

comisionado, junto con el pintor Juan de Aguilar Rendón para recorrer las tierras y pintarlas en abril de 1614. La pintura es, en efecto, una fuente muy interesante y fue hecha en uno de los meses lluviosos. El autor hubiera podido extenderse un poco más en el análisis, aunque se saliera del periodo de estudio. Solo se le reclama más precisión con el uso de esta fuente. No obstante, es notable el uso que realiza el autor de otras imágenes, mapas, planos y otros recursos que hacen muy clara su exposición y es un punto a su favor.

La sección segunda se organiza a continuación siguiendo el hilo conductor del procedimiento que se efectuaba para la construcción o reparación de estas obras. Factores como las crecientes, las lluvias o el uso y abuso de esta infraestructura, afectaba mucho a los puentes, camellones y alcantarillas que de manera continua necesitaban reparaciones. Cuando se reportaban los daños, se enviaban peritos a constatarlos y a determinar qué obras serían necesarias, así como su costo. Esta parte es interesante, ya que muestra la existencia en Santafé de una serie de ingenieros y expertos en el tema, que aunque no eran muy numerosos, parece que estaban al tanto de los logros de la ingeniería contemporánea. Una vez determinado el costo de las obras, el cabildo procedía a pedir ayuda a la Audiencia. Pero ésta no estaba autorizada a proporcionar el dinero de las arcas reales. Lo que se hacía era autorizar al cabildo para que trasladara dinero de otros rubros o ramos, para el Ramo de Propios, haciendo una especie de préstamo denominado "reintegro". La idea era que se autorizaba gastar dinero destinado a otros asuntos, pero con el compromiso de irlo devolviendo a medida que los propios fueran teniendo recursos. Lo más usual es que se trasladara dinero del Ramo de Camellón, que era un impuesto por el tránsito en los camellones, al Ramo de Propios. Pero el autor señala que no existe evidencia de que el "préstamo" entre ramos se haya pagado algún día. Luego, se pasaba a adjudicar la obra mediante dos procedimientos principales: la diputación, que era simplemente designar a alguien para dirigir las obras debido a su conoci-

miento y pericia, o el remate, que era una especie de licitación. La primera modalidad fue la más usada, ya que las licitaciones generaban bastantes conflictos y retrasos en las obras. Esta parte concluye con una serie de valoraciones cuantitativas que muestran que el lugar donde más se invirtieron recursos por aquel entonces fue el sitio de Puente Grande, que era el puente sobre el río Bogotá, en la principal vía de acceso a la ciudad.

La obra concluye con una serie de consideraciones finales muy pertinentes y que dejan abierta la posibilidad de realizar futuras investigaciones. El autor es consciente de que en la zona de los extramuros se presentaron en forma conjunta algunos conflictos relacionados con el acceso al agua, pero no los analizó. Además señala que se dio un aumento de la burocracia relacionada con el tema del agua y lo atribuye de algún modo al reformismo borbónico, pero esto habría que mirarlo con más detalle, ya que puede obedecer a la dinámica misma del crecimiento de la capital. Por otro lado, el autor señala que es poco lo que se sabe acerca de las relaciones laborales que se daban entre los trabajadores encargados de esta infraestructura hidráulica, lo cual podría ser un buen tema para futuras investigaciones. Y, por último, queda por investigar el tema puramente tecnológico, referido a las herramientas, técnicas y conocimientos que manejaban los ingenieros encargados de estas obras. En resumen, esta obra es un trabajo sugerente, que nos ilustra sobre la forma en que las instituciones locales de gobierno intentaron cumplir con la función pública de garantizar el acceso al agua, la circulación de gentes y mercancías, la salubridad, la seguridad y otros asuntos que se fueron convirtiendo poco a poco en los temas centrales de la administración pública local. Además, nos invita a emprender mayores estudios, al dejar planteadas preguntas muy importantes para ser resueltas en futuras investigaciones.

Jorge Augusto Gamboa M.

Instituto Colombiano de
Antropología e Historia

Historia a la mesa

La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1776-1900

CECILIA RESTREPO MANRIQUE
Centro de Investigaciones, Estudios y Consultoría (CIEC), Línea institucional de Investigación Historia del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, Editorial Universidad del Rosario, Bogotá, 2009, 227 págs.

CECILIA RESTREPO, bogotana, es arqueóloga de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) de México e historiadora de la Universidad Nacional de Colombia. Este libro, publicado por la Editorial de la Universidad del Rosario, en la colección Cuadernos para la historia del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, es la continuación de una interesante investigación sobre la alimentación en la vida cotidiana ligada a la historia del país y al Colegio Mayor durante los siglos XVIII y XIX.



