luz producidos por las hogueras o fogones encendidos por los habitantes del nuevo mundo. La lucha del hombre contra la oscuridad es una de tantas que la humanidad ha enfrentado en su devenir. Pues bien, desde esa primera lumbre hasta los grandes avances tecnológicos y científicos de hoy en día nos hablan de una historia de aciertos y tropiezos. En el caso de la ciudad de Bogotá, hablan más que nunca de su transformación urbana, de sus cambios. Por esa razón, el Museo de Bogotá presentó la exposición *La Energía en Bogotá, 111 años de historia*, que recoge las experiencias vividas, desde la iniciativa privada hasta la constitución de una empresa socialmente comprometida con la ciudad y “que invita a la reflexión sobre la empresa, el desarrollo de la ciudad, de sus habitantes, su epopeya energética.”

Bogotá, un museo a cielo abierto: Guía de esculturas y monumentos conmemorativos en el espacio público. Vol. I

Autor(es):

Instituto Distrital de Patrimonio Cultural.

Año:

Los fragmentos de arte que vemos todos los días en la ciudad de Bogotá tienen como objeto traer a la mente el pasado, son la referencia de actos y personajes que han cumplido un papel importante en la historia de la ciudad y del país. Su propósito no sólo es embellecer nuestra ciudad y convertirla en una especie de “museo a puerta abiertas”, sino que robustecen la memoria. Es por esta razón que la Corporación la Candelaria, hoy Instituto de Patrimonio Cultural, adscrito a la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, con el apoyo de la Secretaría de Planeación Distrital y el Instituto de Desarrollo Urbano, iniciaron el trabajo de elaborar un inventario y valoración de las esculturas y monumentos conmemorativos que se encuentran en el espacio público de Bogotá, primera etapa del cual se desprende esta publicación. Además de ser un catálogo de las piezas ubicadas hoy en el espacio público, esta guía se propuso mostrar, a través de fotografías antiguas, las transformaciones que han sufrido las obras y muchos de los parques, plazuelas, avenidas, rincones sembrados de arboles y jardines que abundaban en la ciudad, que han pasado a ser “grandes espacios duros que dejan a los monumentos como a los bogotanos sin abrigo ni sombra”. Esta publicación también da cuenta de muchos de los monumentos que estuvieron en el espacio público de Bogotá y que han desaparecido sin que se sepa su paradero. Es importante recalcar que la guía está sujeta a cambios en la medida en que se avance en la valoración de la totalidad de las obras, ya que también se están instalando, continuamente, nuevas obras

relacionadas con la construcción de parques y avenidas nuevas, por lo que esta selección no deja de ser aleatoria y el proceso de inventario inconcluso.

ANEXOS B

FICHAS BIBLIOGRAFÍA GENERAL

FECHA: 28-oct-09

AUTOR: HARRIS, Marvin.

TÍTULO: Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura.

EDITORIAL: Madrid: Alianza Editorial, 1999.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 331 p.; 18 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.1 H17b2

NOTAS: Incluye bibliografía.

Título original: Good to eat.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Consumo de alimentos -- Aspectos sociales -- Historia.

Dieta -- Aspectos sociales -- Historia.

Hábitos alimenticios -- Historia.

Etnología.

CONTENIDO.

Marvin Harris, uno de los grandes antropólogos, muestra en *Bueno para comer* que los alimentos preferidos son aquellos que presentan una buena relación de costes y beneficios prácticos. La arbitrariedad de los hábitos alimentarios puede explicarse mediante elecciones relacionadas con la calidad de la nutrición del grupo y con la ecología. Lo "bueno para comer", no puede basarse sólo en la pura fisiología de la digestión, sino que debe contar también con las tradiciones gastronómicas de cada pueblo y su cultura alimentaria.

FICHAS BIBLIOGRAFÍA LATINOAMÉRICA

FECHA: 08-oct-2009

AUTOR: BENAVIDES DE RIVERO, Gabriela (compiladora)

TÍTULO: Alimentación y gastronomía: II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo, 24 y el 26 de octubre de 2001.

EDITORIAL: Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2002.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 196 p.: il. ; 20 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 392.37 C65a

NOTAS: Incluye bibliografía.

LOCALIZACIÓN: BLAA (Biblioteca Luis Ángel Arango). Depósito

AUTORES: BENAVIDES DE RIVERO, Gabriela (compiladora)

GARRIDO ARANDA, Antonio.

MATERIAS: Hábitos alimenticios -- Historia -- Congresos, conferencias, etc...

Cocina -- Perú -- Congresos, conferencias, etc. .

Cocina -- Bolivia -- Congresos, conferencias, etc...

Gastronomía -- Historia -- Congresos, conferencias, etc...

Dieta -- Historia -- Congresos, conferencias, etc...

Cocina -- Equipo y accesorios -- Historia -- Congresos, conferencias, etc...

Turismo ecológico -- Perú -- Congresos, conferencias, etc...

CONTENIDO.

La alimentación en general y la gastronomía en particular son temas analizados en este volumen que recoge las ponencias sustentadas en el II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo, que se desarrolló en el 2001 en Perú. En estas jornadas se discutieron aspectos como la metodología adecuada para el estudio de los fenómenos alimentario, culinario y gastronómico, así como la necesidad de estudios interdisciplinarios; asimismo acerca de la identidad de los pueblos con determinados alimentos y la forma de

acercarse a ellos, al igual que la representación simbólica que cada una de estas actividades encierra. El aspecto turístico fue abordado desde perspectivas como el ecoturismo y las rutas gastronómicas.

FECHA: 08-Sep-09

AUTOR: CARTAY, Rafael.

TÍTULO: La región alimentaria andina.

EDITORIAL: San Cristóbal: Editorial Nuevas Ideas, 1997.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 113 pp.; 22 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5987 C17r

NOTAS: Título de la carátula: Caracterización de la región alimentaria andina. Incluye bibliografía.

LOCALIZACIÓN: BLAA (Biblioteca Luis Ángel Arango). Depósito

MATERIAS: Alimentos -- Historia -- Andes (Venezuela)

Nutrición -- Historia -- Andes (Venezuela)

CONTENIDO.

A partir de la iniciativa de la Escuela de los Anales de incorporar al estudio histórico el tema de la sensibilidad, en el cual incluye la alimentación, se configura este trabajo, que es un modesto esfuerzo por comenzar a llenar la deficiencia existente en los estudios de regionalización alimentaria.

Marco Espacial: se aborda la caracterización conceptual de la región andina venezolana, que comprende los tres grandes Estados de Táchira, Mérida y Trujillo y parte de los Estados de Barinas, Portuguesa y Lara.

Marco Temporal: 1870-1935. En 1870 la caficultura adquiere una gran importancia en la economía andina, que se convierte en agroexportadora,

estimulando el desarrollo de los centros urbanos y finaliza en 1935, cuando ya es notoria la decadencia de la economía agrícola.

Fuentes de investigación: Periódicos, crónicas de viaje, relatos costumbristas, listas de precios de los mercados públicos, estadísticas de producción y comercio, recetarios de cocina publicados e inéditos, estudios sobre folklore regional y textos literarios.

Fuente principal: Hemerografía: Periódicos y revistas publicadas entre 1870-1935.

Descriptores o contenido: Algunos elementos del proceso de investigación.

1. Tipos de productos.
2. Platos característicos.
3. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
4. Agua potable, hielo y helados.
5. Tecnología culinaria.
6. Infraestructura culinaria.
7. Comidas de ocasión.
8. Mercados y ferias.
9. Influencias.
10. Precios de los alimentos.

FECHA: 08-Sep-09

AUTOR: EGO DUCROT, Víctor.

TÍTULO: Los Sabores de la patria: las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina.

EDITORIAL: Barcelona; Buenos Aires: Grupo Editorial Norma, 1998.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 204 pp. ; 22 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5982 E46s

LOCALIZACIÓN: BLAA (Biblioteca Luis Ángel Arango). Depósito.

MATERIAS: Cocina argentina.

Cocina argentina -- Historia -- Siglos XIX-XX.

Argentina -- Condiciones sociales -- Siglos XIX-XX.

Argentina -- Política y gobierno -- Siglos XIX-XX.

CONTENIDO.

Relato documentado, en estilo novela, en el que se relacionan la cocina y el comer con la política, la vida privada, la sociedad, las intrigas de todo tipo, la economía y el amor. Este texto es un paseo por las “peculiaridades de la cocina” desde el siglo XIX hasta el siglo XX. Es la historia de Argentina contada desde el ángulo de la sensibilidad gastronómica.

FECHA: 23-oct-09

AUTOR: GARRIDO ARANDA, Antonio (compilador).

TÍTULO: Los sabores de España y América : cultura y alimentación: Seminario internacional de cultura alimentaria, Córdoba, España, 1995

EDITORIAL: Huesca: La Val de Onsera, 1999.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 352 p.: il. ; 22 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 394.12 S35s

NOTAS: Incluye bibliografías.

LOCALIZACIÓN: BLAA (Biblioteca Luis Ángel Arango). Depósito

MATERIAS: Hábitos alimenticios -- Historia -- América Latina -- Congresos, conferencias, etc...

Gastronomía -- América Latina -- Congresos, conferencias, etc...

Alimentos -- América Latina -- Congresos, conferencias, etc...

Consumo de alimentos -- Aspectos sociales -- América Latina -- Congresos, conferencias, etc...

CONTENIDO.

Este libro recoge las ponencias del II Seminario Internacional de Cultura Alimentaria (Córdoba, España, 1995), además de algunos trabajos alimentarios

latinoamericanos y textos que elaboraron, para la ocasión, los integrantes del Grupo de Investigación de Cultura Alimentaria de la Universidad Córdoba, España.

Aquí se exponen nuevas visiones sobre la cultura alimentaria. Si bien el contenido del libro cabalga sobre España y América, es esta segunda parte del binomio la que más se destaca en cantidad.

En definitiva es una muestra del trabajo interdisciplinario que nace del seno de este grupo de investigación, en tanto que el fenómeno de la alimentación puede ser observado, y por tanto estudiado, desde diversos ángulos. Es por eso que el libro se divide en ejes temáticos, según la participación de diferentes disciplinas como lo son: Historia, Antropología, Filología y Etnobotánica.

