

# Alimentación en Medellín 1880 - 1930

LIZET MACÍAS ARCE

MONOGRAFÍA DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE HISTORIADORA

Asesor:

Rodrigo de J. García Estrada

Universidad de Antioquia  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas  
Departamento de Historia  
Medellín

2016

*A mi familia y amigos*

## Tabla de contenido

Introducción	Pág. 6
1. Capítulo I: Elementos historiográficos y teórico-metodológicos	Pág. 10
1.1. Balance historiográfico	Pág. 10
1.2. Referentes conceptuales	Pág. 19
1.2.1. Vida cotidiana, lo privado y lo público	Pág. 20
1.2.2. Hábitos y hábitos alimentarios	Pág. 23
1.2.3. Alimentación y alimento	Pág. 26
1.2.4. Gusto	Pág. 29
1.2.5. Cocina y cocinar	Pág. 31
1.3. Metodología	Pág. 34
2. Capítulo II: Un contexto de ciudad	Pág. 38
2.1. Algunos manuales de urbanidad y el comportamiento en la mesa	Pág. 42
2.2. Mujeres en la educación de la familia y la sociedad	Pág. 47
3. Capítulo III: Apuntes sobre alimentación tradicional, 1880 – 1900	Pág. 58
3.1. Consecución y procedencia de los alimentos	Pág. 58
3.2. Preparación, presentación y consumo	Pág. 67
3.3. Conservación y desecho	Pág. 73
4. Capítulo IV: Acercamiento a la industria alimentaria	Pág. 77
4.1. La fabricación de chocolates	Pág. 78
4.2. Fábrica Nacional de Galletas y Confites NOEL	Pág. 81

4.3.	Cervezas y panes	Pág. 85
4.4.	Vidriería de Caldas	Pág. 89
4.5.	Los hoteles y los cambios en la gastronomía	Pág. 96
5.	Conclusiones	Pág. 101
6.	Fuentes y bibliografía	Pág. 103

## Introducción

*“[...] el hombre no solamente busca preservar sus hábitos alimenticios, sino que se aferra a ellos como uno de sus valores más estables. Sólo a causas de fenómenos pasajeros de tipo social, como son los grupos en proceso ascendente, están los individuos dispuestos a renovaciones drásticas en su rutina alimentaria [...]”<sup>1</sup>*

La alimentación ha sido un tema de interés permanente para los seres humanos. Desde el diario vivir es entendida como una necesidad básica, un derecho reclamado por la sociedad, para cuya satisfacción se ha desarrollado un oficio de mujeres, cocineras y chefs, y recién, un arte o disciplina que se aprende en institutos y universidades, además de ser una actividad económica lucrativa en hoteles y restaurantes. En el área de la investigación gastronómica, social, antropológica, histórica, e incluso desde las ciencias naturales, se ha abordado como un problema transversal relacionado con la salud, la nutrición, la cultura y la identidad de grupos sociales y pueblos; con implicaciones socioeconómicas y vinculado con prácticas de agricultura y ganadería, industria, comercio y sector servicios.

Desde las ciencias sociales y humanas, se han aplicado múltiples enfoques teóricos y metodológicos para su estudio, permitiendo incluso el establecimiento de líneas de trabajo como *historia de la alimentación*, *antropología de la alimentación*, *sociología de la alimentación*, etc., con los matices propios de cada disciplina. En las ciencias exactas y naturales, se ha llegado a desentrañar la

---

<sup>1</sup> Aída Martínez Carreño. “Introducción”, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá, Planeta, 1990. p. 8.

composición química, atómica de los alimentos y hasta a realizar alteraciones genéticas y modificaciones en sus “usos” (como combustibles, materia prima para cosméticos, medicinas, material artesanal, etc.). En las artes, la alimentación encuentra similares connotaciones, pero expresadas de formas más estéticas, con críticas más profundas apoyadas en herramientas visuales, físicas, artísticas y artesanales.

Las investigaciones sobre historia de la comida, la cocina y las prácticas alimenticias se han desarrollado desde hace cierto tiempo, en especial en Europa, y han sido enfocadas a períodos lejanos como el Medioevo y el Renacimiento, algunas incluso a la época romana. Libros como *El hambre y la abundancia e Historia de la alimentación*, de Máximo Montanari, y *El pan salvaje* y *El país del hambre*, de Piero Camporesi, son prueba de ello. Estos italianos, uno historiador y otro profesor de literatura, son considerados hoy día los grandes investigadores del tema y han llegado a análisis psicológicos, literarios y culturales para explicar la relación de los seres humanos con los alimentos a lo largo del tiempo<sup>2</sup>.

En nuestro país, y en Suramérica en general, también se han realizado algunos trabajos. La alimentación ha sido vista en períodos como la Conquista, la Colonia, la República y todo el siglo XIX, incluso han sido abordados algunos fenómenos del siglo XX como la aplicación de transgénicos a productos alimenticios

---

<sup>2</sup> Máximo Montanari. *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica, 1993., *Historia de la alimentación*, Madrid, Trea, 2004, editado en colaboración con Jean Louis Flandrin; y Piero Camporesi, *El pan salvaje*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, 1999 y *El país del hambre*, Madrid, Fondo de Cultura Económica, 2006. Valga decir que ambos autores tienen una amplia bibliografía publicada en inglés, francés e italiano, y que son considerados grandes investigadores de la alimentación en Europa.

comercializados<sup>3</sup>. Autores como Carl H. Langebaek han estudiado los cambios en la comida producto de la interrelación cultural y las permanencias frente a la modernidad<sup>4</sup>; Lucía Martínez Cuadros ha investigado las transformaciones de la cocina como espacio<sup>5</sup>; Sandra Aguilar Rodríguez ha estudiado las relaciones de género en torno a lo culinario<sup>6</sup>; Aída Martínez Carreño, la relación entre fiestas y gastronomía.<sup>7</sup> El antropólogo Julián Estrada Ochoa, se destaca en su labor con estudios planteados desde lo cultural y lo gastronómico.<sup>8</sup>

Cercana a algunas de las ideas trabajadas por la historiografía colombiana, esta monografía pretende indagar los cambios que presentó la alimentación de los medellinenses en los años que van de 1880 a 1920, teniendo en cuenta tanto algunos aspectos técnicos como otros de carácter social y cultural.

---

<sup>3</sup> Maria Angélica Tagle. “Evolución de la alimentación a través del siglo XX”. *Anales de la Universidad de Chile*, No. 11, Santiago de Chile, diciembre de 2000. pp. 91-117. Este artículo, si bien se refiere a la sociedad Chilena y es hecho desde el conocimiento nutricional, explica el impacto que tiene en la nutrición de la gente la modificación genética de los alimentos.

<sup>4</sup> Carl Henrik Langebaek Rueda. “Dieta y desarrollo prehispánico en Colombia. Durante diez mil años el indígena presentó resistencia a la agricultura”, *Revista Credencial Historia*, No. 60. Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1994. pp. 4-7.

<sup>5</sup> Lucia Martínez Cuadros. “La transformación de los espacios y objetos en las casas de Medellín entre 1830 y 1930”, monografía de grado, Departamento de Historia, Universidad de Antioquia, 2000. 307 p.

<sup>6</sup> Sandra Aguilar Rodríguez. “Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960)”, *Revista de Estudios Sociales*, No. 29. Bogotá, abril de 2008. pp. 28-44.

<sup>7</sup> Aída Martínez Carreño. “Gastronomía y devoción. Fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX”, *Revista Credencial Historia*, No. 12, Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1990. pp.

<sup>8</sup> Julián Estrada Ochoa. “Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural”, monografía de grado, Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, 1982. 254 p.; “Evolución y cambios de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX”. *Historia de Medellín*. Medellín, Suramericana, 1996. pp. 701-712 y *Mantel de cuadros*. Medellín, Seduca, 1995. 236 p. y Aída Martínez Carreño. “Gastronomía y devoción. Fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX”, *Revista Credencial Historia*, No. 12, Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1990. pp. 8-10; “La mesa republicana. Cambios e influencias en la alimentación de los colombianos del siglo XIX”, *Revista Credencial Historia*, No. 60, Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1994. pp. 8-11. y *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Bogotá, Planeta, 1990. 153 p.

Para lograr esto es preciso tener en cuenta varios factores: el primero es que el lapso de tiempo escogido corresponde al paso de lo tradicional a lo moderno, que implicó cambios culturales de interés para el tema de la comida; el segundo es que con la fundación de la Compañía de Instalaciones Eléctricas en 1895, llegó la electricidad a Medellín y con ella nuevas formas de preparar, presentar, consumir y conservar los alimentos. Un tercer aspecto es que al iniciar el siglo XX, ciertos sectores de la sociedad de Medellín, en especial las elites, tuvieron acceso a los recién llegados electrodomésticos, lo cual consiguió que su experiencia con la cocina se transformara.

El principal objetivo de esta investigación es indagar por los cambios y las permanencias en las formas de preparar, presentar, consumir y conservar los alimentos derivados de la llegada de la electricidad a Medellín a partir de 1895. Concomitante con lo anterior, se intenta resolver objetivos más precisos como: a) estudiar el proceso de cambio, de lo tradicional a lo moderno, a finales del siglo XIX y principios del XX en Medellín; b) examinar el impacto que tuvo sobre las prácticas alimenticias la llegada de la electricidad a Medellín; c) explorar las diferencias presentes entre las elites y los sectores populares respecto de su acceso a los alimentos y la calidad de éstos.

En el primer capítulo de esta monografía, se da cuenta del balance historiográfico y las bases teóricas y metodológicas que permiten tomar elementos para el análisis y la interpretación de las fuentes. En el segundo, se describe un contexto general de la ciudad de Medellín entre 1880 y 1920, en el que se resalten componentes y dinámicas en torno al tema principal y cómo se vive en el ámbito



familiar y social, especialmente de la élite medellinense; el tercero hablará sobre las procedencias, las formas de consecución, preparación, consumo, desecho y hasta reutilización de los alimentos, en una etapa que se definió como “tradicional” y que es previa al proceso industrial.

En el cuarto capítulo, se da cuenta del inicio de la industria alimentaria, sector en el cual se hace más evidente el impacto de la aplicación de la electricidad, y por medio de un acercamiento a la producción de chocolate artesanal y de bebidas y otros alimentos en fábricas, se explora el paso de lo tradicional a lo moderno. Por último se presenta un texto a manera de conclusiones y se enuncian las fuentes y la bibliografía empleadas para el desarrollo de este escrito.