En la obra se cruzan los sucesos de 1819, las guerras civiles, la producción de alimentos, tributos e impuestos, los conflictos de tenencia de tierras y la salud en la ciudad para solo citar algunos. La investigación es un asunto cultural en serio en el que se enlazan los avatares cotidianos con algo tan aparentemente sencillo como la dieta de los habitantes de la entonces pequeña Santafé; su posición social, costumbres, hábitos, cambios y posturas ideológicas entre otras.

Restrepo ahonda, además, en las nuevas formas de mestizaje culinario, la simbiosis, la necesidad de cambios y la transformación de un país que recién empieza a atisbar su independencia, todo desde el seno de la universidad.

La línea institucional de investigación "Historia de la Universidad del Rosario" se creó en el 2000 con el propósito de desarrollar una agenda que permita reconstruir la historia de esta, una de las universidades más antiguas de América. Los resultados integran la colección "Cuadernos", dirigidos al gran público interesado en adentrarse en los avatares políticos, sociales, económicos y culturales del país a través del Colegio Mayor a partir del siglo XVII.

Empecemos desde el principio:

Después de la Independencia la situación de la guerra no fue fácil, y el gobierno vio sus esperanzas en las labores agrícolas. La forma como se organizaba la producción en la República era a través de la agricultura aunque el ambiente de conflictos dificultaba esa actividad. Subsistía una inestabilidad política, la población estaba dispersa en el campo trabajando como arrendatarios [...] [pág. 13]

En 1830, refiere Cecilia Restrepo, la producción agrícola del país bajó a la mitad con respecto a la registrada a comienzos del siglo XIX y hubo un auge de las importaciones alimentarias procedentes de Inglaterra y Francia, asunto que influyó al mestizaje de la alimentación y afirma la autora marcó no únicamente la gastronomía, sino que contribuyó a marcar las diferencias entre las clases sociales. Para la época, la oferta agrícola no crecía al ritmo de la población urbana y era evidente el aumento de precios; sin embargo, la sabana cundiboyacense sostenía una agricultura más desarrollada que otras regiones y su diversidad climática aportaba a la posibilidad de la diversidad y surtía los mercados de azúcar, ajos, garbanzos, cacao, sal, panela y carnes, además de trigo, cebada, papas y hortalizas.

No es nueva la historia, hace falta gente que cultive, incentivos, educación, sentido de pertenencia y además vías de acceso. La situación parece no haber cambiado mucho, sobre todo en

cuanto a importación de productos a menor precio que los nacionales y, para alivio del lector, no voy a ahondar en los préstamos para el agro, pues la disertación intervendría el sentido de la presente reseña.

Restrepo recurre a los análisis y las recomendaciones realizadas en los estudios y manuales de entre otros, Rufino Cuervo.

En 1857 se dio un auge de la agricultura como oficio y se inició una campaña para motivar al campesino a adquirir tierras para cultivarlas, por tal razón, se publicó el *Manual de Agricultura* con la intención de enseñar u orientar al labrador en esta labor [...] [pág. 16]

Sólo tenemos las prácticas de rutina que nos enseñaron nuestros padres los españoles, la nación menos adelantada en la agricultura que tiene Europa [...] así es que nuestros arados y otros instrumentos, son por lo común de la peor especie de modo que los trabajos se hacen con lentitud e imperfección [...] [págs. 16 y 17]



Del campo a los mercados y cita al estadounidense Isaac Farwell Holton por supuesto, a Mollien y repasa avisos de prensa. Describe los mercados de las plazas Mayor y de las Yerbas, las transformaciones de estas, las chicherías, las pulperías y las costumbres en la ciudad capital, pero vale la pena regresar al impacto de los impuestos y revoluciones en la vida cotidiana:

Los últimos años del siglo XVIII en la capital del Nuevo Reino de Granada transcurrieron sin muchas transformaciones, se registró la revolución de los comuneros a raíz del incremento del impuesto de algunos alimentos; igualmente, se realizaron algunos eventos, fiestas y jolgorios con ocasión del recibimiento de algunos virreyes, y las diferencias sociales con la situación de pobreza

del resto de los habitantes se hicieron más profundas [...]

Sucedieron algunos acontecimientos que desestabilizaron la ciudad como la llegada del visitador Gutiérrez de Piñeres en 1779, quien resolvió subir los impuestos causando grandes revueltas, entre éstas la revolución de Los Comuneros en 1781 [...]