EJES TEMÁTICOS

- Antropología de la Alimentación
- Historia de la Alimentación
- Literatura y Alimentación

FECHA: 23-oct-09

AUTOR: GARRIDO ARANDA, Antonio (Compilador).

TÍTULO: Cultura alimentaria de España y América.

EDITORIAL: Huesca: La Val de Onsera, 1995.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 412 p.: il. ; 21 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 394.1 C85c.

NOTAS: Incluye notas bibliográficas de pie de página.

LOCALIZACIÓN: BLAA, DEPÓSITO.

MATERIAS: Alimentos -- Historia -- España.

Alimentos -- Historia -- América Latina.

CONTENIDO.

Esta publicación principió en un Symposium Internacional de Cultura Alimentaria que se desarrolló en la Universidad de Córdoba en 1994. El cincuenta por ciento de este libro corresponde a los activos miembros del Grupo de Investigación promotor de este Symposium. Al igual que otras publicaciones producidas por este grupo investigativo, el contenido de este libro se refiere al complejo y rico mundo hispánico, entendiendo por tal el formado por los pueblos de España y América, en sus variadas manifestaciones de Cultura Alimentaria. En correspondencia a las técnicas y metodologías empleadas, el texto se encuentra fraccionado en tres apartados:

- Antropología de la Alimentación
- Historia de la Alimentación
- Literatura y Alimentación

FECHA: 23-oct-09

AUTOR: GARRIDO ARANDA, Antonio (Compilador).

TÍTULO: Comer cultura : estudios de cultura alimentaria / Symposium Internacional de Cultura Alimentaria, 1997, Córdoba

EDITORIAL: Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2001.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 290 p.: il. ; 24 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 394.1 S95c

NOTAS: Incluye bibliografías.

LOCALIZACIÓN: BLAA. DEPÓSITO.

MATERIAS: Alimentos -- Historia -- España -- Ensayos, conferencias, etc...

Dieta -- Aspectos antropológicos -- Ensayos, conferencias, etc...

Hábitos alimenticios -- Historia -- Ensayos, conferencias, etc...

Hábitos alimenticios -- Aspectos antropológicos -- Ensayos, conferencias, etc...

CONTENIDO.

Este libro recoge las sustentaciones presentadas en el II Symposium Internacional de Cultura Alimentaria, celebrado en Córdoba, España, en 1997. Fieles a su filosofía como grupo de estudio, esta, que es una de sus publicaciones, se fracciona en los mismos ejes temáticos de otras publicaciones, en consecuencia al trabajo interdisciplinario que desarrollan, que puede considerarse un ejemplo a seguir para la conformación de grupos de estudios en nuestro país.

EJES TEMÁTICOS.

- Antropología de la Alimentación
- Historia de la Alimentación
- Literatura y Alimentación

Finalmente este libro ofrece una diversidad palpable de tiempos y escenarios.

El arco cronológico abarcaría probablemente más de un milenio y eso hay que indicarlo cuando acabamos de entrar en otro. Así mismo, la « cultura que se come», se desenvuelve entre Europa, América, África y Asia, para aportar a la diversidad y por el relativismo cultural.

FECHA: 08-Sep-09

AUTOR: LOVERA, José Rafael.

TÍTULO: Gastronomías: ensayos sobre temas gastronómicos.

EDITORIAL: Caracas: Editorial Sucre, 1989.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 232 pp. ; 21 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5987 L69g.

NOTAS: Editado por el Centro de Estudios Gastronómicos.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Gastronomía -- Historia.

Cocina venezolana.

CONTENIDO.

Compilación de una serie de ensayos y conferencias escritos, con el propósito de promover una cocina nacional moderna, que sin separarse de la tradición, “pero involucrando nuevos elementos, se fortalezca cada vez más como puntual de nuestra identidad”.

1. Parte: Reflexión acerca de la antropofagia, la podredumbre, el arte de cocinar, la gastronomía criolla, desde una perspectiva histórica, para dar sentido a la sensibilidad gastronómica presente.
2. Parte: Dedicado a personajes que están ligados a la gastronomía nacional, gracias a sus aportes.
3. Parte: Recopilación de cuatro conferencias que quedan abiertas a revisión futura.

Este es un libro que se propuso una forma de afrontar “la aceleración histórica” que afecta la sensibilidad gastronómica de una nación. El autor siente una

gran preocupación por la pérdida de lo que él llama “nuestra cultura antigua”, especialmente en lo que se refiere a la gastronomía.

Nota: los subcapítulos del capítulo de “gastrónomos desconocidos” se titula en números romanos por decisión del autor, que busca dejar en incógnito al lector, y sólo da el nombre del personaje del que escribe hasta el final de cada subcapítulo.

FECHA: 18-Sep-09

AUTOR: OLIVAS WESTON, Rosario (comp.).

TÍTULO: *Cultura, identidad y cocina en el Perú.*

EDITORIAL: Lima : Universidad de San Martín de Porres, 1996

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 367 pp. : il. ; 22 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5985 C85a

NOTAS: Incluye bibliografía.

LOCALIZACIÓN: BLAA (Biblioteca Luis Ángel Arango). Depósito

MATERIAS: Cocina peruana.

Gastronomía -- Perú.

CONTENIDO.

Este libro reúne una serie de ponencias del seminario llevado a cabo en 1992 y que lleva el mismo nombre del presente texto. Este seminario reunió a arqueólogos, historiadores, sociólogos, antropólogos y gastrónomos en torno al tema de la cocina peruana. Por ende, este texto reúne una gran variedad de visiones sobre la cocina y su papel como expresión cultural. Es una valiosísima fuente de consulta para todas las personas interesadas en el tema de la cocina peruana y puede servir como guía para el estudio de otras cocinas regionales o nacionales.

Justificación:

- Existía un vacío de información sobre las “cocinas” peruanas, es decir, todas las diversas maneras de guisar que se pueden encontrar en un país.
- Llevar la cocina a los recintos académicos.
- La cocina es una fuente riquísima e inagotable de expresión cultural.

Tópicos de investigación.

1. Parte: Corresponde a un enfoque global de la cocina andina.
2. Parte: Discurre en la influencia de los distintos grupos migrantes que han aportado matices gastronómicos a lo que hoy es la cocina peruana.
3. Comprende las más recientes investigaciones.

FECHA: 18-Sep-09

AUTOR: SCHÁVELZON, Daniel.

TÍTULO: Historias del comer y del beber en Buenos Aires: arqueología histórica de la vajilla de mesa.

EDITORIAL: Buenos Aires: Aguilar, 2000.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 221 p.: il. ; 24 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 394.12 S24h.

NOTAS: Incluye bibliografía.

LOCALIZACIÓN: BLAA (Biblioteca Luis Ángel Arango). Depósito

MATERIAS: Hábitos alimenticios -- Historia -- Buenos Aires (Argentina)

Gastronomía -- Historia -- Buenos Aires (Argentina)

Dieta -- Historia -- Buenos Aires (Argentina)

CONTENIDO.

Del autor.

Ha publicado más de una docena de libros dedicados a la arqueología urbana, la historia de la arquitectura y el patrimonio cultural.

El autor traza, en este libro, una historia de las costumbres alimentarias y una historia de la vajilla de mesa (menaje), a partir de investigaciones y excavaciones y abreva con el mismo afán exploratorio en testimonios de viajeros europeos y textos literarios para recopilar anécdotas y comentarios acerca de los modales de mesa urbanos y rurales.

A través del estudio de la cultura material, Schávelzon pone en evidencia el origen y la evolución de los hábitos alimenticios argentinos. Este texto sugiere abrir un campo de la arqueología para el estudio del menaje, no solo prehispánico, sino colonial y republicano. Encontramos preguntas del orden de: ¿Cuánto han cambiado los modales de mesa?, ¿Cuánto han cambiado las formas de cocinar y servir? Estas preguntas no quedan sujetas al de estudio

de la cultura material argentina; al contrario, pueden aplicarse al estudio de la cultura material colombiana y, en el caso específico, la cultura material bogotana. Lo importante es el papel que juega la Arqueología para la realización de este estudio y estudios futuros.

FICHAS BIBLIOGRAFÍA COLOMBIA

FECHA: 28-oct-09

AUTOR: ESTRADA, Julián.

TÍTULO: Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX.

DOCUMENTO FUENTE: Historia de Medellín.

EDITORIAL: Bogotá: Compañía Suramericana de Seguros, 1996.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 2 v.: il., mapas; 31 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 986.211 H47; v. 2.

NOTAS:

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito, Mapoteca.

MATERIAS: Medellín (Colombia) -- Historia.

CONTENIDO.

Este ensayo relata el cambio de los hábitos alimenticios operados en Medellín, una transición que va de la Medellín rural del siglo XIX, a la ciudad industrializada del siglo XX. Los cambios aquí reseñados son de tipo cultural, tecnológico, social, que responden con la explotación minera, la consolidación del cultivo del café y la construcción del ferrocarril, que generaron un crecimiento demográfico y económico sin precedente.

FECHA: 28-oct-09

AUTOR: ESTRADA, Julián.

TÍTULO: Geografía dulce de Colombia.

DOCUMENTO FUENTE: Boletín Cultural y Bibliográfico (Bogotá). -- Vol. 24, no. 11 (1987). -- p. 46-59.

EDITORIAL: Bogotá: Biblioteca Luis Ángel Arango, 1987.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: v.: il. ; 23 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 550

SIGNATURA COMPLEMENTARIA: a1987 v24 n10-11, a1987 v24 n10-12, a1987 v24 n11-12, a1987 v24 n11-13

MATERIAS: Confitería -- Colombia.

Dulces -- Colombia.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito Hemeroteca

NOTAS: Publica información sobre Literatura, Historia, arte, Arqueología y Antropología; Incluye reseñas de la producción bibliográfica colombiana.

Órgano de la Biblioteca Luis Ángel Arango.

CONTENIDO.