Todo esto se desarrollará a partir de la información encontrada en manuales de urbanidad, publicidad en prensa y revistas, memorias, crónicas y manuales de cocina.

# Capítulo 1

## Elementos historiográficos y teórico-metodológicos

### 1.1. Balance historiográfico

El número de estudios relacionados con la historia de la alimentación y el tiempo de que estos datan, pueden plantearse de acuerdo a lo siguiente. Si bien hay escritos que involucran temas como cocina y comida desde la misma antigüedad, están estos enfocados desde disciplinas diferentes de la historia. Se trata más bien de escritos literarios escenificados con banquetes que rebasan la imaginación y con recreaciones de personajes que, o bien expresan la opulencia y el gusto por la comida –Gargantúa y Pantagruel<sup>9</sup>– o a quienes se alimentan de las migajas caídas al suelo –Los Miserables<sup>10</sup>–.

La producción de estudios sobre lo alimenticio es considerable, los primeros y más destacados aluden a prácticas en diversas culturas de Asia, África y Europa, mientras que otros se refieren al continente americano e investigan fenómenos particulares en países del Centro y del Sur, dando cuenta de cierto interés académico por el tema, a la par de una diversificación del mismo, de teorías, metodologías y diversidad en la documentación empleada en su desarrollo.

---

<sup>9</sup> Francois Rabelais, *Gargantúa y Pantagruel*, Barcelona, Editorial Juventud, 1987.

<sup>10</sup> Victor Hugo, *Los Miserables*, Barcelona, RBA Editores, 1995.

Para referir lugares más lejanos geográficamente, como Asia, que han sido analizados a partir de las jerarquías sociales, las relaciones políticas dadas entre un pueblo y otro, los asuntos económicos y de poder, las relaciones de género, las condiciones educativas, lo público y lo privado, lo urbano y lo rural, lo profano y lo sagrado, puede tomarse como punto de partida a Jack Goody, antropólogo social inglés, quien además aplica elementos de filología y sociología a sus estudios para reflejar lo anterior. “Lo alto y lo bajo: cultura culinaria en Asia y Europa”, capítulo 4 de su libro *Cocina, cuisine y clase*<sup>11</sup>, es un escrito que refleja un ejercicio comparativo para identificar diferencias y semejanzas entre varias sociedades y lo que la cocina refleja de éstas. Destaca su interés por ubicar los momentos en que alimentos y preparaciones pasan a ser recetarios, manuales de cocina e inventarios de vegetales, frutas, cárnicos, bebidas y cereales, por marcar el paso de lo oral a lo escrito; y su esfuerzo por señalar la importancia en encontrar información culinaria en poemas, versos, proverbios, tratados y pinturas antiguas. También hace pequeñas anotaciones sobre las diferencias existentes, en términos de diversidad y acceso, entre una región y otra de un país, de las condiciones climáticas, orográficas, de suelos y más a las que se adaptan, o las que modifican, los grupos humanos; sobre la influencia del factor religioso en las preparaciones, su presentación y consumo y la posibilidad de conservar o desechar. Se ocupa también de mencionar diferencias entre cocina oriental y occidental y de aludir a diversas formas de conservar alimentos: endulzado,

---

<sup>11</sup> Jack Goody. “Lo alto y lo bajo: cultura culinaria en Asia y Europa”, *Cocina, cuisine y clase. Estudios de Sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995. Páginas 131-199.

salado, condimentado, avinagrado y congelado, todo esto teniendo en cuenta la presencia o ausencia de la industrialización.

Un trabajo serio que da luces sobre la historiografía de la alimentación en Europa, es un pequeño artículo del historiador italiano Massimo Montanari llamado “Historia, alimentación, historia de la alimentación”.<sup>12</sup> Según éste, en los años que van de 1920 a 1930, la historiografía europea produjo trabajos importantes que “[...] hoy con justa razón se pueden considerar “clásicos” [...]”<sup>13</sup>, uno de ellos es una *historia de la alimentación vegetal*<sup>14</sup>, publicada en París, país que al igual que Polonia y otros, mostrará mayor interés por el tema. En Italia fue Luigi Messedaglia quien dio el primer aporte conocido, con su libro *Il mais e la vita rurale italiana*, publicado en 1927, representa un esfuerzo por incluir en el estudio de los alimentos aspectos de un contexto social y económico “[...] centrado en las modificaciones seculares y sobre las persistencias, de la economía y de la alimentación campesina [...]”.<sup>15</sup> Montanari hace un pequeño recorrido por los aportes de los académicos europeos del siglo XX: resalta los logros franceses de finales de siglo con temas como la historia cotidiana, la material y del cuerpo, sus esfuerzos por introducir estudios históricos sobre alimentación y lo conseguido

---

<sup>12</sup> Massimo Montanari. “Historia, alimentación, historia de la alimentación”, *Problemas actuales de la historia*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1993. Páginas 19-27.

<sup>13</sup> Massimo Montanari. “Historia, alimentación, historia de la alimentación”, *Problemas actuales de la historia*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1993. Página 22.

<sup>14</sup> El libro al cual se refiere Montanari es *Storia dell'alimentazione vegetale*, de un autor conocido como Maurizo. Esta obra fue encontrada en Varsovia, Polonia, y publicada como se dijo arriba en París, Francia.

<sup>15</sup> Massimo Montanari. “Historia, alimentación, historia de la alimentación”, *Problemas actuales de la historia*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1993. Página 23.

más tarde gracias a cierto interés por los “cuadros materiales de la vida”, propuesta de la Escuela de *Annales*.

Montanari también alude al Instituto de Historia de la Cultura Material y su revista, fundados en Polonia en 1953, donde las investigaciones se concentraron en la producción de alimentos, más que en su consumo. El final del siglo XX estuvo marcado por un auge en este tipo de estudios, a partir del cual nacieron investigaciones reflejo de una diversificación de los temas: modos de vida, ideologías, actividades, alimentos ingeridos, elementos nutricionales, simbólicos y rituales. Las formas en que éstos temas fueron abordados cambiaron, una vez que las fuentes empleadas fueron ampliadas, se logró el uso efectivo de fuentes literarias, documentos de carácter económico y legislativo, actas, contratos, inventarios, normas, tratados, imágenes y restos arqueológicos que, analizados adecuadamente, han arrojado datos sobre amplios elementos socio-culturales.

Años más tarde, el historiador británico Felipe Fernández-Armesto, en el capítulo número dos de su libro *Historia de la comida*<sup>16</sup>, habla sobre el significado de ésta y su relación con lo mágico y lo ritual, valiéndose de conceptos como canibalismo y vegetarianismo. El autor hace un recorrido por los productos de consumo humano que están involucrados con rituales e imaginarios, en los que el cuerpo y el “espíritu” son reflejo de lo comido, en la sociedad norteamericana. En la parte inicial son discutidas diferentes acepciones sobre el canibalismo y varios

---

<sup>16</sup> Felipe Fernández-Armesto. “El significado de la comida. La comida como rito y magia”, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona, Tusquest, 2004. Páginas 47-94.

momentos históricos en que este deja de estar satanizado para pasar a un estado de aceptación general, especialmente en casos como naufragios y accidentes en los que está involucrada la supervivencia y en aquellos que tienen de fondo las características de culturas aborígenes, en las cuales comer carne humana es una práctica ritual, sea religiosa, política o económica. Por su parte, el vegetarianismo es analizado desde su relación con lo armónico, lo sagrado, lo saludable y lo dietético y, a la vez, con el pecado y lo diabólico, en tanto su rechazo constituye la fuerza física y espiritual apenas necesaria para vivir.

Con relación a las publicaciones en y sobre América Latina, hay algunas para resaltar. El artículo escrito por María Angélica Tagle<sup>17</sup> es un ejemplo de estudio comparado donde se plantea la ubicación de diferencias entre preparaciones y formas de comer en las familias de los sectores urbano y rural. La autora propone un factor decisivo en su comparación, la “estructura socioeconómica”, y la define como aquella que, además de influir en los cambios de la tradición alimenticia, “[...] contribuye a determinar no solo su dieta, sino en gran medida todo sistema de vida [...]”<sup>18</sup>. Analiza además el paso de la fabricación artesanal al proceso que implica la producción en masa de alimentos, en lo cual está incluida la aplicación de transgénicos -químicos para su modificación genética- y de paso, alude a la llegada de enfriadores y productos congelados a Chile y al manejo de algunos comestibles que requieren refrigeración. Abarcando el período 1900-1986 y

---

<sup>17</sup> María Angélica Tagle. “Evolución de la alimentación a través del siglo xx”, *Anales de la Universidad de Chile*, No. 11, Santiago de Chile, diciembre de 2000. Páginas 91-117.

<sup>18</sup> María Angélica Tagle. “Evolución de la alimentación a través del siglo xx”, *Anales de la Universidad de Chile*, No. 11, Santiago de Chile, diciembre de 2000. Página 94.

refiriéndose a varias regiones de Chile, no especificadas, la autora se vale de elementos de la nutrición, pues es consultora internacional de nutrición, antropología, etnografía, geografía, historia y otras disciplinas humanas.

Por su parte, en el capítulo “La alimentación”, del libro *Habla y cultura popular en Antioquia*<sup>19</sup>, elaborado por Luis Flores, aborda temas interesantes como horarios, preparaciones y hábitos de los habitantes de San Jerónimo, Yarumal, Angostura, Campamento, Valdivia, Zaragoza y Amalfi en el lapso 1952-1954. Este escrito introduce la idea de “clase social”, la cual trae consigo la de desigualdad social, ambas básicas en su desarrollo puesto que la pretensión del autor es dar cuenta de las situaciones que enfrentan ricos y pobres en su accesibilidad a la comida, diferencias manifiestas en cantidad y calidad del alimento y en los horarios y espacios para comer. En la monografía de grado de la historiadora de la Universidad de Antioquia, Lucía Martínez Cuadros<sup>20</sup>, hay un capítulo llamado “La cocina” que trabaja el tema de manera diferente, pues su interés está en dicho espacio y en los objetos que son empleados en él. Resultado de su investigación es que la cocina fue el lugar de la casa que más se transformó con el cambio de siglo. Pasó de encontrarse retirada de las habitaciones, debido a que los fogones eran “de leña” e inundaban de humo las casas, a estar integrada a éstas, haciéndose cada vez más técnica y privada y perdiendo el valor familiar al “facilitar la vida de las amas de casa”, recortando tiempos dedicados a la

---

<sup>19</sup> Luis Flores. “La alimentación”, *Habla y cultura popular en Antioquia*. Bogotá, Empresa nacional de publicaciones, 1975, Páginas 263-285.