Dos años después, [...] se presentó una epidemia donde murieron cinco mil personas [...] [págs. 66 y 67]

Se reseñan los horarios de los alumnos del Colegio Mayor y su dieta diaria, regido por sus Constituciones desde 1653; se les obligaba a levantarse a las seis, se rezaba el rosario de Nuestra Señora a las siete, lección desde las ocho hasta las diez, posteriormente misa de recogimiento y almuerzo a las doce; se permitían los juegos "no molestos" como ajedrez, damas, tablas después del almuerzo y se volvía al estudio de cuatro a seis, continuaban con una conferencia y de nuevo se rezaba el rosario, seguido por la cena y la hora de recogida para dormir no más allá de las diez, aquel que estuviera levantado a las diez y media sufría un severo castigo. La dieta no es escasa ni pobre, de principio asado o tocino, lomito o cabrito, albóndigas o guisado de carnero envuelto en pan, puchero con vaca, ternera, repollo y de postre alfandoque o miel. Los domingos se les premia con ajíaco y se variaba el carnero ofreciendo conejo o aves y en época de cuaresma huevos, garbanzos, alverjas, pescados, arroz y postres dulces.

Aunque los colegiales no estaban mal alimentados, las celebraciones para homenajear a los virreyes no dejaban nada que desear:

10 arrobas de garbanzos, 20 docenas de chorizos, 32 libras de salchichas, 50 jamones, 72 lenguas saladas y curadas, un porrón de pasas, 7 botijas de vino blanco, 6 botijuelas de aceite, 6 botijas de vino tinto, 4 arrobas de queso, 12 quesos de Flandes, 1 y media arrobas de avellanas, 2 arrobas de almendras, 10 tocinos, dos terneras, 30 millares de cacao, 24 pollas engordadas con leche [...] [pág. 77]

Estos fueron los insumos básicos, pues se registran también barriles de aceitunas, patés de *foie gras*, bizcochos,

huevos, cerdos, pichones, pavos, cerveza, frutas en aguardiente, fideos, higos, tunas, duraznos, manzanas y confites entre otros. Todos estos alimentos se consumían en un solo agasajo.

Y si es por fiestas por supuesto en el Colegio Mayor se advierte en las Constituciones que se impondrán castigos a los desobedientes y uno de ellos es el ayuno forzado, cuando se quebrante la rutina o se hable a deshoras, se incumpla el horario o se falte a alguna de las obligaciones.

La situación política y social imponente afectará a los alumnos y la dieta varía. Ya para el siglo XIX las carnes no son el principio necesariamente y el desayuno es más frugal, café con leche y tostadas con mantequilla, en el almuerzo sopa y carne con papas, frutas y postres, al igual que en la cena, pero el vicerrector en una carta se queja de las pequeñas cantidades servidas y solicita se revise el proceder de la asistente de alimentación encargada de organizar el diario de los colegiales.

En 1860 el colegio debe convertirse en cárcel por segunda vez para albergar a los opositores del gobierno. Los presos se alojarán en la segunda planta y los alumnos deben ser enviados a sus casas porque las clases se suspenden hasta nueva orden. Los claustros del San Bartolomé y El Rosario servirán además de cárcel, de escuela para formar oficiales ingenieros, de artillería, caballería, infantería e ingenieros civiles por orden del general Mosquera. De igual manera, las iglesias, colegios y claustros servirán como bases para cuarteles y muchos de ellos sufrirán deterioros irreversibles.

A finales de 1865 es devuelto el Colegio Mayor del Rosario, afirma Restrepo, y los rectores deben dedicarse a reconstruirlo y readecuarlo. Regresan los alumnos, pero las escuelas de la Guerra de los Supremos se sintieron varios años después y el costo de la vida afecta la dieta y la vida cotidiana; a propósito de ello se reseña una petición de la señora encargada en 1869, quien se queja que los huevos subieron un 125%, los alimentos son escasos y el dinero con el que se le provee no va a la par con la carestía. Así mismo, un inventario de bienes demuestra el grado de pauperización:

quince manteles inútiles, cuatro mesas largas viejas, un farol roto, 42 cuchillos en mediano estado, 38 cucharas pequeñas inútiles, cinco candeleros de lata en mal estado...



La guerra civil entre los dos partidos tradicionales iniciada en 1876 volvió a cerrar el colegio, no así las escuelas públicas y los conservadores retiraron a sus hijos o hacían campaña en contra del Rosario y el San Bartolomé. La autora refiere que a finales de este año tuvieron que devolver el dinero a los alumnos que se habían matriculado.