En 1986 el Instituto Distrital de Cultura y Turismo de Bogotá organizó en el Planetario una exposición titulada "Geografía Dulce de Colombia", donde se buscaba rescatar el valioso contenido, como expresión sociocultural, de la confitería, mejor dicho, de las preparaciones dulces de las diferentes regiones geográficas del territorio colombiano. Pues bien, la importancia de analizar a una sociedad y su cultura basándose en la confección culinaria de dulces y manjares se convierte en algo de suma importancia. A partir de esto se presenta un universo de infinitas posibilidades para la investigación, por lo cual merece mayor atención de las disciplinas sociales. El dulce cumple diferentes funciones sociales en nuestro medio; es por esta razón que Julián Estrada parte de esta exposición para hacer un recorrido no solo geográfico, sino cultural e histórico de Colombia, a través de las diferentes preparaciones culinarias relacionadas con el "universo de lo dulce".

FECHA: 18-Sep-09

AUTOR: ESTRADA OCHOA, Julián.

TÍTULO: Alimentación desde la época prehispánica hasta nuestro días.

EDITORIAL: Bogotá: Editorial Presencia, 1988.

DOCUMENTO FUENTE: Historia de Antioquia

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 544 p.: il., mapas; 31 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 986.21 H47m

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito

NOTAS: Primera edición fue publicada por El colombiano de Medellín, en celebración de los 75 años de su fundación y recibió el Premio Simón Bolívar de periodismo 1988.

Juan Luís Londoño-Colección.

Obra reseñada en: Boletín Cultural y Bibliográfico.

Incluye bibliografía e índice.

MATERIAS: Educación -- Historia -- Colombia -- Congresos, conferencias, etc...

Colombia -- Historia -- Congresos, conferencias, etc. .

Colombia -- Historia -- Enseñanza -- Congresos, conferencias, etc...

Colombia -- Historia -- Fuentes -- Congresos, conferencias, etc...

Hábitos alimenticios -- Historia -- Colombia -- Siglo XVI

Gastronomía -- Historia -- Colombia -- Siglo XVI

Dieta -- Historia -- Colombia -- Siglo XVI

CONTENIDO.

Muestrario de la cocina regional antioqueña desde la época prehispánica hasta la década del ochenta del siglo XX.

DESCRIPTORES.

La cocina prehispánica: Importancia del maíz, el frijol y las frutas en la dieta

aborigen

La alimentación en la Conquista y la Colonia: la repugnancia, luego la aculturación, la conformación de una cocina regional triétnica (indígena, española y africana)

La cocina del siglo XIX y el siglo XX:

Despegue de una industria alimentaria antioqueña

Otras influencias

Cambios en los hábitos alimenticios

HISTORIOGRAFÍA.

Historiografía secundaria (importante Bejarano y Patiño), textos literarios (Carrasquilla, Benigno Gutiérrez, Gregorio Gutiérrez, Montoya y Flores, Alonso Restrepo), folklore, crónicas de conquista.

FECHA: 30-NOV-2009

AUTOR: HERNÁNDEZ S, Elisa.

TÍTULO: Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo

EDITORIAL: Medellín: Félix de Bedout e hijos, 1923.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 2 v.; 25 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5 H37m

NOTAS: 6a. ed. Faltan las páginas 3-6 del vol.2.

Incluye índice.

v.1 Sal. -- v. 2 Panadería, confitería, dulces.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Cocina -- Recetas.

Cocina.

CONTENIDO.

Recopilación de recetas que buscó enseñar a utilizar lo que se encuentra "en

nuestra tierra y lo que viene del extranjero, facilitando así la variación en la alimentación lo cual no sólo es agradable, sino conveniente para la salud.” Algunas recetas fueron traducidas del inglés o del francés al castellano. Además encontramos recetas pertenecientes a las diferentes cocinas regionales de Colombia. Las recetas vienen acompañadas de consejos útiles para la vida doméstica, así que encontraremos “tips” para limpiar manchas, tejer, etc.

La obra está dividida en tres partes, reunidas en dos tomos: La primera reúne las recetas de COMIDAS DE SAL; la segunda todo lo referente a PASTELERÍA Y REPOSTERÍA y la tercera recoge todo lo concerniente a DULCES, POSTRES, CONFITERÍA Y LICORES.

La introducción del libro hace referencia a los preceptos higiénicos que se deben tener tanto para la vida doméstica como para la hora de cocinar, como son: manos limpias, cabello recogido. En general, el libro trata sobre lo que debe tener en cuenta el ama de casa para mantener el orden en el hogar.

FECHA: 30-NOV-2009

AUTOR: LLERAS DE OSPINA, Isabel; et. al.

TÍTULO: Secretos de cocina

EDITORIAL: Bogotá: Editorial ABC, 1948.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: x, 244 p.: il. ; 24 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5 S32

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Cocina -- Fórmulas y recetas

CONTENIDO.

Recetas experimentales reunidas por un grupo de treinta mujeres, “con las cuales se pueden formar desde los más elegantes banquetes menús para banquetes hasta los más sencillas y sabrosos almuerzos caseros.” Se

encuentran recetas internacionales, “especialidades auténticas de las cocinas españolas, francesa, inglesa, sueca, etc., suministradas por verdaderas maestras del arte culinario.” Además se encuentran platos de las distintas regiones colombianas, especialmente aquellos que han sido por mucho tiempo “orgullo y especialidad de las mejores mesas antioqueñas y bogotanas”.

Esta recopilación fue realizada por reconocidas mujeres de las sociedades antioqueña y bogotana, y el dinero recaudado con este libro fue destinado al Preventorio Infantil, hogar que se dedicó al cuidado de “niñas sanas de hijos leprosos.”

FECHA: 18-Sep-09

AUTOR: MARTÍNEZ CARREÑO, Aida. Mesa y cocina en el siglo XIX

TÍTULO: *Mesa y cocina en el siglo XIX.*

EDITORIAL: Bogotá: Fondo Cultural Cafetero, 1985.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 127 p.: il. ; 23 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5986 M17m.

LOCALIZACIÓN: BLAA (Biblioteca Luis Ángel Arango). Depósito

MATERIAS: Cocina colombiana -- Historia -- Siglo XIX.

Gastronomía.

CONTENIDO.

Justificación.

Escasez (a la fecha de la redacción del libro), de textos sobre hábitos alimenticios del pueblo colombiano.

Es un libro que contiene anécdotas que acompañan el esfuerzo científico de la autora de realizar un estudio sobre la cocina colombiana. De esto se

desprende el deseo de esta de que el texto motive a los científicos de las ramas de las Ciencias sociales para realizar un estudio sistemático de lo cotidiano, especialmente en lo referente a la alimentación, por sus repercusiones económicas, sociales e incluso políticas.

Marco temporal.

“Esta investigación busca detectar los cambios fundamentales que se operaron en las costumbres alimenticias de los colombianos en un momento significativo de su historia, en el cual el español regresa a Europa, perdido el poder colonial, dejando tras de sí un fuerte mestizaje indígena-blanco-negro. Ese momento es cuando se obtiene la posibilidad de la propia decisión, es cuando las opciones son múltiples”

Limitaciones.

Escasez de información regular sobre todas las regiones del país.

De lo anterior se puede decir que este texto está enfocado, principalmente, a la capital (Bogotá): “Es la capital la que impone todo tipo de decisiones y adopta costumbres que posteriormente van a llegar a las regiones más apartadas. Eso se debe a la tradición centralista que tuvo durante mucho tiempo este país.

Una conclusión importante.

Puede variar el menaje, la infraestructura culinaria, la tecnología culinaria; pueden adoptarse nuevas “cocinas”, pero es curioso que a pesar de estas circunstancias, se nota un fuerte deseo de preservar los hábitos alimentarios: “el hombre se aferra a ellos como a uno de sus valores más estables”. Pese a la “aceleración histórica” (recordar a Lovera), que se refleja en la adopción de nuevos platos, de las comidas rápidas y los productos pre cocidos, las personas buscan espacios para trasgredir las normas de la dietética y el ritmo acelerado de la vida cotidiana: eso explica por qué cada fiesta y feria es un

retorno a las viejas tradiciones para revivir las antiguas recetas o por qué los negocios de comidas más prósperos son aquellos que ofrecen al público los sabores de antaño.

Fecha: 18-Sep-09

AUTOR: MELGAREJO CRUZ, Hernán.

TÍTULO: Historia y alimentos en el siglo XVI en el Nuevo Reino de Granada.

EDITORIAL: Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Archivo General de la Nación, Asociación Colombiana de Historiadores, 1995.

DOCUMENTO FUENTE: IX Congreso de Historia de Colombia (v.3): Etnias, educación y archivos en la historia de Colombia.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: p: 65-75; 24 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 986.1 C65m1.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito

MATERIAS: Educación -- Historia -- Colombia -- Congresos, conferencias, etc...

Colombia -- Historia -- Congresos, conferencias, etc. .

Colombia -- Historia -- Enseñanza -- Congresos, conferencias, etc...

Colombia -- Historia -- Fuentes -- Congresos, conferencias, etc...

Hábitos alimenticios -- Historia -- Colombia -- Siglo XVI

Gastronomía -- Historia -- Colombia -- Siglo XVI

Dieta -- Historia -- Colombia -- Siglo XVI

Contenido.

Esta ponencia es parte de una investigación sobre el proceso de aculturación alimenticia que se presentó entre la sociedad indígena y la europea en el Nuevo Reino de Granada (hoy Colombia) durante el siglo XVI:

“Los alimentos fueron uno de los muchos elementos culturales que ayudaron a dar forma al nuevo orden social, económico, político y cultural que emergió en el siglo XVI. Esencial para este nuevo orden fue la capacidad de los nativos y los conquistadores de producir, distribuir y consumir los alimentos necesarios para sobrevivir”.

Descriptores.

Alimentación indígena

Alimentación europea

Maíz contra trigo

Venados contra reses

Chicha contra vino

Otros productos

Proceso de aculturación alimenticia en América

Objetivo Final.

“Recuperar y resaltar la importancia de alimentos indígenas en vía de extinción como la quinua, el amaranto y la chicha que pueden constituir parte de la solución a los problemas nutricionales hoy en día”.

Fuentes: Historiografía secundaria (Arqueología e Historia), crónicas de la conquista (Aguado, Castellanos y Fernández de Oviedo).

FECHA: 26-octubre-2009

AUTOR: MORENO BLANCO, Lácides.

TÍTULO: Divagaciones sobre tamales y envueltos

DOCUMENTO FUENTE: Nueva Revista Colombiana de Folclor (Bogotá). -- Vol. 2, no. 7 (1990). -- p. 109-119.