<sup>20</sup> Lucía Martínez Cuadros. “La cocina”. *La transformación de los espacios y objetos en las casas de Medellín entre 1830 y 1930*, monografía de grado, Departamento de Historia, Universidad de Antioquia, Universidad de Antioquia, 2000, Páginas 113-143.

preparación de comidas y de paso a las conversaciones “hogareñas”. Esta monografía incluye además pequeñas anotaciones respecto a la electricidad y el agua potable, dos servicios transformadores de la relación entre personas de elite y el “cocinar”.

En el texto *Mesa y cocina en el siglo XIX*, la historiadora Aída Martínez Carreño se propone “[...] detectar los cambios fundamentales que se operaron en las costumbres alimenticias de los colombianos en un momento significativo de su historia, cuando el español regresa a Europa, perdido el poder colonial, dejando tras de sí un fuerte mestizaje indígena-blanco-negro [...]”<sup>21</sup>. Este libro, dividido en siete capítulos, habla sobre los aportes que el siglo XVIII hizo a la configuración de la cocina del XIX, también de las implicaciones socio-culturales del paso del primer siglo al segundo, de los productos que trajo consigo el librecambismo, las costumbres adquiridas y reemplazadas por los españoles y demás inmigrantes en su contacto con la sociedad que habitaba nuestro territorio; de los cambios en los hábitos y en el comportamiento de las personas cuando llegaban las guerras civiles y, para terminar, la autora presenta un poco de información sobre bebidas y recetas preparadas en la época. Como puede verse, son varios los momentos de cambio que le interesan a Martínez Carreño, y si bien todos están relacionados con factores de cambio económico, estos son solo algunos de los motores de cambio. Concluye entonces afirmando que “[...] el hombre no solamente busca preservar sus hábitos alimenticios, sino que se aferra a ellos como uno de sus

---

<sup>21</sup> Aída Martínez Carreño. “Introducción”. *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá, Planeta, 1990. Página 8.



valores más estables. Sólo a causas de fenómenos pasajeros de tipo social, como son los grupos en proceso ascendente, están los individuos dispuestos a renovaciones drásticas en su rutina alimentaria [...]”<sup>22</sup> y agrega a esto elementos de tipo social y cultural.

Las investigaciones de Julián Estrada Ochoa, antropólogo de la Universidad de Antioquia, especialista en estudios sobre la comida de Medellín, como su monografía de grado, “Antropología del universo culinario”<sup>23</sup>, presenta al lector un análisis de la relación entre sociedad y alimentación, comparando las costumbres alimenticias autóctonas y las llamadas “importadas”, además de las de lugares como China y África, resaltando el resultado de mezclar estas últimas con la cocina y la cultura antioqueñas. Incluso hace una relación de productos provenientes de Europa que son considerados como propios, tales como el plátano, la caña brava y la caña de azúcar, e incluye en el texto nombres de alimentos, recetas y algunas propuestas en pro de hacer más accesible y saludable la comida en Antioquia.

Su libro *Mantel de cuadros*<sup>24</sup>, publicado por Seduca en 1995, está constituido por una serie de crónicas en las que Estrada narra las vivencias de personas relacionadas con la cocina, entre ellas viajeros franceses y relatos en los que se

---

<sup>22</sup> Aída Martínez Carreño. “Introducción”. *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá, Planeta, 1990. Página 8.

<sup>23</sup> Julián Estrada Ochoa. “Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural”, monografía de grado, Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, 1982. 254 p.

<sup>24</sup> Julián Estrada Ochoa. *Mantel de cuadros. Crónicas del comer y del beber*. Medellín, Seduca, 1995. 236 p.

habla de cambios en hábitos alimenticios de familias antioqueñas. En él, se hace manifiesta una crítica a la denominada “sociedad del maíz”, a un regionalismo que se refleja en la cocina y la comida y a la “gastronomía” entendida como alusión a restaurantes finos, mesas y platos decorados y menús incomprensibles. Plantea entonces que la gastronomía debe ir más allá y sostiene que los periodistas son responsables de promulgar dicha mala acepción. Pueden encontrarse en este texto, datos sobre la influencia de grupos indígenas, campesinos, trabajadores, estudiantes y otros, en la transformación de los alimentos. Y, con un tono un poco melancólico, Estrada recuerda los almuerzos en familia que implicaban salir del lugar de estudio o trabajo para dirigirse al hogar.

Un artículo de Estrada muy bien logrado es “Evolución y cambios de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX”, parte del reconocido libro sobre historia de Medellín publicado por Suramericana de Seguros<sup>25</sup>. En éste, el autor trata de manera puntual un tema que tiene que ver con la introducción de alimentos “nuevos” a la tradicional dieta colombiana, para lo cual abarca desde el período de la Colonia hasta el inicio del siglo XX en lugares como las costas colombianas y Antioquia, teniendo en consideración los aportes europeo y africano.

Estudios sobre vida cotidiana también han hecho su aporte a la historia de la alimentación. La historiadora Catalina Reyes Cárdenas, en un libro que fue

---

<sup>25</sup> Julián Estrada Ochoa. “Evolución y cambios de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX”, Jorge Orlando Melo (Director general). *Historia de Medellín*. Bogotá, Suramericana de Seguros, 1996. Páginas 701-712.

merecedor del Premio Nacional de Historia otorgado por Colcultura en 1995, investiga la vida de la gente de Medellín en los años que van de 1890 a 1930<sup>26</sup>. El “transcurrir de la vida cotidiana y un tanto privada de los distintos grupos de la ciudad”<sup>27</sup> es el objetivo central pero, más allá de esto, el escrito de Reyes tiene un significado diferente en tanto estudia grupos sociales olvidados como obreros, artesanos, prostitutas y niños delincuentes. También presenta la ciudad de Medellín muy distinta a la imagen que tenían sus habitantes, cuestionando alusiones como “tacita de plata” y muestra una amplia información sobre la cara no amable de sus habitantes y problemas en cuanto a higiene, salud, transporte, construcción, entre otros, y hace una crítica a la supuesta modernización de la ciudad. Es un texto muy útil en la construcción del contexto general de la capital antioqueña, en un período de cambios promovidos por una supuesta modernidad.

## **1.2. Referentes conceptuales**

Los estudios en las ciencias sociales han elaborado lecturas de las relaciones socio-culturales de los seres humanos con la comida y el universo culinario, a partir de algunos de ellos se retomaron elementos para acercarse a unas nociones sobre “vida cotidiana”, “público” y privado”, “hábitos”, “alimentación” y “alimento”, “cocina”, “comida” y “gusto”. Todos ellos entran a jugar un papel importante en el

---

<sup>26</sup> Ana Catalina Reyes Cárdenas. *Aspectos de la vida social y cotidiana de Medellín 1890-1930*. Premio Nacional de Historia Colcultura 1995. Bogotá, Tercer Mundo, 1996, 334 p.

<sup>27</sup> Ana Catalina Reyes Cárdenas. *Aspectos de la vida social y cotidiana de Medellín 1890-1930*. Premio Nacional de Historia Colcultura 1995. Bogotá, Tercer Mundo, 1996, Página xi.

análisis y la comprensión de las transformaciones que vivió la Medellín de finales del siglo XIX e inicios del siglo XX.

### **1.2.1. Vida cotidiana, lo privado y lo público**

Para iniciar, los estudios sobre vida cotidiana dan cabida a las historias de vida, a los relatos sobre la vida en una comunidad, sobre las acciones privadas y públicas que son básicas, e incluye desde los oficios domésticos, hasta funciones desempeñadas en espacios especializados como cocinas, baños, iglesias, hogares, etc. que hacen parte de lo diario. De esta manera, se hace visible a las personas del común, aquellas que antes pasaban desapercibidas por no estar en roles protagónicos.

De acuerdo con Pablo Escalante, es interpretada como “[...] la evolución de las formas culturales creadas por los hombres [y habría que agregar y las mujeres] en sociedad para satisfacer sus necesidades materiales, afectivas y espirituales [...]”<sup>28</sup>, de ahí que su objeto de estudio sea tan amplio como:

“[...] los procesos de creación y desintegración de hábitos, de adaptación a circunstancias cambiantes y de adecuación de prácticas y creencias [...] las rupturas y continuidades de las formas de vida, el impacto sobre ellas de las crisis económicas, de los acontecimientos políticos, de la introducción de nuevas doctrinas o de la difusión de avances técnicos y

---

<sup>28</sup> Pablo Escalante Gonzalbo (coordinador). “Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España” en; Pilar Gonzalbo Aizpuru (directora). Historia de la vida cotidiana en México. Vol. I, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2006. 542 p. Página 15.

descubrimientos, los procesos de asimilación e integración social y las tendencias segregacionistas [...]”<sup>29</sup>

En este sentido, los estudios sobre alimentación se inscriben dentro de aquellos, pues además se hace necesario mirarlos a la luz de los contextos políticos, económicos y hasta educativos. Y para el caso de Medellín, por tratarse de un período temporal en que se pasa de lo tradicional a lo moderno, el universo de la vida cotidiana permite dicha lectura.

Partiendo de lo anterior, el tema de los horarios adquiere relevancia en tanto permite establecer rutinas y con ellas introducir de manera lenta pero constante, hábitos y costumbres, los cuales se van adaptando de acuerdo a diferentes factores. Como lo propone Escalante, los horarios: “[...] son diferentes según los grupos sociales, incluso en un mismo momento, y cambian con las necesidades productivas (tiempo de siembra y cosecha), con la introducción de técnicas e inventos (luz artificial, de gas o eléctrica) y con las edades (horario infantil, juvenil o adulto) [...]”<sup>30</sup>

Si además de lo anterior se agrega que de acuerdo con la edad y el género, por ejemplo, hay diversas ocupaciones además particulares, debería contarse también con el tiempo para a familia, el estudio, el trabajo, el esparcimiento, entre otros. Y

---

<sup>29</sup> Pablo Escalante Gonzalbo (coordinador). “Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España” en; Pilar Gonzalbo Aizpuru (directora). Historia de la vida cotidiana en México. Vol. I, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2006. 542 p. Página 15.