En 1880 el menú registra la difícil situación, se han rebajado el número de meriendas y colaciones, se suspenden ya desde hace rato los llamados “refrescos” y los almuerzos constan de ajiaco de papas con algo de carne, un huevo frito, plátano maduro, papas fritas y patacones, una taza de café con leche endulzado con azúcar y un pan de a cuartillo. La comida consta de mazamorra con papas y alverja, papas con pellejo, carne guisada o arroz seco con gallina, dulce de almíbar y un pan de a mitad. Pare de contar. El llamado ajiaco, es más una sopa con papa blanca y alverja, no como el actual de tres papas al que se le agrega pollo, mazorca, guascas, crema y alcaparras. Si se ven los diferentes menús es posible notar la ausencia de verduras, legumbres y frutas, hecho bastante frecuente en la comida santafereña hasta mediados del siglo XX.

Si bien la guerra afecta la educación y los internos deben regresar a sus casas o si no alistarse en las filas, las fiestas continúan y las viandas no son poca cosa. Cuenta la investigadora que en el ámbito eclesiástico se realizó un convite para agasajar al recién nombrado obispo de la Diócesis de Medellín, Bernardo Herrera Restrepo, a quien se le convidó a un *pequeño*

agasajo en Bogotá. Se transcribe el menú:

Sopa imperial, hors d'œuvres, capitán a la Milanaise, madera, ostras en conchas, hígado de ganso en gelatina, chateau, chuletas de pollo a la Perigueux, iquem, cabeza de cordero a la alemana, sorbetes, lomo en salsa de madera, chateau, pavo con salsa de espárragos, laffile, jamón y ensalada rusa, queso, postres variados, dulces, helados, cicquot y café [...] [págs. 174 y 175]

En esta mesa se puede advertir ya la influencia francesa, que reemplaza los anteriores embutidos de origen español y aparecen en la preparación diversos ingredientes como patés, trufas, vino blanco y coñac, entre otras. Para las mismas fechas, la encargada de la alimentación del colegio recibe \$250 de ley para alimentos de alumnos y empleados, la suma de pensiones era de \$300 pesos y el sueldo de la administradora era de \$100 de ley.

Para finales del siglo XIX Restrepo entonces indaga en avisos de tiendas y abarrotes en Bogotá y encuentra varios almacenes de rancho y licores, carnicerías, panaderías y chocolaterías, además de lugares donde se ofrecía comida a domicilio y preparación de banquetes.

Elegantes comedores, cenas, servicio esmerado. Desayunos, lunch[e]s, almuerzos, comidas. Se preparan banquetes especiales. Comedor especial para estudiantes a precios sumamente módicos. Comedor reservado para señoras. El local está situado en el punto más céntrico de la ciudad. Para todo entenderse con José Antonio Vergara y Vergara. [pág. 177]

La escritora afirma que esta es la opción diferente a las chicherías; se debe anotar que en Bogotá para comienzos del siglo XIX y, sobre todo, a mediados del mismo, ya existían varias posadas que acogían al viajero y además ofrecían servicio de té, almuerzos y colaciones. Para finales del siglo también se construyeron hoteles lujosos como el hotel Atlántico, uno de los primeros edificios dedicados a este uso precursor de los famosos Regina y Granada.

A comienzos de 1889 se decretó al Colegio del Rosario como Facultad de

Filosofía y Letras de la Universidad Nacional y se fundó un colegio menor para los estudiantes con edades inferiores a los quince años, el cual funcionaría de manera libre y donde se impartían las materias necesarias para ingresar luego al Colegio Mayor. En este mismo año se pusieron los primeros bombillos en la ciudad y comienzan a llegar algunos implementos eléctricos que más tarde revolucionarán las cocinas y la vida cotidiana. Uno de los lugares de comida llamado El Lunch anuncia que en breve pondrán la luz eléctrica para satisfacción de su distinguida clientela.

El Colegio Mayor recupera en 1892 su Facultad de Filosofía y Letras, pero el 17 de octubre de 1899 se inicia la cruenta guerra de los Mil Días y el colegio de nuevo es adecuado como cuartel; las ventanas son utilizadas como combustible, las vidrieras hurtadas y vendidas, los tubos del gas y del agua arrancados, los enseres robados o destruidos; así el plantel llega al siglo XX en total ruina física y moral.