EDITORIAL: Bogotá : Órgano del Instituto Colombiano de Antropología

DESCRIPCIÓN FÍSICA: v.; lam., 24cms.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 398

SIGNATURA COMPLEMENTARIA: a1989-1990v2n6-7

MATERIAS: Tamales -- Historia -- Folclor -- Colombia -- Publicaciones seriadas.

Colombia -- Publicaciones seriadas.

Bogotá (Colombia) -- Publicaciones seriadas.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito hemeroteca

NOTAS: En la tercera época dejó de ser publicada por el Órgano del Instituto Colombiano de Antropología.

ENTIDADES: Patronato Colombiano de Artes y Ciencias.

CONTENIDO.

Este artículo resalta el tipo de cocción en envueltos (es decir, donde el alimento se envuelve en hojas de plátano, de la nuez moscada, helechos o corteza de árboles, especialmente aquellos envueltos concomitantes con algunos platos regionales como son los tamales o pasteles y los bollos que son propios de la cocina de la costa Caribe colombiana.

Como práctica, el envolver los alimentos en cortezas vegetales para luego someterlos a cocción es generalizado y más allá de los continentes y mares. En el caso americano, los cronistas españoles registraron el uso de este "arte" en México y Perú y muchos otras partes de América. Este es el relato de las diferentes preparaciones que encontramos en todas las regiones de nuestro país, relacionadas con este método. La lista es variada:

Hallaca

Bollo

Tamal o pastel, entre otras.

FECHA: 30-nov-2009

AUTORES: MORENO BLANCO, Lácides y ARGÁEZ, Jerónimo (comp).

TÍTULO: Sabores del pasado: recetas del estuche.

EDITORIAL: Bogotá: Panamericana Editorial, 1999.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: xiv, 311 p.: il. ; 32 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5 S11a

NOTAS: Título original: "El estuche, conocimientos útiles aplicados a la vida práctica o sean 8000 recetas y hechos diversos." El prólogo, selección y notas de Lácides Moreno Blanco; compilador Jerónimo Argáez

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Cocina colombiana Bogotá (Colombia) -- 1878.

Cocina.

CONTENIDO.

A mediados del siglo XIX, a raíz de la Independencia, fueron cambiando algunos hábitos alimenticios en los neogranadinos, cambios que se operaron gracias a la influencia de los diferentes extranjeros que llegaron a esta tierra: franceses, italianos, británicos, entre otros. En estos cambios también jugaron un papel importante las nuevas clases emergentes, que al tener la posibilidad de viajar a otras partes del mundo, introdujeron algo de "cosmopolitismo" en las aficiones alimenticias. En este panorama se publica por primera vez "El Estuche", recopilación de recetas, en donde abundan muchas preparaciones foráneas y muy pocas nacionales. Bajo el nombre de John Truth, Jerónimo Argáez recogió sus experiencias gastronómicas en otros países para dar "cátedra gastronómica" en tierras colombianas. Claro está que este propósito sólo trascendió en ciertos niveles de la sociedad de entonces, pues perduraron en el orden alimentario muchos de los hábitos alimenticios autóctonos. Este libro es una labor de rescate del texto original, guardando el estilo y el espíritu

de las recetas originales. Aquí se encuentra una gran variedad de recetas, donde se destacan las relacionadas con el universo de lo dulce. Además se pueden observar consejos prácticos para los problemas cotidianos, como remedios para curar algunas dolencias. “Es toda una enciclopedia manual y de grandes enseñanzas, en cuyos cinco volúmenes es fácil rastrear las costumbres, los gustos, las enfermedades o las modas de épocas ya abolidas, pero que fluyen en nuestra tradición y cultura social”.

FECHA: 30-nov-2009

AUTOR: OSPINA DE NAVARRO, Sofía.

TÍTULO: La buena mesa: sencillo y práctico libro de cocina.

EDITORIAL: Bogotá: [s. n.], 1985.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 221 p.; 23 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5 O76b1

NOTAS: 20a. ed. con nuevas recetas.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Cocina.

Comidas y banquetes.

CONTENIDO.

Compilación de recetas, nacionales e internacionales, desde entradas, pasando por platos fuertes, seguido de postres y finalizando con cocteles. Además, enseña una serie indicaciones para un buen servicio de mesa y de cómo debe atenderse a los invitados. Es una muestra de los libros de recetas modernos que se empezaron a publicar a partir de siglo XX.

FECHA: 08-Sep-09

AUTOR: PATIÑO, Víctor Manuel.

TÍTULO: Historia de la cultura material en la América Equinoccial: Tomo I. la alimentación en Colombia y en los países vecinos.

EDITORIAL: Bogotá: Biblioteca Científica de la Presidencia de la República, 1984.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 252 pp. : il. ; 22 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 664 P17a

NOTAS: Colección IIT. Álvaro Bonilla Aragón, Colección.

Incluye bibliografía.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Abastecimiento de alimentos -- Colombia.

Hábitos alimenticios -- Historia -- América.

Alimentos -- Historia -- Colombia.

Nutrición -- Historia -- Colombia.

CONTENIDO.

Éste es el primer tomo de una investigación exhaustiva titulada *Historia de la América Equinoccial*. En este texto que inicia la serie, se parte de concebir la cultura material, como el conjunto de logros y actividades de la vida diaria, las cuales pasan por la satisfacción de las necesidades físicas, que el ser humano comparte con los otros miembros de la escala zoológica, así como con los comportamientos psíquicos y religiosos que le son propios y hacen de él el animal social por excelencia.

Conquistas como el uso y dominio del fuego, la integración con el medio ambiente, la domesticación y el cultivo de plantas y animales, la alimentación, la vivienda y el vestido son definitivas a la hora de acercarnos al mundo de la América Prehispánica y a los cambios vividos por ésta en el proceso de aculturación europea. El autor nos deja ver cómo la investigación en torno a estas

dinámicas culinarias y cotidianas, revela un cúmulo de aspectos culturales y sociopolíticos definitivos para interpretar nuestras dinámicas contemporáneas.

Nota: Hay una edición del Instituto Caro y Cuervo, que tiene unos apartados adicionales y un apéndice adicional. La ventaja es que se puede encontrar en la Biblioteca Digital de la Biblioteca Luis Ángel Arango.
http://www.lablaa.org/blaavirtual/historia/equinoccial_1_alimentos/index.htm

FECHA:

AUTOR: RESTREPO DE RESTREPO, Zaida.

TÍTULO: Nuevo Manual de Cocina

EDITORIAL: Medellín: Bedout, 1950.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 278 p.; 21 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5 R37n

NOTAS: 6a. ed.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Recetas de cocina

Culinaria--Recetarios

CONTENIDO.

Manual de cocina que va desde la comida diaria antioqueña hasta exquisitos platos para elegantes reuniones sociales. Puede dar pista de la introducción de nuevas costumbres alimentarias, influenciadas por lo que se conoce como cocina gourmet.

FICHAS BIBLIOGRAFÍA BOGOTÁ

FECHA: 30-11-2009

AUTOR: BERNAL ORJUELA, Raimundo.

TÍTULO: El lenguaje gastronómico: con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico, por una sociedad de Gastrónomos hambrientos.

EDITORIAL: Bogotá: Imp. de F. Torres Amaya, 1860.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 158 p.: il. ; 15 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.01 B37I

LOCALIZACIÓN: BLAA. Libros Raros y Manuscritos.

MATERIAS: Gastronomía -- Sátira y humorismo.

CONTENIDO.

Complejo juego de palabras, en donde se une la gastronomía, la sátira y el humor. La idea central que maneja el autor reposa en tres palabras: MANJARES-BARRIGA-HAMBRE. De esta triada gastronómica se desprende un texto que hace uso de “lo gastronómico”, a un nivel semántico. La primera parte es un diccionario gastronómico, donde cada manjar y vianda, propios de la cotidianidad santafereña, tienen un significado, un mensaje oculto que sirve para componer poemas y parodias sobre la vida misma. Luego viene un catálogo de viandas con sus significados, seguido de una guía de los “emblemas de los útiles de cocina, despensa y comedor”. Aquí cada utensilio tiene su significado. La siguiente parte es una propuesta de “gramática gastronómica o principios elementales del lenguaje de las viandas”, cargado de bastante humor, donde el autor expone la manera como deben ser usados los verbos, pronombres y conjugaciones *gastronómicas*. Por último encontramos un “oráculo respondo, gastronómico, poético y romántico”, que con el ánimo de divertir aun más al lector, mezcla superstición, humor y gastronomía. Este libro es importante para entender el complejo juego que cultivaban las relaciones sociales en la época, tan dada al uso de los símbolos y de lenguajes secretos, esta vez relacionados con los alimentos.

FECHA: 30-NOV-2009

AUTOR: CHAVES, Lucio Milciades.

TÍTULO: Elementos de educación: ó sea moral, higiene, urbanidad y economía doméstica.

EDITORIAL: Bogotá: Imp. de El Heraldó, 1899.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 132 p.; 16 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 12780 Misc. 660

DOCUMENTO FUENTE: Misceláneas

NOTAS DOCUMENTO FUENTE: Colección de misceláneas adquiridas por la Biblioteca Luis Ángel Arango a Laureano García Ortiz.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Libros Raros y Manuscritos

MATERIAS: Economía doméstica.

Conducta (Ética)

CONTENIDO.

Este libro es un manual de buenas conductas a seguir, destinado a la instrucción de niñas y niños. El capítulo sobre la Urbanidad, en los apartados XX y XXI habla sobre los deberes que se deben tener en la mesa y la manera de servir esta. La última parte de este manual está destinado a la instrucción de las niñas y señoritas y recoge lo referente a la economía doméstica. Observamos qué se debía enseñar a las niñas sobre el cuidado del hogar en cuanto la alimentación, la economía de los alimentos, la forma de cocinarlos, normas de limpieza e, inclusive, la forma como debía ir organizada la despensa y que se debía tener en cuenta a la hora de hacer el mercado.

FECHA: 30-11-2009

AUTOR: CUERVO, Ángel.

TÍTULO: La dulzada: poema en ocho cantos y un epílogo / por el postrer santafereño.

EDITORIAL: Santafé de Bogotá: Nicolás Gómez, 1867.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 208 p.; 16 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: Co861.5 C83d

NOTAS: Notas: p. [156]-208.