<sup>30</sup> Pablo Escalante Gonzalbo (coordinador). “Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España” en; Pilar Gonzalbo Aizpuru (directora). Historia de la vida cotidiana en México. Vol. I, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2006. Página 14.

una sociedad que avanza en el establecimiento de industrias de diversa índole, se ve obligada a dichas transformaciones.

En relación con lo que es *privado* y lo que es *público*, aquello que además hace parte del diario vivir, se abordará desde las nociones empleadas por el historiador francés Georges Duby, en el prefacio a la *Historia de la vida privada*, donde se afirma que:

“[...] lo privado se encuentra encerrado en lo que poseemos como lo más precioso, lo que sólo pertenece a uno mismo, lo que no concierne a los demás, lo que no cabe divulgar ni mostrar porque es algo demasiado diferente a las apariencias cuya salvaguarda pública exige el honor. Es el interior del hogar, de la morada, está bajo llave y enclaustrada [...]”<sup>31</sup>

A partir de allí, es entonces posible darle una mirada a aquello que es permitido en la mesa del hogar y que a su vez no lo es en cenas o invitaciones sociales ni en establecimientos públicos. Si bien aquí hay un enfoque desde lo *precioso*, también debe y puede revisarse desde *lo que no debe mostrarse* ahora sí, justificado en la *salvaguardia pública* que permite a los integrantes de ciertos círculos sociales conservar *el honor*. Y en contraposición a ello,

“[...] Lo público lo entendemos como el conjunto de normas relacionadas con el Estado, como también, lo que está bajo el claro control de la mirada de la sociedad, en particular tratándose de una sociedad de “cara a cara” de otros tiempos. Podemos hablar entonces del “qué dirán” y del control impuesto por la comunidad a través del “deber ser” [...]”<sup>32</sup>

Así se develan ya los espacios públicos como cafés, restaurantes, plazas, mercados, medios de transporte, etc., como los lugares donde se debe mostrar lo que se es de la mejor manera, pues de ello depende ser o no ser aprobado, estar o no preparado para una vida en sociedad.

---

<sup>31</sup> Georges Duby. “Prefacio”, *Historia de la vida privada. Tomo I, Del Imperio romano al año mil*, (volumen dirigido por Paul Veyne) Madrid, Taurus, 1987. Páginas 9 – 11.

<sup>32</sup> Georges Duby. “Prefacio”, *Historia de la vida privada. Tomo I, Del Imperio romano al año mil*, (volumen dirigido por Paul Veyne) Madrid, Taurus, 1987. Páginas 9 – 11.

## 1.2.2. Hábitos y hábitos alimentarios

En este sentido, los hábitos son elementos fundamentales que además, varían de acuerdo a cada sociedad y se convierten en objeto de pactos y conflictos, diferencias y semejanzas étnicas y sociales, factores de clasificación y jerarquización de personas y grupos y formas de concebir el mundo, desde los elementos simbólicos y además propiedades “morales y comportamentales”.

Partiendo del sociólogo francés Pierre Bourdieu y su trabajo *La distinción*, está el *hábitus*, categoría que tiende a relacionar algo que el autor denomina *necesidad incorporada* con un elemento que genera prácticas y percepciones de las mismas, logrando así un ejercicio de retroalimentación en el cual éstas últimas aportan sentido a las primeras. El *hábitus* entonces

“[...] es lo que hace que el conjunto de las prácticas de un agente (o del conjunto de agentes que son producto de condiciones semejantes) sean a la vez sistemáticas, porque son producto de la aplicación de idénticos esquemas (o mutuamente convertibles), y sistemáticamente distintas de las prácticas constitutivas de otro estilo de vida [...]”<sup>33</sup>

Tal es la razón por la cual individuos nacidos bajo las mismas condiciones territoriales y políticas, desarrollan idénticos o similares hábitos y que, siendo particulares las condiciones de cada lugar, se van perfilando otras dimensiones que diferencian unos grupos de otros a partir de aspectos económicos, educativos, culturales, religiosos, políticos, etc.

---

<sup>33</sup> Pierre Bourdieu. *La Distinción*. 1979. Página 179.

Ahora, desde la dimensión política y aplicando el *hábitus* a lo alimentario, los antropólogos Carl E. Guthe y Margaret Mead<sup>34</sup> proponen a mediados del siglo XX, una relación entre lo que comemos, lo que el medio en que se habita tiene para ofrecer y aquello a lo que puede accederse y no, de acuerdo con las condiciones políticas y territoriales del lugar. Así, los hábitos alimentarios se circunscriben en “[...] las opciones efectuadas por los individuos o grupos de individuos en respuesta a las presiones sociales y culturales para consumir y utilizar una parte de los recursos alimenticios disponibles [...]”<sup>35</sup> Si se asocia esto con el desarrollo de la industria y la transformación de los alimentos naturales en sintéticos o en la industrialización de los mismos, hay un cambio también en la forma de relacionarse con ellos, pues además habría que consumir lo que se produce en masa. Teniendo presente que esto también influye en las formas de preparar, consumir, conservar y desechar los alimentos.

Desde la perspectiva de lo comportamental, se ha tomado la noción de *hábitos alimentarios* que trabaja Cruz Cruz, en la cual presenta éstos como “[...] las formas permanentes de conducta en que una cultura se relaciona con el alimento [...]”<sup>36</sup>, es decir las prácticas del día a día.

---

<sup>34</sup> La referencia es tomada del texto de Mabel Gracia Arnaiz, la cual a su vez es tomada de Carl E. Guthe y Margaret Mead, *The problem of Changing Food Habits; Report of the Committee on Food Habits 1941 - 1943 (Boletín of the National Research Council, 108)* Información obtenida de: [http://www.amazon.com/Changing-Committee-1941-1943-Bulletin-National/dp/B000JN3Z14/ref=sr\\_1\\_1?s=books&ie=UTF8&qid=1406158457&sr=1-1](http://www.amazon.com/Changing-Committee-1941-1943-Bulletin-National/dp/B000JN3Z14/ref=sr_1_1?s=books&ie=UTF8&qid=1406158457&sr=1-1)

<sup>35</sup> Mabel Gracia Arnaiz (coord.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Antropología, Barcelona, 2002. (Colección) Página 10.

<sup>36</sup> Juan Cruz Cruz. “Introducción”, *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, eunsa, 1991. Página 14.



De acuerdo con Claud Fischler<sup>37</sup>, la alimentación no solo relaciona hábitos y costumbres, política y economía, sino que desde una perspectiva más profunda, da cuenta de las “prácticas sociales”, creencias y representaciones, como construcciones culturales que se introducen en el ámbito espiritual y de lo imaginado.

Ahora, si se piensa *acto alimentario*, como lo hace la autora Mabel Gracia Arnaiz, puede tenerse una visión más amplia, pues ella se refiere a éste como el *hecho social total*

“[...] en cuanto que todas y cada una de las diferentes áreas de la cultura pueden influir en el sistema alimentario y, consecuentemente, este último revelarnos la naturaleza y estructura de un orden social dado. El sistema alimentario depende de y afecta al resto de sistemas –económico, político, familiar, cultural- que están articulando cada realidad social, de forma que es impensable hacer un análisis de la cultura alimentaria sin vincularlo, necesariamente, con el reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica y política y, en consecuencia, también con el sistema de estratificación social y la división sexual y social del trabajo.”<sup>38</sup>

También de esta autora, la idea de *cultura alimentaria*, entendida como “[...] conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura [...]”<sup>39</sup>

Desde estas nociones se enlazan elementos de carácter más complejo, como las divisiones y por tanto diferencias entre ricos y pobres, el ejercicio de poder político

---

<sup>37</sup> Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. 421 p.

<sup>38</sup> Mabel Gracia Arnaiz. Introducción “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”, Universitat Rovira i Virgili, Institut d’Estudis Avançats. Página 18.

<sup>39</sup> Citado en la monografía de Claudia Jaramillo Ramírez, tomado de Contreras, Jesús y Mabel García. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel, 2005. Página 37.

y económico que propicia crisis alimentarias, hambrunas y abundancias; más también las iniciativas y movimientos que se generan en las bases sociales como actos de resistencia y exigencia en el cumplimiento de derechos alimentarios, en cualquier época. No obstante, estos aspectos no se profundizarán en este ejercicio.

### 1.2.3 Alimentación y alimento

Continuado con las nociones, se considera de gran importancia aquellas que se refieren a alimentación y alimento y que han sido teorizadas por varios académicos. Claude Fischler desde la sociología plantea que la alimentación es “[...] el dominio del apetito y del deseo gratificados, del placer, pero también de la desconfianza, de la incertidumbre, de la ansiedad [...]”<sup>40</sup>, donde la necesidad sede su lugar a las sensaciones que se producen en el cuerpo en torno al acto de comer, la satisfacción por ejemplo y donde además está implícito el dominio del cuerpo.

Ahora, como el mismo autor afirma “[...] *todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible* [...]”<sup>41</sup> y aquí aparecen ya unos elementos culturales vinculados con la elección, aquello que hace que se quiera y se adquiera algo que, por ejemplo, no se ofrece en el medio y que incluso está atado al *gusto*.

---

<sup>40</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Página 11.

<sup>41</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Página 33.

Incluso *el comer* desde esta propuesta de *alimentación*, se define como “[...] la *Incorporación*, es decir, el movimiento por el cual hacemos traspasar al alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo, lo de fuera y lo de dentro [...]”<sup>42</sup>, un acto cultural, en tanto en él influyen los imaginarios que se tienen sobre los alimentos y su aporte incluso para el espíritu; más también biológico, pues “[...]los alimentos que absorbemos proporcionan no sólo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo, en el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo [...]”<sup>43</sup>

Estas ideas coinciden con las propuestas de la profesora Mabel Gracia Arnaiz, cuando alude a las dos dimensiones, biológica y social, de la alimentación: “[...] La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social [...]”<sup>44</sup> Así entonces, comer es “incorporar” nutrientes, “[...] sustancias imaginarias, tejidos de evocaciones, de connotaciones y de imaginarios que van de la dietética a la poética pasando por el *standing* y la festividad [...]”<sup>45</sup> De allí la importancia de celebrar con alimentos, fiestas, ceremonias, de mostrar lo que sobre el tema se sabe y saben otros, incluso desde la literatura, desde la buena conversación en la mesa.

---

<sup>42</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Página 65 – 66.

<sup>43</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Página 66.