“Dime qué comes y te diré quién eres” puede ser el dicho apropiado en esta minuciosa investigación, un texto entretenido, bien hilado y estructurado sobre un índice coherente. Resulta interesante seguir la historia de una ciudad a través de la alimentación de los alumnos de un colegio de religiosos de la trayectoria de la Universidad del Rosario y muy dicentes cada una de las citas que se utilizan para llevar al lector a la despensa de la vida social de los siglos XVIII y XIX.

Loable, así mismo, la intención de la universidad con la publicación de estos cuadernos, entre los que se incluyen, entre otros, *Historia de la cátedra de Medicina 1653-1865* (2002) de Emilio Quevedo y Camilo Duque, *Reformas borbónicas. Mutis catedrático, discípulos y corrientes ilustradas 1750-1816* (2003) de Álvaro Pablo Ortiz Rodríguez y *Las reformas santanderistas en el Colegio del Rosario* (2003) de Luis Eduardo Fajardo, Juanita Villaveces y Carlos Cañón.

Jimena Montaña Cuéllar

Cuentas de un oficio arte...

Oribes y plateros en la Nueva Granada

MARTA FAJARDO DE RUEDA

Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, León, 2008, 389 págs., il.

LA PLATERÍA neogranadina, parte de nuestro acervo cultural, estuvo casi sepultada en el olvido al igual que sus artífices; tanto así, que hasta hace unos años se pensaba que en nuestro suelo, solo unos pocos artistas habían ejercido este oficio. Sin embargo, la realidad es muy distinta, como lo establece Marta Fajardo de Rueda en su libro *Oribes y plateros en la Nueva Granada*, texto de investigación en el que, la autora, ensambla datos históricos, documentales y artísticos de la orfebrería y la platería durante el periodo de dominación española.

La obra, compuesta por once capítulos y un *Diccionario* bibliográfico de orfebres y plateros activos en el Nuevo Reino de Granada, revela aspectos sobre el oficio y sus hacedores, sobre la sociedad de la época y sobre el valor económico y simbólico de las suntuosas creaciones que contribuyeron notablemente al desarrollo del arte colonial.

En el primer capítulo, Marta Fajardo esboza los antecedentes que dieron lugar al surgimiento de la platería en el Nuevo Reino de Granada, destacando la importancia que tuvo la Iglesia en ese hecho. El establecimiento del oficio, la procedencia de los primeros plateros, la organización del trabajo, las técnicas empleadas por los maestros y los controles de la corona sobre la explotación de los recursos y el ejercicio de esta lucrativa actividad, son los temas que completan el bloque de introducción de la obra.

El segundo capítulo está dedicado a los orfebres precolombinos. Para abordarlo, la autora se refiere, de manera somera, a la conquista y colonización española, empresa que emprendieron con ahínco los conquistadores, motivados por la leyenda de El Dorado. La búsqueda de la mítica ciudad construida completamente en oro, llevó a los expedicionarios

al descubrimiento de otros tesoros, representados en sofisticadas piezas elaboradas por los indígenas para dar culto a sus dioses. Junto con los preciosos objetos rituales, los conquistadores encontraron yacimientos de oro, vetas de plata, minas de esmeraldas, conchales de perlas y una gran variedad de materiales diseminados por todo el territorio.



La riqueza de las tierras conquistadas ofreció a los antiguos pobladores inmensas posibilidades para desarrollar el arte de la orfebrería, “(...) cuyo gran ciclo de evolución sitúan los estudios más recientes entre 500 años antes de Cristo y la época de la conquista española” (pág. 51).

Los diestros artífices, pertenecientes a distintos grupos indígenas que abarcaron prácticamente todo el territorio, dieron origen “(...) a diversos y característicos estilos conocidos hoy como culturas Muisca, Calima, Quimbaya, Tairona, Sinú, Malagana, San Agustín y Tierradentro, Cauca, Tolima y Nariño” (pág. 51). A estos artistas anónimos, la autora rinde un homenaje describiendo, en forma sucinta, las técnicas que trabajaron y los objetos que elaboraron a partir de sus ritos y creencias.

Las regiones de gran explotación minera y, en consecuencia, de mayor producción de orfebrería, ocupan los siguientes capítulos, hasta el noveno incluido. La organización de la información obedece no solo a la importancia de estos centros, sino también a las posibilidades de estudio del material histórico desentrañado por la investigadora. Los núcleos destacados en la obra son, en su orden:

Santafé, la capital del Nuevo Reino que, por su condición, recibió la mayor cantidad de plateros y oribes