LOCALIZACIÓN: BLAA. Libros Raros y Manuscritos.

MATERIAS: Poesía colombiana.

CONTENIDO.

Obra dedicada completamente a los almíbares y postres del siglo XIX; escrita en coplas (octavas) con las que hace toda una historia con sus dulces personajes. Esta obra nos traslada al Bogotá (Santafé) de 1860, que aún conservaba, en materia de gastronomía y de repostería, la influencia española. Además relata cómo empezó a introducirse la influencia francesa, la inglesa y la de Estados Unidos. Esta obra puede considerarse como una descripción de las costumbres bogotanas, además de ser un ejemplo del uso semántico de la gastronomía.

FECHA: 30-NOV-2009

AUTOR: GUZMÁN ESPONDA, Eduardo.

TÍTULO: Introducción a una lliada de caramelo

EDITORIAL: Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 39 p.; 22 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5 G89i

LOCALIZACIÓN: BLAA. Depósito.

MATERIAS: Cuervo, Ángel, 1838-1896 -- Crítica e interpretación.

Poesía colombiana.

Cocina colombiana Bogotá (Colombia) -- Siglo XIX.

Cocina -- Poesías -- Bogotá (Colombia) -- Siglo XIX.

CONTENIDO.

Este es un libro introductorio de la obra original de Ángel Cuervo "La Dulzada", documento histórico que nos descubre hoy el mundo de la dulcería que reinaba en Bogotá en el siglo XIX. El autor estudia la obra de Cuervo no sólo desde la perspectiva literaria; resalta las costumbres gastronómicas de la sociedad bogotana que se encuentra, entre líneas, en la poesía de este exponente literario. Vemos aquí reseñados géneros de dulces que ya han desaparecido como otros que aún persisten en los hábitos cachacos.

FECHA: 30-NOV-2009

TÍTULO: Manual de artes, oficios, cocina i repostería: obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta República.

EDITORIAL: Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1853.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 100, 116, 19 p.; 16 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 640.5 M15

LOCALIZACIÓN: BLAA. Libros Raros y Manuscritos

MATERIAS: Cocina -- Manuales

Economía doméstica -- Manuales.

CONTENIDO.

Como bien dice el TÍTULO, este libro tiene el propósito de ser un manual para enseñar oficios y artes útiles para los ciudadanos “neogranadinos”. Entre esos artes se encuentra el culinario, que buscaba “que la ciencia económica; i (sic) sus compañeras inseparables, las artes, ocupen en la República el asiento que les corresponde en los pueblos más civilizados”.

“En este libro se han recopilado cuidadosamente los descubrimientos notables i (sic) las cosas más necesarias sobre cada ramo industrial, artístico, al paso que se han estraído (sic) las mejores doctrinas gastronómicas.”

Las tres primeras partes recogen todo lo referente a ebanistería, carpintería, pintura, perfumería, medicamentos y cosméticos. Al final se encuentra un “Tratado de Cocina y Repostería”, destinado a instruir en ese ramo a los neogranadinos que se sientan inclinados hacia ese arte, lo que deja claro que más que ser un simple recetario destinado a amas de casas, es un manual instructivo con fines económicos.

FECHA: 30-11-2009

AUTOR: ORTEGA TORRES, Jorge (Recopilador).

TÍTULO: Recetas de cocina (Manuscritos).

EDITORIAL: Bogotá, [1940?].

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 3 v.; 22 cm.

NÚMERO TOPOGRÁFICO: 641.5

SIGNATURA: MSS850

LOCALIZACIÓN: BLAA. Libros Raros y Manuscritos.

MATERIAS: Ortega Torres, Jorge, 1911-2000, comp.
Cocina -- Manuscritos.

CONTENIDO.

Recopilación de recetas en 3 volúmenes, de preparaciones tanto nacionales como foráneas. En esta recopilación vemos la intención del autor de preservar algunos conocimientos gastronómicos adquiridos. Algunos términos no son conocidos hoy en día, como el ejemplo de “separar en unas servilletas haciendo lula”, lo que nos da una idea del lenguaje usado para esa época.

1er Volumen: 64pp.

Repostería, platos fuertes (carnes), amasijos (se observan diferentes preparaciones de buñuelos). Algunas preparaciones son de otra procedencia (Francia, Inglaterra y quizás Estados Unidos). En cuanto a repostería vemos algunas influencias de la repostería española. También vemos preparaciones que perviven como es el ejemplo de la *leche quemada*, aunque también observamos algunas preparaciones que ya no son tan fáciles de encontrar.

2do Volumen: 38pp., incluye el índice al final.

Amasijos (arepas, bollos, mojicones, diferentes tipos de pan, empanadas, etc.), huevos, sorbetes, cremas (dulces y saladas), helados, dulces y postres. El volumen dos es más rico en preparaciones que podemos decir “bogotanas”, o que hacen parte de la cotidianidad. Observamos preparaciones foráneas,

propias de la repostería francesa e inglesa.

3er Volumen: 38pp., incluye índice al final.

Carnes, pescados, embutidos, sopas, acompañamientos (papas, ensaladas, verduras).