<sup>44</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Páginas 14 – 15.

<sup>45</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Páginas 16 – 17.

Pero la alimentación también se refiere a un “[...] “marcador cultural y social” que entra a “definir” una nación, una sociedad, un territorio, etc. [...]”<sup>46</sup> Es entonces un elemento cultural, pues cumple además de una necesidad biológica y natural, una función simbólica transmitida entre las personas, de acuerdo con unas condiciones y prácticas diferenciadas según épocas y lugares.

También la antropología se ha interesado por aproximaciones al establecimiento de nociones en torno al tema. Así, la antropóloga Isabel González afirma:

“[...] La **alimentación** de una población se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que vienen a definir su producción, distribución y consumo: de una parte, ecosistemas, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamientos ganaderos e industrias de transformación agroalimentarias, de otra, redes de mercado y sistemas de venta, y, por último, sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad [...]”<sup>47</sup>

Esta idea relaciona factores como producción, distribución y consumo de los alimentos a la sociedad, por esto es interesante pues logra articular amplios y complejos campos de la vida humana. El *alimento* por su parte, también desde ésta área del conocimiento, según Juan Cruz Cruz responde a tres aspectos: el biológico en tanto “producto nutritivo”, con capacidad de nutrir; el psicológico, en el cual se le entiende como un “producto apetecido”, capaz de satisfacer los sentidos

---

<sup>46</sup> Mabel Gracia Arnaiz (coord.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Antropología, Barcelona, 2002. (Colección) Página 9.

<sup>47</sup> Esta cita fue tomada de los referentes conceptuales que Claudia Jaramillo Ramírez, antropóloga de la Universidad de Antioquia, utiliza en: “Cultura alimentaria de migrantes. Cambios, permanencias y adaptaciones. Acandileros en Medellín”, monografía de grado, Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, 2006. p. 23. La definición es tomada de Isabel González. “Antropología de la alimentación: propuestas metodológicas”, Antonio Garrido (comp.), *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Córdoba, Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, España, 2001. Páginas 13-25.

y el apetito; y el cultural, que es donde se ubica como un producto acostumbrado o con capacidad de insertarse en costumbres y hábitos.<sup>48</sup>

#### 1.2.4. Gusto

Hay además, un factor bien importante dentro del tema de la alimentación y es el *gusto*, una dimensión humana que se expresa y percibe de muchas formas sensitivas (visuales, olfativas, de contacto, sexuales), manifestadas también por medio de diversas formas como la música, la pintura, la escultura, el cine e incluso la alimentación.

Para el historiador italiano Massimo Montanari, esta palabra alude a dos acepciones distintas, el *sabor* y el *saber*. La primera de ellas “[...] es la del gusto entendido como sabor, como sensación individual de la lengua y del paladar: una experiencia por definición subjetiva, escurridiza, incomunicable. [...]” Y la segunda “[...] es valoración sensorial de lo que es bueno o malo, gusta o disgusta, y esta valoración [...] viene del cerebro antes que de la lengua [...] lo que la hace una realidad “[...] colectiva y comunicada [...]”<sup>49</sup> es decir, un producto cultural que pasa de generación en generación y contribuye con el establecimiento de los rasgos de una sociedad.

Otra propuesta es la de Pierre Bourdieu, si bien su énfasis está dado desde la distinción, aquello que separa un grupo de otro, que los hace diferentes entre sí, tanto en el sentido de las costumbres como en el de los *status* o niveles sociales.

---

<sup>48</sup> Juan Cruz Cruz. “Introducción”, *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, EUNSA, 1991. Páginas 13-14.

<sup>49</sup> Massimo Montanari. *La comida como cultura*. Página 55.

Así, el *gusto* se propone como un elemento que tiene un carácter *enclasante* y *enclasado*, en tanto es

“[...] propensión y aptitud para la apropiación (material y/o simbólica) de una clase determinada de objetos o de prácticas [...] la fórmula generadora que se encuentra en la base del estilo de vida, conjunto unitario de preferencias distintivas que expresan, en la lógica específica de cada uno de los sub-espacios simbólicos -mobiliario, vestidos, lenguaje o hexis corporal- la misma intención expresiva [...]”<sup>50</sup>

A esto se le suman tipos de gusto relacionados con la alimentación:

“[...] El gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza, su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos [...]”<sup>51</sup>

Pero para que esto se cumpla, debe tenerse ciertos conocimientos, digamos, cierta educación o formación -empírica o académica- que permita a las personas conocer y a partir de allí, decidir, y esto puede hacerse además desde una serie de ideas del mundo que no sólo vinculen mi cuerpo sino también mi ser -espíritu, alma, mente, etc.- con lo que me rodea y la forma en que con esto me relaciono.

Además, están el *gusto de lujo* (o de libertad) que “[...] son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la *distancia con respecto a la necesidad*, por las libertades o, como a veces se dice, por las *facilidades* que asegura la posesión de un capital [...]”; el *gusto de necesidad* donde las personas “[...] expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de las que son producto [...]”<sup>52</sup> y el *gusto modesto* “[...] que sabe sacrificar los apetitos y placeres inmediatos a los deseos y a las satisfacciones

---

<sup>50</sup> Pierre Bourdieu. *La Distinción*. 1979. Página 173.

<sup>51</sup> Pierre Bourdieu. *La Distinción*. 1979. Pág.ina188.

<sup>52</sup> Pierre Bourdieu. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, España, 1988. Página 177.

futuras, se contrapone con el materialismo espontáneo de las clases populares [...]”<sup>53</sup>

Por su parte, Fischler habla sobre *el disgusto*, entendido como un asunto biológico, psicológico, social y cultural que se refiere a: 1) estados del sujeto o de los afectos (emociones, sensaciones); 2) comportamientos (mala cara, rechazo, eventualmente regurgitación y vómito); 3) representaciones [...]”<sup>54</sup> Si bien esto aplica también en el tema de la alimentación, pasará a otro plano aquí, haciendo la invitación a ser consultado a quien le interese.

### 1.2.5. Cocina y cocinar

La noción de *cocina* puede verse tanto vinculada con un saber o un conjunto de conocimientos como con un espacio o lugar atado a lo público y lo privado. Para empezar, Massimo Montanari, autor de *La Comida como cultura*, quien propone que esta puede entenderse como una actividad que lleva implícita la transformación de los productos naturales en comida, por medio de diferentes técnicas de cocción que “[...] permiten llevar a la boca una comida, si no totalmente artificial, sin duda construída [...]”<sup>55</sup>

---

<sup>53</sup> Pierre Bourdieu. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, España, 1988. Página 181.

<sup>54</sup> Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Página 70.

<sup>55</sup> Massimo Montanari. *La comida como cultura*. Página 31.

Ésta transformación se da por medio de un “[...] un conjunto de técnicas encaminadas a la preparación de los alimentos [...]”<sup>56</sup>, técnicas entendidas como las formas de hacer, de preparar, pero también como las de conservar y desechar. Este conjunto de técnicas puede ser, a los ojos del autor, *más o menos inclusivo*, pues “[...] puede comprender un número muy variable de operaciones, en función de la especialización de las actividades, de su mayor o menor nivel de profesionalización o de su integración con la economía comercial [...]”<sup>57</sup>, porque habría que decir que no es lo mismo la cocina del hogar que la de un restaurante o la de una industria, y esto aplica tanto para las técnicas, como para la estructura y esencia del espacio mismo denominado como tal.

Por su parte Fischler afirma que “[...] Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida [...]”<sup>58</sup>, aquí se le agrega la parte de los ingredientes, más también la carga simbólica que puede haber en forma de “[...] representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que hacen parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura [...]”<sup>59</sup> Esto hace que para un conjunto de personas haya especificidades culinarias, que van desde las clasificaciones de alimentaciones y maneras, hasta la asignación y el cumplimiento o no de un conjunto de reglas que dicen cómo, cuándo, dónde, con quién y hasta para qué una práctica, un alimento, etc.

---

<sup>56</sup> Massimo Montanari. *La comida como cultura*. Página 34.

<sup>57</sup> Massimo Montanari. *La comida como cultura*. Página 34.

<sup>58</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Página 34.

<sup>59</sup> Claude Fischler. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. Página 34,



Desde la perspectiva de Claude Lévi-Strauss, hay un lugar que debe ocupar esto que se ha interpretado como técnicas e ingredientes: *en medio de lo natural y lo cultural*, natural en tanto se parte de elementos vivos como las plantas, los animales y, en los casos de sociedades antropófagas, de los mismos humanos; cultural, puesto que lleva la transformación de lo natural en algo que Montanari llama *artificial*, la comida. Ambos factores relacionados estrechamente con otras dimensiones humanas, tanto que llegue a definirse que “[...] *la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura [...]*”<sup>60</sup>, sea esta del tipo que fuere. Esta concepción introduce la idea de “mejorar” los alimentos, de hacerlos más aptos para el consumo, en lo cual está inmersa la idea de “construir” la comida.

Así entonces es comprensible que la altas esferas de la sociedad estén *habituadas* al consumo de los alimentos más costosos y exóticos, así como a los lugares de mayor renombre y que emplee las últimas técnicas, por ejemplo, en la preparación; en tanto que la gente del común, en la mayoría de las veces consume aquello a lo que puede acceder. Algo similar a lo que plantea Bourdieu a partir del gusto.

Desde lo simbólico, Fernández-Armesto afirma que es posible ver en la cocina un espacio en el cual se conjugan técnicas, ingredientes e imaginarios, creencias y símbolos particulares con los cuales se crea la comida, haciendo del comer

---

<sup>60</sup> Claude Lévi-Strauss. *Breve tratado de etnología culinaria*. Página 101

“[...] un acto que propicia una transformación cultural, mágica incluso: cuenta con su propia alquimia; transmuta individuos en sociedad y enfermedad en salud; cambia personalidades; puede sacralizar actos aparentemente seculares; hace las veces de ritual y se convierte en ritual; puede hacer que los alimentos sean divinos o diabólicos; puede generar poder y crear vínculos; puede significar venganza o amor; también puede revelar identidades [...]”<sup>61</sup>

Cuando el acto de comer dejó de ser meramente práctico y pasó a ser ritual se produjo un cambio tan revolucionario como cualquier otro en la historia de nuestra especie. Ya sean caníbales, homeópatas o sibaritas de la cocina sana, los que comen seleccionan aquellos alimentos que creen que realzarán su personalidad, extenderán sus poderes y prolongarán su vida.<sup>62</sup>

### 1.3. Metodología

Para el desarrollo de este tema, se definieron varios momentos. El primero de ellos estuvo enfocado en la revisión de bibliografía relacionada con la historia de la alimentación, y en el camino fueron encontrados textos elaborados a partir de las diferentes ciencias sociales, como se relaciona en el balance historiográfico. De allí no sólo surgieron ideas con relación a temáticas para trabajar, sino que se identificó los análisis propuestos desde la historia cultural en estudios sobre representaciones culturales, prácticas, costumbres y comportamientos de las sociedades, entre otros<sup>63</sup>.