ANEXOS C

Fotografías revisión bibliográfica

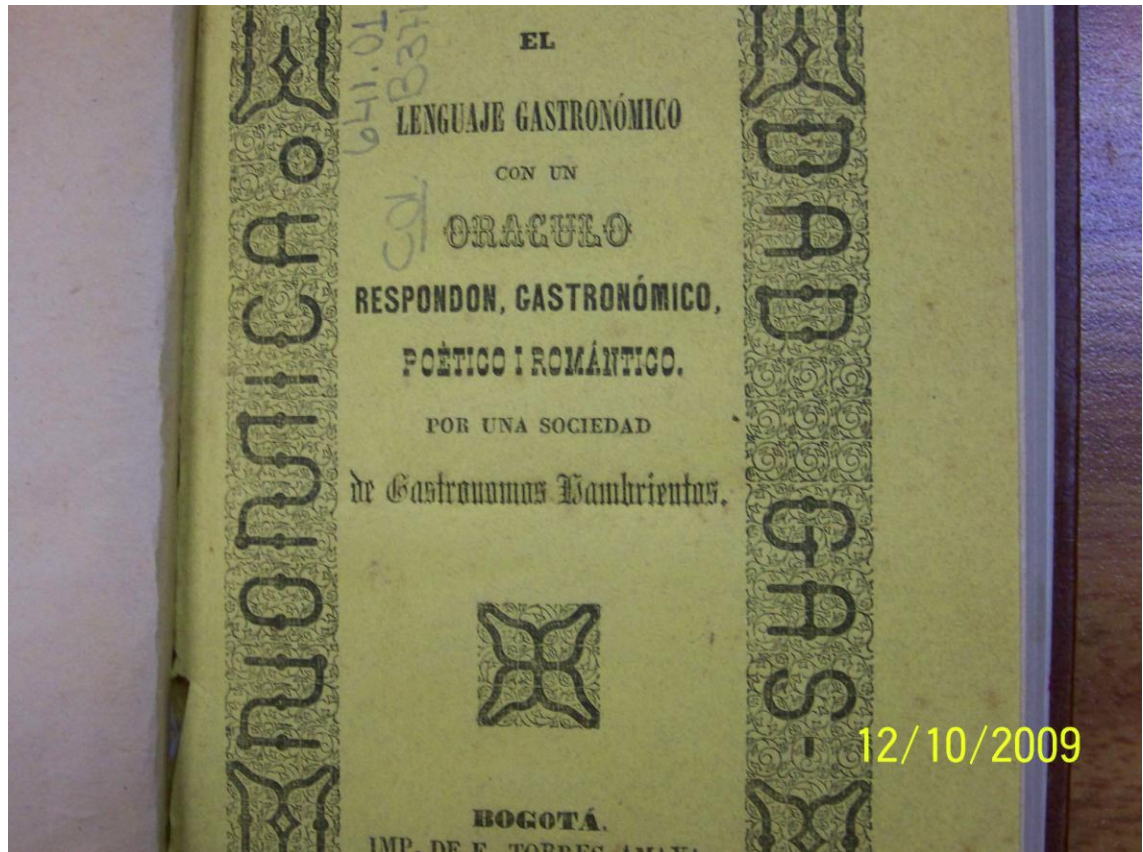


Fig. 1. El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Portada

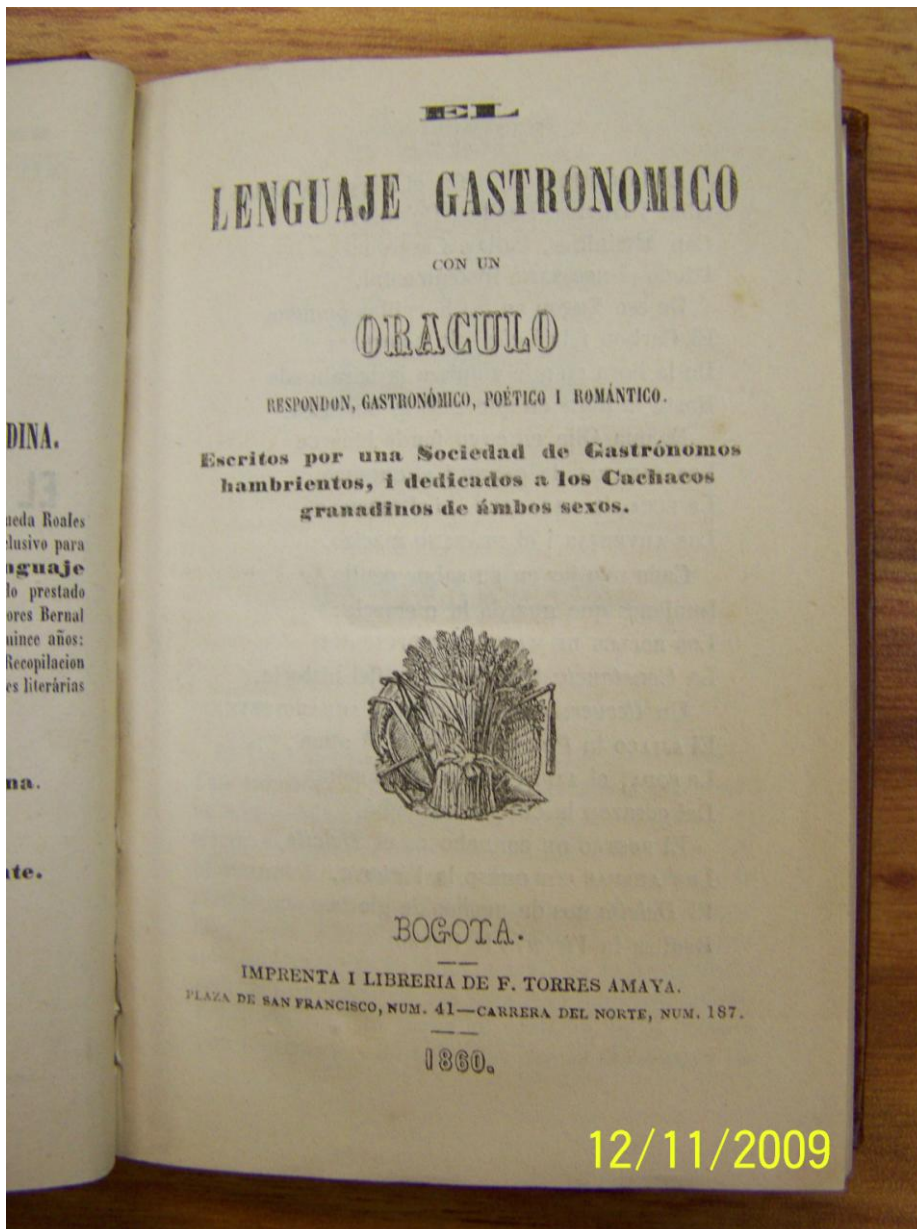


Fig. 2. El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Contraportada.

PARODIA.

Es la Cocina. . . . En el Fogon se hallan
Ollas i Olletas, Fuelles, Delantal
Con Molinillos, Pailas, Caserolas
I todo el necesario instrumental.

De ese Fogon en las hornillas prenden
El Carbon i la Leña i la hojarasca,
De la hora en que empieza la barahunda
Hasta la hora en que cesa la borrasca.

Es una Olla en cuyo fondo hierven
Las PATATAS, la CARNE i el CHORIZO,
La YUCA, la ARRACACHA, i el REPOLLO,
Las ARVERJAS i el PLATANO macizo.

Cada manjar en su sabor oculta
Imágenes que guarda la memoria:
LOS BOLLOS DE MAZORCA representan
La *Constancia* i de *Amor* la fiel historia.

Un *Recuerdo* nos muestra el AGUARDIENTE:
El AJIACO la *Paz* que envidia el alma:
La SOPA, el AJI. . . . La dulce calma
Del corazon la CHICHA nos robó.

El ROSTRO DE CORDERO es el *Deleite*,
Las AREPAS CON QUESO la *Victoria*.
El *Deleite* nos da sueños de gloria
Realiza la *Victoria* la ilusion.

Fig. 3. *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Parodia.*

**LA SOCIEDAD
DE GASTRONOMOS HAMBRIENTOS,
A LOS GRANADINOS.**

COMPATRIOTAS !!!

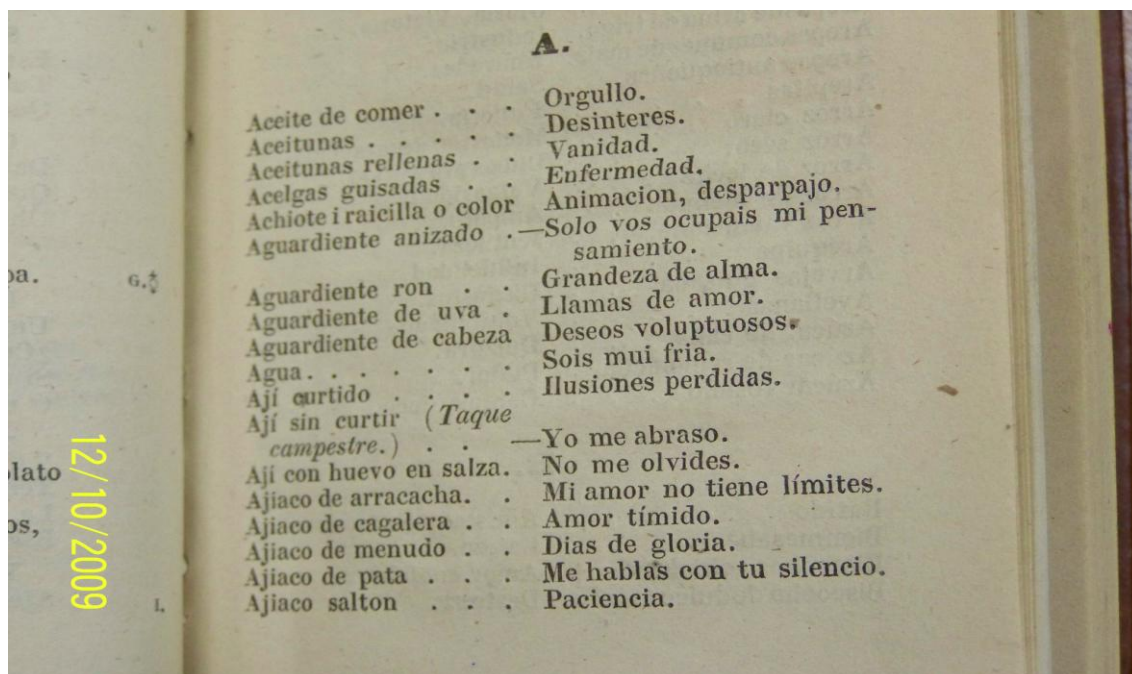
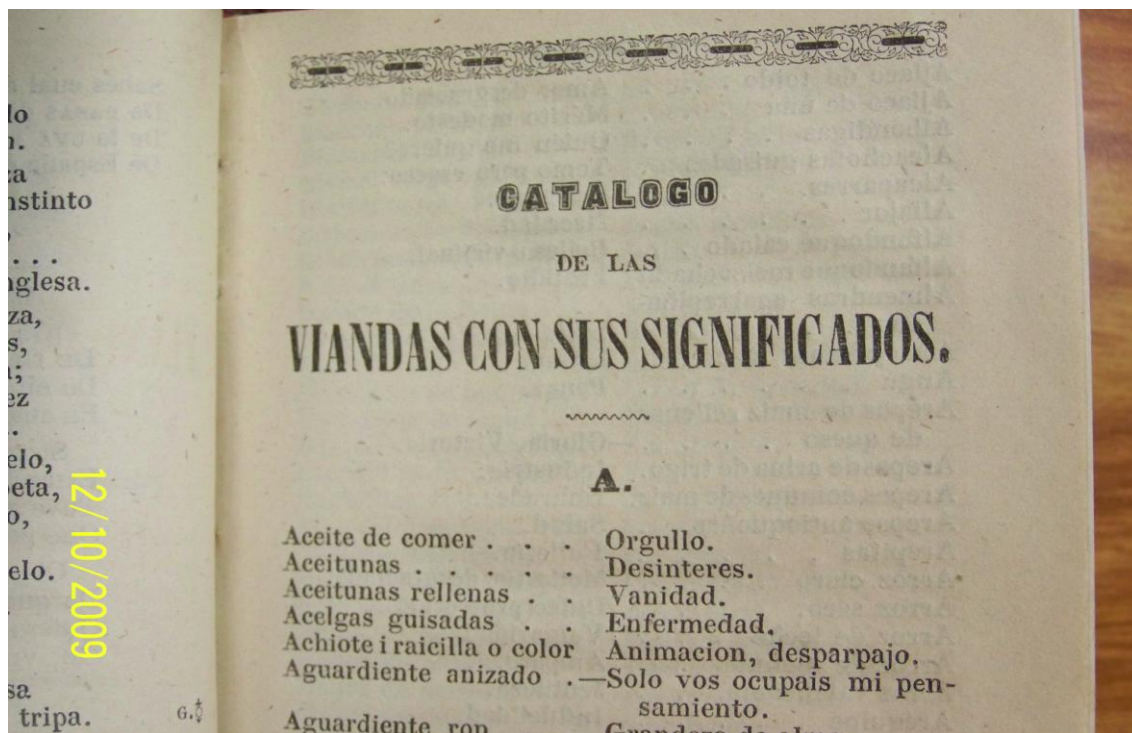
En la ilustre Sociedad
De Gastrónomos Hambrientos,
No se admiten avarientos,
Ni usureros sin piedad,
Ni aquellos que mezquindad
Respiran por cada poro;
Tampoco jente de foro
Sean jueces o abogados,
Tinterillos o togados,
Que nunca guarden decoro;
Ni médicos, boticarios
Que recetan *picapica*,
O venden en su botica
Lo que no hai en sus armarios;
Ni del juego los sectarios,
Ni de pueblo gamonales,
Ni cabos, ni jenerales,
Ni bárbaros ajiotistas,
Ni ménos monopolistas
Que nos causan tantos males;
Ni, por último, ninguno
Que, usando medios violentos,
Ataque de los Hambrientos
Accion o derecho alguno.
Para que algun importuno
No nos venga a molestar,
Debemos asegurar
Que el título antecedente
No se le espide a esa jente,
Por mas que haya de rabiar.

El Presidente, etc.

(Siguen mas de mil firmas.)

12/11/2009

Fig. 4. El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Manifiesto.



Figs. 5 y 6. El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Primera página del catálogo de viandas.

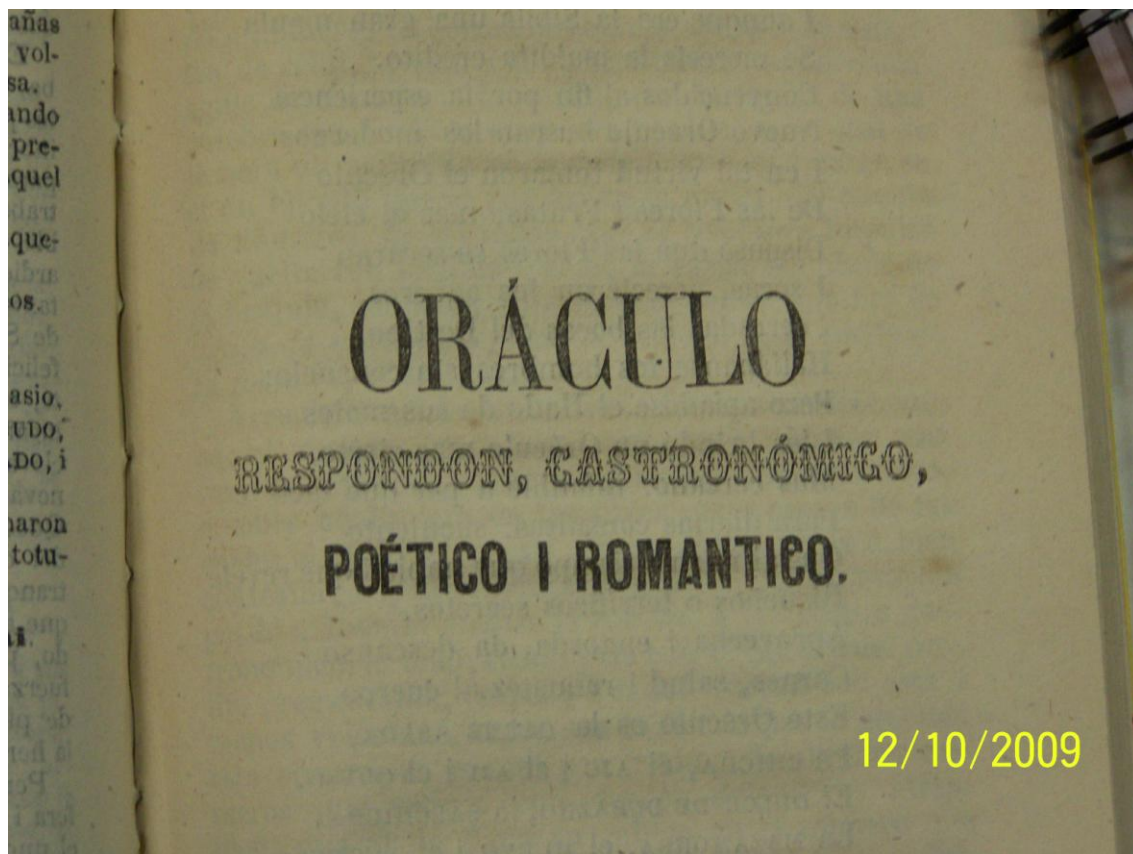


Fig. 7. El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Oráculo.

ias-
los
do
por
EN-
ate
ha
os
ue



VIANDAS.

PARODIA.

En sus variados sabores
Ve el filósofo un presajio:
Esta anuncia que ya léjos
Está el furioso nublado
Que lastimó del GASTRÓNOMO
El paladar delicado:
Prevé aquella la tormenta
I su perfume exhalando
Despierta vivo apetito
Al ansioso aficionado.
La una avisa al hambriento
Desde el alba despertando
Que la mesa está esmaltada
Con tazas, cucharas, platos;
I la otra duerme i aguarda
Que tienda la noche el manto
I la hora de amor dichosa
Señala al enamorado.
En el fondo de los platos

12/11/2009

Fig. 8. El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Parodia de las viandas.

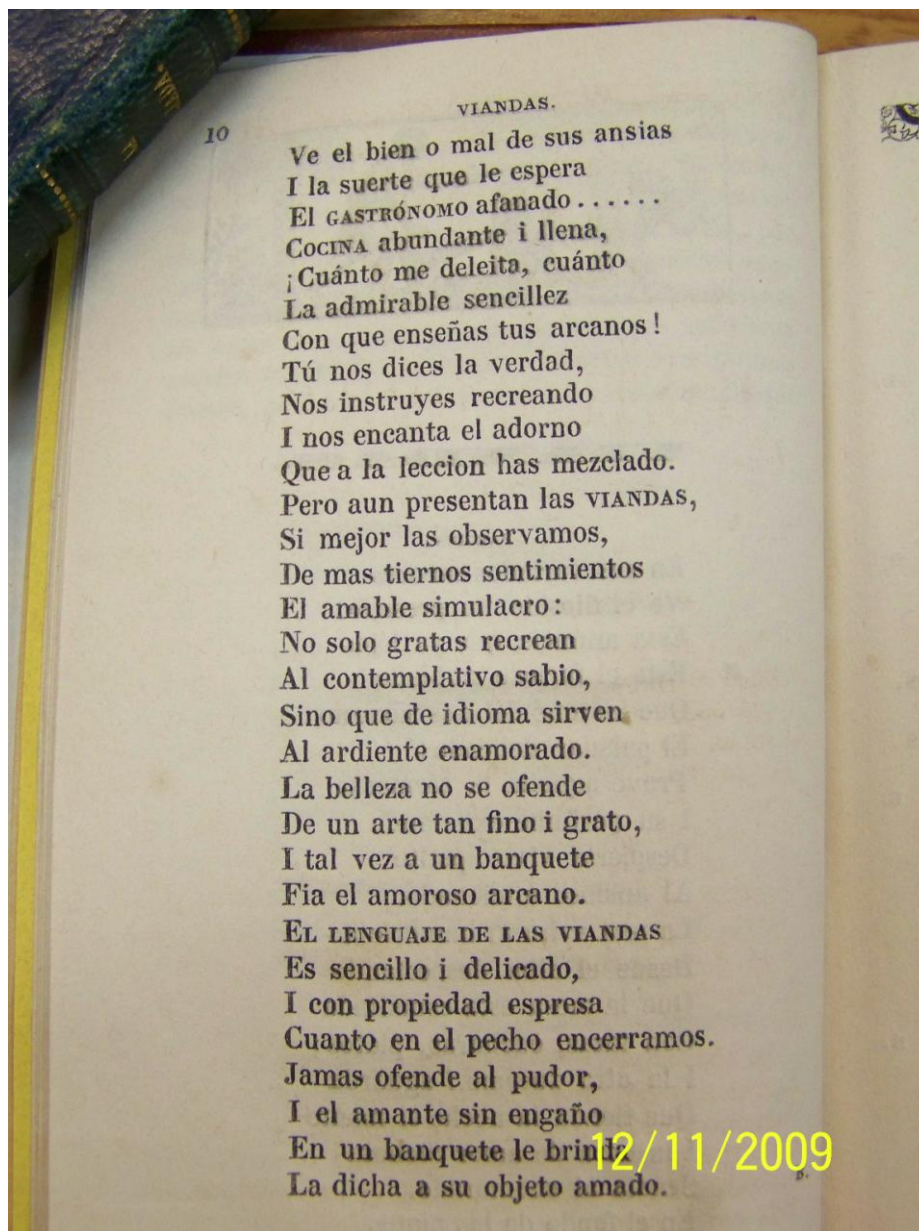


Fig. 9. *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico y romántico, por una sociedad de gastrónomos hambrientos. Parodia de las viandas (continuación).*

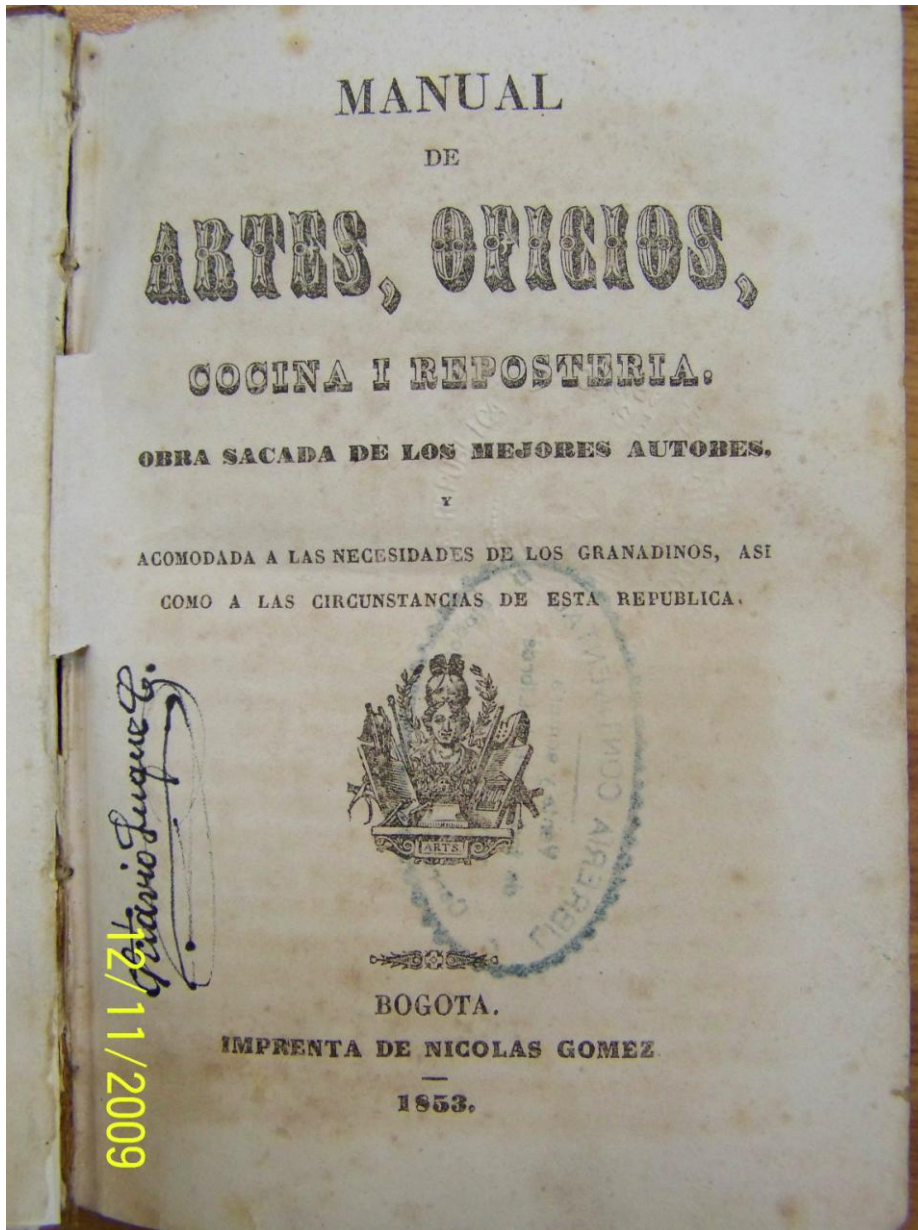


Fig. 10. *Manual de artes y oficios*. Portada.