Algunos ejercicios realizados a partir de la historia de la vida cotidiana, como *Historia de la vida cotidiana en México*, dirigida por Pilar Gonzalbo Aizpuro, o la *Historia de la vida cotidiana en Colombia* de Beatriz Castro Carvajal, también sirvieron de base a este ejercicio.

---

<sup>61</sup> Fernández-Armesto, Felipe. “El significado de la comida. La comida como rito y magia”, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona, Tusquest, 2004. pp. 47-94. PÁGINAS 59-60.

<sup>62</sup> Fernández-Armesto, Felipe. “El significado de la comida. La comida como rito y magia”, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona, Tusquest, 2004. pp. 47-94. PÁGINAS 59-60.

<sup>63</sup> Peter Burke. *¿Qué es la historia cultural?* Barcelona, Paidós, 2008.

El historiador Massimo Montanari, desde textos básicos como *La comida como cultura e Historia de la alimentación*, permitió generar una mayor comprensión sobre el tema, así como conocer diferentes formas de abordarlo desde perspectivas históricas, en diferentes sociedades del mundo y épocas de la historia. Con la investigación *Cocina, cuisine y clase* del antropólogo social Jack Goody, se pudo apreciar un ejercicio de estudios comparativos entre culturas y análisis de las relaciones de género y las jerarquías sociales, en torno a la cocina y la comida.

También en el primer momento, se tuvo en cuenta material bibliográfico enfocado en la ciudad de Medellín del período a estudiar. Nuevamente se tomó el texto de Beatriz Castro Carvajal ya citado y a este se sumó el de las profesoras Catalina Reyes Cárdenas, *Aspectos de la vida social y cotidiana de Medellín, 1890-1930* y Patricia Londoño Vega, *Religión, cultura y sociedad en Colombia: Antioquia y Medellín 1850-1930*.

El segundo momento fue el acercamiento a las fuentes, la revisión de publicaciones periódicas como revistas y prensa y el seguimiento a la publicidad relacionada con el tema, tanto en el período de estudio establecido, como en años anteriores y posteriores a este. Así se exploraron periódicos como *La Aurora*, *El mensajero noticioso*, *El buen tono*, *El aviso. Periódico de anuncios y variedades*, *La esperanza* y otros; también las revistas *Letras y encajes*, *Revista femenina* y *Sábado*.

Si bien en dichas publicaciones se encontró información sobre preparaciones, para reconocer mejor éstas y distinguirlas entre nacionales y extranjeras, se empleó el *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo* de la Señorita Elisa Hernández de S., por ser el que más se ajustaba al período de estudio. Así mismo, se incluyeron algunos manuales como el *Protocolo Hispanoamericano de la Urbanidad y el Buen Tono* del señor Tulio Ospina, el *Manual de urbanidad y Buenas maneras* de Manel Antonio Carreño e incluso el *Código del buen tono del señor Florentino González*. A partir de estas fuentes, fue posible identificar recetas nacionales, recetas extranjeras, modos de preparación, implementos de cocina y elementos básicos en éstas como el fogón; más también el comportamiento sugerido en la mesa, ya fuese ésta en el hogar o en un lugar público<sup>64</sup>.

Inicialmente se propuso un ejercicio de revisión de la literatura de la época a partir de autores antioqueños, que complementara la revisión de fuentes, pero en el transcurso del trabajo se descartó incluirla en el escrito, pues se consideró que el ejercicio por sí mismo permitiría otra investigación. No obstante se revisaron textos de Tomás Carrasquilla como *En la diestra de Dios padre*, *Frutos de mi tierra* y *Dimitas Arias*.

Para continuar, se estableció un momento de revisión de la información recuperada, el cual se realizó a partir de la división de ésta por temas. Así, se

---

<sup>64</sup> Este tipo de documentos han sido empleadas por estudiosos del tema como Massimo Montanari, Jack Goody, Felipe Fernández-Armesto y otros. Lo que es necesario señalar aquí es que, si bien han investigado períodos como la Antigüedad y la Edad Media, lo han realizado a finales del siglo xx, cuando la historia de la alimentación ha adquirido un espacio serio en las universidades y grupos de investigación y cuando el peso del documento escrito es menor o igual a otro tipo de fuentes.

construyeron grupos con rótulos como “higiene”, “cocina”, “hogar”, “mujeres”, “industria”, “publicidad” e incluso “vida social” y posteriormente se transcribió la información entrada en cada registro. A partir de este ejercicio se identificó la ausencia de alguna información y se consultó en otros momentos para incluirla; y parte de la información no se incluyó puesto que estaba por fuera de la periodicidad establecida para el desarrollo del objeto de estudio.

Lo que continuó fue la definición de los capítulos, a partir de la información aportada por las fuentes, y el desarrollo de su escritura a partir del análisis y la vinculación de las diversas fuentes.

Cabe aclarar que si bien se propuso hacer un análisis desde la aplicación de la electricidad a las dinámicas alimenticias de la sociedad de la época, esto se hizo cada vez más difícil, no porque en las fuentes faltase información, hubo algunos elementos, sino porque el período de tiempo propuesto apenas lo deja entrever, desde una aplicación a la naciente industria alimenticia y desde la oferta en prensa de algunos electrodomésticos. Para desarrollar con más profundidad el tema, se requiere una apertura en la temporalidad.

## Capítulo 2

### Un contexto de ciudad

Las postrimerías del siglo XIX y comienzos del XX se caracterizaron en Medellín por un crecimiento inusitado de población, resultado de la migración del campo a la ciudad; el desarrollo urbanístico encabezado por las élites, cuyos cuadros, egresados de la Universidad de Antioquia o de la Escuela Nacional de Minas, ocuparon curules y cargos en el Concejo de la ciudad y en la Sociedad de Mejoras Públicas, entidades que se encargaron de la planeación y organización del centro urbano, y de las actividades comerciales, industriales y de construcción.<sup>65</sup> Los mismos personajes fueron los empresarios que llevaron a cabo el primer proceso de industrialización moderno, con énfasis en la producción textilera, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, tabaco, vidrio y metalmecánica.

Este grupo de profesionales, comerciantes y hombres cívicos le imprimieron a la ciudad un cariz particular como ciudad industrial y centro urbano dotado de una considerable infraestructura de servicios públicos y con un crecimiento relativamente ordenado, en uno de los períodos más dinámicos y productivos de ésta, que la convirtió en la segunda ciudad en importancia del país. La dotación de agua potable, la electrificación, la cobertura telefónica y otras obras de

---

<sup>65</sup> Abogados, médicos e ingenieros como Julio E. Botero, Mariano Ospina Vásquez, Pascual Gutiérrez, y Carlos E. Restrepo R., Ricardo Olano, Tomás Quevedo, Dionisio Lalinde, Alberto Ángel, Luis María Escobar, Jesús María Mora, Peter Santamaría, Mariano Ospina Pérez y Camilo C. Restrepo; y otros sin estudios profesionales como Nicanor Restrepo R., Alejandro Echavarría, Manuel J. Álvarez y Fidel Cano.

infraestructura beneficiaron la inversión privada, pero al mismo tiempo trajo consigo beneficios sociales que hasta el día de hoy distinguen a Medellín de otras ciudades colombianas. Bajo el influjo de la iniciativa privada que desplegaba una intensa actividad en la fundación de empresas industriales, comerciales y financieras, acompañada por la labor de instituciones de carácter privado como la Sociedad de Mejoras Públicas, la Sociedad San Vicente de Paúl y de instituciones públicas como el Concejo Municipal, la capital antioqueña se transformó de un pequeño poblado a una ciudad moderna.

Lo cierto es que al comenzar el siglo el casco urbano de Medellín aún era pequeño. Sus límites eran, el barrio Villanueva en el norte, el barrio Guayaquil hacia el sur, Buenos Aires en el oriente, y hacia el occidente, el barrio San Benito. Había pocos edificios en la parte central de la ciudad, exceptuando la plaza, rodeada de casas de dos pisos; había problemas graves de saneamiento básico derivados de los precarios sistemas de acueducto y alcantarillado; y la construcción se realizaba de manera desordenada y sin ningún tipo de regulación.

Para 1920 Medellín era otra ciudad. La población había pasado de 59,815 habitantes en 1905, a 79,146 en 1918. Se había desarrollado un sector industrial reconocido en el contexto nacional, que contaba con modernas fábricas que proveían al mercado nacional de los más diversos productos manufacturados. La creación de la Cámara de Comercio de Medellín en 1903 trató de regular el inusitado crecimiento del comercio local e intraregional y los conflictos que se presentaban entre los comerciantes. Algunas empresas urbanizadoras se ocupan

del loteo de predios semiurbanos en el sector oriental y nororiental de la ciudad, para la dotación de vivienda a las familias de los obreros, con lo que surgen los barrios Manrique, Aranjuez, Pérez Triana y Berlín. Desde 1914 dos líneas de ferrocarril conectaban a Medellín, una con el río Magdalena (aunque faltaba por construirse el Túnel de la Quiebra) y otra con el sur del departamento hasta el municipio de Amagá.

La ciudad contaba con un fortalecido sector financiero compuesto por bancos nacionales y extranjeros como el Banco Alemán Antioqueño, la “Agencia Bancaria”, el Banco Minero, el Banco Republicano, el Banco de Sucre, el Banco de Vásquez Correa y el Banco Hipotecario de Medellín. Adicionalmente, la ciudad contaba con servicios de electricidad, acueducto, alcantarillado, teléfonos, plaza de mercado, matadero y tranvía; y con escenarios para las artes como el Teatro Bolívar y el Circo España, y con Escuela de Bellas Artes; abundaban los fonógrafos y las cantinas; radio, cine, teatro, biblioteca, universidad, hipódromo, el servicio de la primera empresa de transporte aéreo del país. Además en torno al Parque de Berrío se estaban construyendo edificios modernos dignos de una urbe moderna. En otros sitios de la ciudad habían surgido marcas urbanas importantes como la Plaza de Mercado de Guayaquil, el Bosque de la Independencia y la Catedral de Villanueva.