TRATADO
DE
COCINA I REPOSTERIA.

Molletes.

Se baten setenta i quatro huevos, con tres libras de azucar bien molida, luego con tres de manteca o mantequilla, derretida, i despues se ponendos totumas de lebadura; con esta mezcla se moja la arina suficiente desde la vispera, hasta formar una masa como para torta; se envuelve en una manta, i al dia sigüente al hacerlos, se rocía con un poquito de vino i aguardiente.

Empanadas.

Para tres libras de harina, treinta huevos bien batidos; media libra de mantequilla, media de manteca i una i media de levadura. Se prepara la masa desde la vispera, agregándole un poco de azucar i otro de sal.

Otra clase de empanadas.

Para dos libras de harina, media de lebadura, media de manteca, diez huevos i la sal suficiente.—Se envuelven para leudar.

Pasteles.

DE MAIZ.—Se cocina la masa confeccionada con manteca, mantequilla, azafran de castilla aceite i sal; despues se soba con huevos bien batidos.

DE OJALDRA.—Se preparan con una libra de harina i poca azucar, mojada con un huevo, caldo de limon i agua.—Hecha la masa se estiende al grueso del

12/11/2009

Fig. 11. *Manual de artes y oficios. Tratado de cocina.*

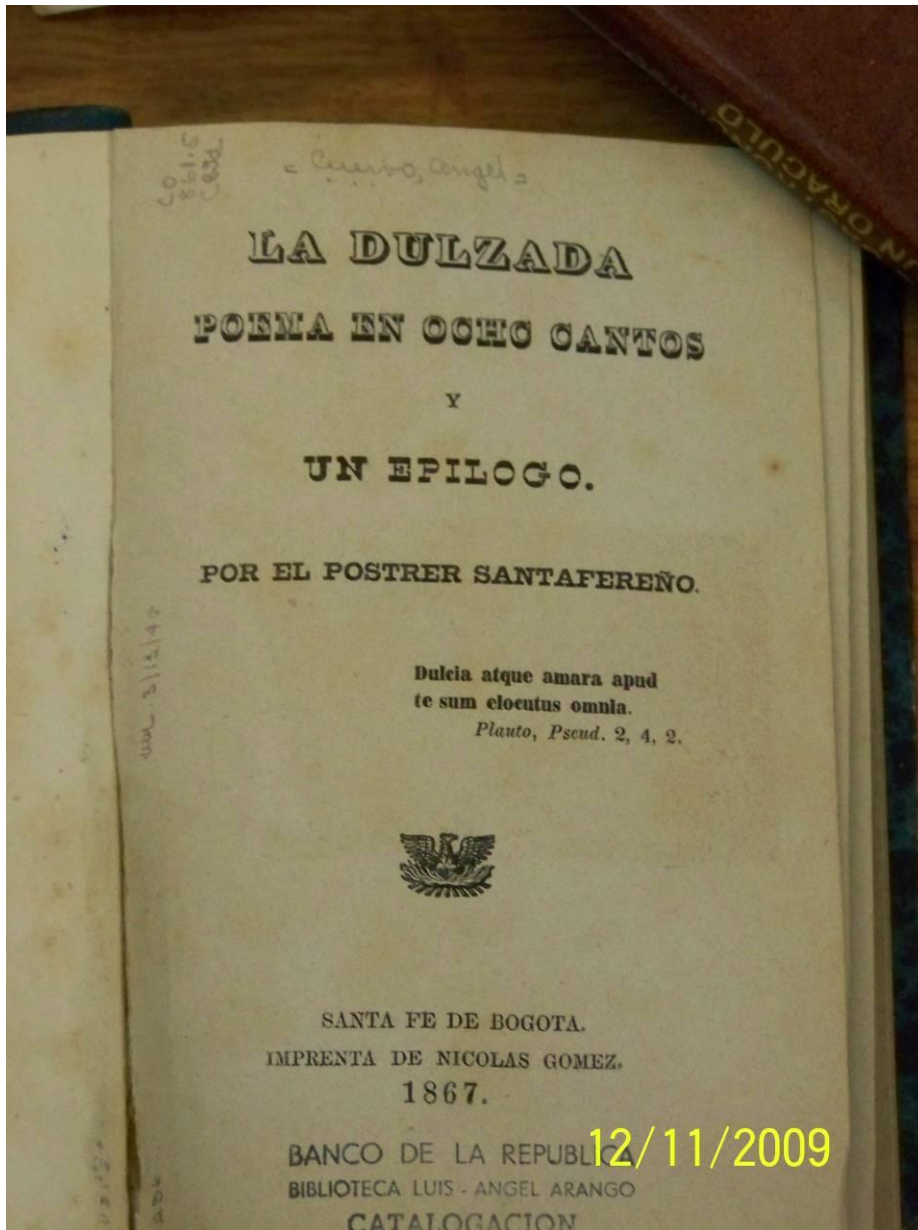


Fig. 12. *La Dulzada*. Portada.

ANEXOS D.

EL AJIACO

La gastronomía bogotana y del altiplano cundiboyacense surge de los indígenas muiscas y las tradiciones europeas. Los muiscas consumían mazamorras de maíz y mazamorras de papa como alimentos tradicionales condimentados con guasca para dar el sabor picante. Con la llegada de europeos, se adicionó el pollo y otros condimentos que hicieron transformar las mazamorras en pucheros y luego desarrollaron platos populares como el ajiaco. La papa y la guasca son ingredientes autóctonos de la región Andina y específicamente de la zona comprendida hoy por Cundinamarca, Boyacá y parte de los Santanderes.⁷ En el caso del ajiaco, su principal ingrediente es la papa, planta originaria de la zona andina, específicamente de la región andina de Perú y Bolivia. A Colombia ingresó por el sur, proveniente de Perú y Ecuador; ya para el siglo XVI, la papa se había difundido en Colombia. En las crónicas hispánicas, como por ejemplo las de Cieza de León y Juan de Castellanos encontramos referencias de esta planta.⁸

En cuanto el significado del término de *ajiaco*, las explicaciones son variadas. Para algunos, el término proviene de una leyenda indígena en la que el ajiaco recibió su nombre del cacique Aco, que tenía una hermosa esposa conocida como Aj, y que de la unión de estos dos nombres se conformó la palabra Aj, Aco.⁹ La Real Academia Española de la Lengua define el ajiaco en términos generales como una "especie de olla podrida usada en América, que se hace de legumbres y carne en pedazos pequeños, y se sazona con ají". Curiosamente, el ají es el que brilla por su ausencia en la variante bogotana.

⁷ PROYECTO DE ACUERDO 212 DE 2004 "POR EL CUAL SE DECLARA AL AJIACO SANTAFEREÑO PATRIMONIO CULTURAL DE BOGOTA". Autor: ISAAC MORENO DE CARO, CONCEJAL DE BOGOTA. PROYECTO DE ACUERDO No. DE 2004, Consejo de Bogotá. <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=15137>.

⁸ CAMACHO MARTINEZ, Mauricio Andrés. Descripción de la Industria de Banquetes en Bogotá. Tomo I y II [tesis]. Bogotá: Universidad del Rosario, 1989. *En*: RESTREPO, Cecilia y SAAVEDRA, Helena. De la sala al comedor: anécdotas y recetas bogotanas. Bogotá: Binah, 2004; p. 76.

⁹ *Ibid.*, p. 76.

Para el cachaco común y corriente, el ajiaco es una deliciosa sopa, propia del altiplano cundiboyacense, hecha con pollo, papa criolla, papa sabanera, papa pastusa, mazorca y guascas, a la que aparte se le sirven alcaparras, crema de leche, aguacate y arroz, que cada persona se sirve a su gusto.

Pero como ya habíamos mencionado, el *ajiaco santafereño* es una variante, ya que este plato está bastante difundido en América Latina e, inclusive, dentro del territorio colombiano. El mismo Rufino Cuervo se refiere a la presencia de este plato en Cuba, Perú y Chile.¹⁰ Es más, la preparación que conocemos hoy en día no ha sido siempre así.

“[...] La trilogía básica en el ajiaco moderno -alcaparras, crema de leche y guascas- no siempre hizo parte del plato. La referencia más temprana hecha a las alcaparras en los pasajes citados es de 1923.”¹¹

Probablemente el cambio no sólo corresponda a la introducción de elementos españoles, que mestizaron la receta muisca. Con la introducción de los recetarios a finales del siglo XIX, se muestra la transición hacia una tradición de literatura culinaria, sin que esto implicara dejar a un lado los saberes transmitidos oralmente, lo que pueda darnos algunas respuestas con respecto a la introducción de nuevos elementos al plato. Es más, en algunos recetarios modernos podemos ver más de dos variaciones del ajiaco y, a principios del siglo XX ya se especifica al “ajiaco con pollo” de otras variedades como el ajiaco de arracacha, o aquel hecho con pedazos de carne de res o cerdo. Al respecto, María Clara Quiros dice:

“Al leer estas descripciones, recetas y menciones del ajiaco y otros platos se puede decir de manera general que es un plato usado en toda América latina, herencia de las culturas precolombinas y cuyos cambios a través del tiempo son el claro ejemplo de la adaptación que hacen las personas de sus alimentos

¹⁰ CUERVO, Rufino José. Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano, con frecuente referencia al de los países de Hispanoamérica. Bogotá: El Gráfico, 1939; p. 508

¹¹ DUQUE, Juliana y AUSDA, Shawn van. Los Ajiacos colombianos. En: Revista de Estudios Sociales. No. 29 (Ene-Abril). Bogotá, 2008.

a sus necesidades y a sus nuevas posibilidades y que básicamente ha consistido en una sopa hervida con legumbres, sobre todo papa y alguna carne.”¹²

Sin importar las discusiones sobre si el ajiaco es santafereño o no, sobre si existe un plato unificado, o variantes del mismo, el ajiaco santafereño ha pasado, con el tiempo, a ser parte de la identidad local de Bogotá.

¹² QUIRÓS, María Clara. “*El Ajiaco ¿Santafereño?*”. 2003. Publicación digital en la página web de la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República. 2003. <<http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm>> Búsqueda realizada en 15 de noviembre de 2009.