Para entonces se habían hecho manifiestas grandes transformaciones en el medio social, las cuales se concretaban en la migración campesina hacia Medellín, en la



creciente urbanización y en el surgimiento y consolidación de una capa de comerciantes y empresarios. También el cambio social se manifestaba en la formación de sectores medios que necesitaban el servicio de educación superior para sus hijos. Igualmente, el proceso de calificación de fuerza de trabajo para el desempeño de diversas labores era cada vez más significativo. Es igualmente importante señalar el fuerte proceso de proletarización que experimentó la población de Medellín, en su mayoría proveniente de áreas rurales y semirurales, que se organizaron en torno a sindicatos y partidos socialistas, cuya primera expresión pública fue en 1920, cuando se realizó la primera huelga de importancia en el sector textilero de Medellín.

Los cambios experimentados por la capital antioqueña en todos sus ámbitos, tuvo repercusiones en los hábitos alimenticios y esto se expresó en las distintas etapas del proceso, desde la provisión de los productos agrícolas, agua, fuentes de energía, especias, aceites y otros elementos, los espacios de las cocinas, equipos de cocción o refrigeración, hasta los instrumentos y utensilios de cocina. Todo esto se mostraba por medio de la prensa, con la creación de revistas y hasta con procesos educativos realizados por empresarios y gente de la clase alta medellinense. Así, personajes como Tulio Ospina Vásquez, Alicia M. de Echavarría, Sofía Ospina de Navarro, entre otras, emplearon medios como la creación de revistas y la publicación de manuales de urbanidad para orientar a los medellinenses en el ingreso y la adaptación a la nueva vida familiar y social.

## 2.1. Algunos manuales de urbanidad y el comportamiento en la mesa

En estudios que se han realizado sobre algunos dispositivos literarios y manuales para educar a la sociedad colombiana<sup>66</sup>, se ha revisado la importancia que para la sociedad de la época tuvo el adquirir nuevas maneras de comportarse en la mesa, tanto en los espacios públicos como en los privados, especialmente luego que la creciente industria de la ciudad se convirtiera en impulsadora de la vida social.

Como afirma la historiadora Patricia Londoño, refiriéndose a los antioqueños “[...] Para ellos, por encima del origen social, el buen tono era una marca de la gente decente. Los modales, una manera de mejorar la posición social. [...] En esos años de orgullo y optimismo, lo tradicional y lo campesino se tildó de “cursi”, “ñapango” y “mazamorrón” [...]”<sup>67</sup>

Así entonces estuvo justificada la producción y multiplicación de manuales y cartillas para aprender a ser gente *mejor*, aquellos que circularon entre las élites de la ciudad desde mediados del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, de mano incluso de personajes ilustres como se dijo en el anterior apartado.

El ingreso de los habitantes de Medellín a una vida moderna y con un ritmo acelerado, exigía la adaptación a los cambios que empezaron a vivirse desde la forma como se relacionaban con los momentos y espacios más importantes, tanto al interior del hogar como en la vida pública. Y esta última, se convertía incluso en medidora del nivel cultural de los integrantes de la élite de la ciudad y de los

---

<sup>66</sup> Londoño Vega, Patricia. “Cartillas y manuales de urbanidad y del buen tono: Catecismos cívicos y prácticas para un amable vivir”, *Credencial Historia*, No. 85. Bogotá, Banco de la República.

<sup>67</sup> Londoño Vega, Patricia. “Cartillas y manuales de urbanidad y del buen tono: Catecismos cívicos y prácticas para un amable vivir”, *Credencial Historia*, No. 85. Bogotá, Banco de la República.

nuevos sectores emergentes. Así pues, el comportamiento y las maneras eran reflejo de la “decencia”, la “moderación” y la “virtud”, componentes de lo que don Manuel Antonio Carreño, desde mediados del siglo XIX, denominaba “urbanidad” y que definía como los “[...] medios que puede el hombre emplear para hacer su trato fácil y agradable [...]”<sup>68</sup>.

La vida en sociedad entonces se consideraba una escuela para el aprendizaje y su práctica, como bien lo presenta Carreño: “[...] no hay que aspirar a la suavidad y elegancia de nuestras maneras, si no nos abrimos paso a la buena sociedad, que es la escuela de las costumbres, con los títulos que ella exige y que tan solo adquirimos dulcificando nuestro carácter y moderando nuestras pasiones [...]”<sup>69</sup>

Así pues, se trataba de una guía para cuidar del espíritu y el cuerpo, ejerciendo control sobre sí mismo y sobre los demás; en lo primero manejando el temperamento y en lo segundo, demostrando y exigiendo autoridad sobre el cuerpo, un instrumento adaptado a cada espacio de la vida social.

La mesa, por su parte, se presentaba como el lugar por excelencia para mostrar incluso lo que se había aprendido en casa, la adquisición de unos hábitos que se daban a conocer ante otros, por ejemplo, en cenas de ceremonia o banquetes sociales:

---

<sup>68</sup> Manuel Antonio Carreño, *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras, para uso de la Juventud de Ambos Sexos; en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en diversas situaciones sociales; precedido de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre*. París, Librería de Garnier Hermanos, 1880. Página 5.

<sup>69</sup> Manuel Antonio Carreño, *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras, para uso de la Juventud de Ambos Sexos; en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en diversas situaciones sociales; precedido de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre*. París, Librería de Garnier Hermanos, 1880. Página 8.

“[...] Las costumbres domésticas, a fuerza de la diaria y constante repetición de unos mismos actos, llegan a adquirir sobre el hombre un imperio de todo punto irresistible, que le domina siempre, que se sobrepone al conocimiento especulativo de sus deberes, que forma al fin en él una segunda voluntad y le somete a movimientos puramente maquinales; y así, cuando hemos contraído hábitos malos en la manera de manejarnos en nuestra propia mesa, es imposible que dejemos de deslucirnos en una mesa extraña, por grande que sea el cuidado que pongamos entonces en aplicar unas reglas que no nos son familiares, y que por el contrario estamos acostumbrados a quebrantar diariamente [...]”<sup>70</sup>

El conocimiento profundo de unos deberes, pasaba entonces por la adquisición de una voluntad para cumplirlos y posteriormente estos se convertían en algo autónomo y que pertenecía a cada individuo. De ahí la importancia de emplear el espacio privado como un primer acercamiento a las nuevas formas de comportarse, para luego pulirlas y ratificarlas en sociedad.

Ahora ¿cómo era o cómo debía ser el comportamiento en la mesa? En las orientaciones que se brindaba, por ejemplo, en el manual del señor Florentino González, rezaba: “[...] El placer de la mesa, dice el autor de la *Fisiología del gusto*, es de todas las edades, de todas las condiciones, de todos los países: puede asociarse a todos los demás placeres, y se queda el último para consolarnos de su pérdida [...]”<sup>71</sup> Así, todo lo que se hiciese en torno a ésta, contaba con el placer como elemento básico y guía del desarrollo de las comidas del día, tanto si se realizaban en familia como si sucedían en el ámbito público.

Con amigos o invitados, se consideraba principal conocer los gustos de éstos de antemano y a partir de allí procurar su satisfacción, la misma que pasaba desde el

---

<sup>70</sup> Manuel Antonio Carreño, *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras, para uso de la Juventud de Ambos Sexos; en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en diversas situaciones sociales; precedido de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre*. París, Librería de Garnier Hermanos, 1880. Página 300.

<sup>71</sup> Florentino González. “Capítulo IV. Comidas fuera de casa”, *Código del buen tono. Traducción libre de la obra titulada “Manuel du savoir-vivre” de Alfredo de Meilheurat, por F.G. Medellín*. Imprenta de La Libertad. 1883. Página 40.

plato elegido para comer hasta la conversación sostenida en la mesa y, de ser necesario, su desviación. Los convidados debían recibir la invitación con dos días de anticipación, así la dueña de casa podía definir el orden en la mesa. En las *comidas fuera de casa* y de ceremonia, por ejemplo, se recomendaba:

“[...] El amo de casa ofrece la mano a la señora que merece que se le manifieste mayor consideración. Los jóvenes deben ceder el paso a las personas de más edad. Al pasar el umbral de una puerta, debe cuidarse de pasar primero que la señora a quien se le da el brazo. Solamente en esta circunstancia debe obrarse así; en todo otro caso debéis retiraros un paso para dejar seguir a una señora [...]”<sup>72</sup>

Quedan manifiestos de esta manera además, los roles que, por ejemplo, debían ocuparse de acuerdo al género y la edad, en torno al mismo evento de la cena, pues en este manual lo que más importaba era el comportamiento en el mundo, esto es aseo, forma de vestirse, compostura, bailes y conversaciones. Así entonces la puntualidad era fundamental, tanto como la forma misma de solicitar un utensilio, un aderezo o un plato a los compañeros de la mesa, pues las atenciones para con los otros eran lo fundamental. Y si bien en las páginas del texto se encontraban observaciones sobre el uso debido de los vasos y la manera de servir un plato, el nivel de detalle es mayor en los manuales que se publicaron más adelante.

Para el año de 1919 y en los posteriores a éste, el *Protocolo Hispanoamericano de Urbanidad y Buen Tono*, del intelectual Tulio Ospina Vásquez, se convirtió en el nuevo manual a seguir, tanto para la *modesta mesa* como para el *opíparo banquete*. En éste el comportamiento en la mesa era también asociado al grado

---

<sup>72</sup> Florentino González. “Capítulo IV. Comidas fuera de casa”, *Código del buen tono. Traducción libre de la obra titulada “Manuel du savoir-vivre” de Alfredo de Meilheurat, por F.G. Medellín*. Imprenta de La Libertad. 1883. Página 41.

de educación y *civilización* de sus participantes, por ello ésta era la *piedra de toque* puesto que

“[...] en ningún otro acto de la vida, privada o social, se exige más discreción, corrección, jovialidad y delicadeza, impuesto todo ello por la circunstancia de que en la mesa es en donde se pasan los ratos más agradables de la vida, ya porque se congregan allí todos los miembros de la familia en gran intimidad; ya porque alrededor de ella reunimos a nuestros amigos, para observarlos y gozar de su amable compañía [...]”<sup>73</sup>

Rechazando en cierta medida la etiqueta francesa y ensalzando la española, los conoedores de esta publicación eran instados a otorgar felicidad a sus comensales partiendo del principio de Brillat-Savarin, de quien el autor retoma una frase famosa según la cual “[...] *convidar a comer a una persona es encargarse de hacerla feliz durante todo el tiempo que permanezca en nuestra casa [...]*”<sup>74</sup>

Las invitaciones a comer eran una forma particular de combinar lo privado con lo público, pues en los casos en que se comía en casa de los amigos atendiendo a una invitación, quedaban expuestas las habilidades propias en el tema, en la intimidad del hogar y con personas de confianza. Para don Tulio Ospina, por ejemplo, más importante que el lujo y una cena ostentosa, era la comodidad de los asistentes, así pues recomendaba a sus lectores:

“[...] Es un error pensar que para obsequiar a un amigo sea indispensable echar la casa por la ventana, pues muchas veces se agradece más que un banquete elaborado y complicado, una comida sencilla e íntima. Todo lo que se necesita de parte de los anfitriones es ingenua afabilidad, que logre inspirar la confianza entre los invitados; esmero en la preparación de los platos, aunque éstos sean pocos y sencillos; mantelería limpia; vajilla y cristalería abundantes; muchas flores y mucha luz, si el convite es de noche [...]”<sup>75</sup>

---

<sup>73</sup> Tulio Ospina Vásquez. *Protocolo Hispanoamericano de Urbanidad y Buen Tono*. Medellín, Félix de Bedout e Hijos, 1919. Página 77.

<sup>74</sup> Se le ha denominado como el autor del primer tratado de gastronomía, llamado *Fisiología del gusto* y publicado en 1825. Es reconocido como tal tanto el manual del señor Tulio Ospina Vásquez, como en la traducción del Código del Buen Tono que realiza don Florentino González.

<sup>75</sup> Tulio Ospina Vásquez. *Protocolo Hispanoamericano de Urbanidad y Buen Tono*. Medellín, Félix de Bedout e Hijos, 1919. Página 100.

Lo que se pretende rescatar de todo esto, es que si bien se trataba de una sociedad que ingresaba a la “vida moderna” en el transcurso de ello hubo adaptaciones e ingresos a lo nuevo, más también la conservación, por ejemplo, de la buena y adecuada atención por el otro, antes que de la propia persona. Si se observa con más detalle estos manuales, serían más las semejanzas que las diferencias, lo cual permitía una especie de homogeneidad en el conocimiento y suficiente tiempo para aprehenderlo. No obstante, hay diferencias que pueden ser considerables en el tema de los detalles y del aumento de éstos con el paso del tiempo, lo que puede ser indicio de cierto refinamiento. Para ilustrar un poco basta con decir que en el escrito de Carreño (1880), de 388 páginas, el tema de la mesa ocupaba 20; que en el de González (1883), de 81 páginas, lo hicieron 4; y que del de Ospina (1919), de 222, 30 hablaban sobre el tema.

Para continuar con la exposición, se revisará un poco cuál fue parte del papel de las mujeres de élite en este proceso, en el cual salen a relucir temas relacionados con la educación propia y de sus familias.

## **2.2. Mujeres en la educación de la familia y la sociedad**

El periódico femenino *El Buen Tono*, publicación bimensual, muestra una población femenina seriamente interesada por la moda y el “adecuado” comportamiento en sociedad, esto es en reuniones familiares y de amigos. En

varios de sus números<sup>76</sup> el bello sexo es convidado a visitar los almacenes que las proveerán de manteles, platos y té para su gusto y el de sus visitantes, para dar una buena imagen no sólo de ellas, sino de sus familias y sobre todo de lo que han aprendido y enseñado, como dueñas de casa, por medio de lecturas, estudios y viajes.

En las revistas examinadas que cubren parte de las décadas de 1920 y 1930 y que son básicamente sobre “asuntos femeninos”, los temas alimenticios son un poco más explícitos y de creciente preocupación para las amas de casa, pues tienen que ver con el pleno desarrollo de sus hijos y la buena imagen frente a la sociedad.<sup>77</sup> En ellas se encuentran desde recetas, hasta normas de protocolo y educación dirigidas a los miembros del hogar, y en casos especiales a la mejora en las prácticas de las empleadas domésticas o “sirvientas”.

*Letras y Encajes*, “Revista femenina al servicio de la cultura”, fue empleado como el órgano precursor de un sutil proceso de educación dirigido a las amas de casa y más sutilmente a los señores del hogar. En su primer número, las editoras de la revista hicieron explícita su misión como representantes del género femenino:

“[...] Esta revista, que nace hoy apenas, y siente ya ambiciones de llegar a ocupar puesto de honor sobre la mesa del hogar, no ostentará, como seguramente se habrán figurado algunos, el sello pretencioso de un órgano feminista. Anhelando ser útil, llevara suavemente de la mano a la señora de casa, desde el rincón favorito del salón hasta los

---

<sup>76</sup> Véanse por ejemplo los siguientes: No. 3. Medellín, noviembre 13 de 1909; No. 6, diciembre 4 de 1909 y No. 11, septiembre 9 de 1910. Hay algunas ilustraciones de manteles para las mesas, publicidad de lo último en platos y cubiertos para la mesa y anuncios de una marca de Té.

<sup>77</sup> Valga recordar que la sociedad de la época, si bien se encontraba en un proceso de “modernización” acelerado, conservaba unas costumbres lo suficientemente conservadoras como para lograr que sus miembros, tanto hombres como mujeres, se preocuparan por las apariencias y el qué dirán. De allí la importancia por demostrar públicamente lo que se sabe en términos de elegancia y *buen tono*, cierta moderación en todo tipo de acciones.



últimos dominios cocineriles. Haciéndola interesar al mismo tiempo por el arte y la literatura [...]”<sup>78</sup>

Quedan expuestas así varias ideas importantes: el carácter no feminista de la revista, la instrucción que sus editoras darán a las y los lectores y la pretensión de convertirse en un instrumento importante para las familias de elite de Medellín. El apartado en que dice “llevará suavemente de la mano a la señora de casa”, puesto que refleja cómo se tiene cuidado en dar el paso de algo que suponemos tradicional a una novedad en términos de cocina y usos del hogar. Que estas mujeres digan abiertamente que no son feministas y el cuidado mismo con que lo anuncian, es signo de los conservadores que podían llegar a ser los medellinenses de la época y las prevenciones que había con los ideales del feminismo. Pero este asunto no se profundizará.

En el marco de lo familiar, las directoras de la revista, damas reconocidas en el medio social -doña Sofía Ospina de Navarro, doña Alicia M. de Echavarría, doña Ángela Villa y doña Teresa Santamaría-, se hicieron cargo de reorganizar los hábitos de las personas de la ciudad modificando los horarios en que era normal desayunar, almorzar y comer. En un artículo que ellas llamaron “Las 10 y las 4”, las autoras hacen explícita la necesidad de cambiar las horas de las comidas y exponen los argumentos respectivos, a la vez que dan cuenta de cómo era la cuestión con anterioridad: “[...] Cuando los habitantes de nuestra Villa, pequeña, sin tranvías, autos ni cines, almorzaban a las diez de la mañana y comían a las

---

<sup>78</sup> *Letras y Encajes*, No. 1. Medellín, agosto de 1926. Página 1.

cuatro de la tarde, los niños salían de los Colegios y Escuelas a esas mismas horas. Nada más natural, más lógico [...]”<sup>79</sup>. Esto adquiere importancia en tanto permite observar el conocimiento que sobre la vida de la ciudad tenían estas mujeres y de cómo lo que sucedía en ella afectaba su diario vivir, en este caso el horario de las comidas<sup>80</sup>.

Sin saber por qué, afirmaban las señoras, en Medellín se sabe ya que se almuerza a las 12 y se come a las 7 de la noche, algo así como que fueron testigos de un proceso silencioso que sólo hasta ese momento las cuestionaba. La importancia de esto radicaba para ellas en el cuidado y la correcta educación de los niños, más especialmente en el tiempo que estos compartían con sus padres durante los momentos que se encontraban en casa. Afirmaban que pese al cambio ya asumido

“[...] los niños continúan saliendo de sus clases a las 10 y a las 4, con inmenso trastorno de las familias, y graves, muy graves, perjuicios físicos y morales de los niños. Los colegiales deben salir de la casa, ya almorzados, a las 12, cuando el padre no ha entrado aún; imposible sentarse a la mesa con la familia, y recibir la educación y enseñanzas que forzosamente recibirían si pudieran hacerlo. Con su salida precipitada, no sólo se pierde en educación, sino que pierden en salud: la totalidad de los niños se van para el colegio casi sin almorzar, puesto que a las 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> u 11 es imposible tenerles listo algo que merezca ese nombre. De pié, malhumorados por tanta demora inexplicable, según ellos, se comen fría una tajada de carne, papas y cualquier torta que la mamá les guardó [...]”<sup>81</sup>

Si se mira con detalle, nuevamente se resalta cómo los momentos para comer, como el almuerzo, se consideran de gran importancia para la enseñanza de los

---

<sup>79</sup> *Letras y Encajes*, No. 1. Medellín, agosto de 1926. Página 12.

<sup>80</sup> La relación entre ambos asuntos es estrecha, aunque no pareciese, puesto que da cuenta de alrededor de qué se desarrollaba la vida de las personas, inicialmente rural y poco a poco convertida en urbana, gracias a los cambios en el ritmo de vida propiciado por las nuevas empresas y la fundación de barrios, que modificaron significativamente las jornadas laborales y cambiaron las distancias entre las viviendas y los lugares de trabajo y de estudio.

<sup>81</sup> *Letras y Encajes*, No. 1. Medellín, agosto de 1926. Página 12.

menores y ante la usencia de estos a las 12, quedaban por fuera del proceso formativo familiar. De manera implícita, sale a relucir la idea de que la hora del almuerzo era el espacio propicio para departir en familia, para contarse los asuntos de la cotidianidad y dar instrucciones adecuadas a los miembros más chicos. Con relación a la salud, pues los niños estudiaban largas jornadas pero comían poco o “mal” y sólo tenían un espacio disponible para alimentarse de forma adecuada, cuando no era posible tener listo el almuerzo, lleva a pensar también en la demanda de tiempo y trabajo que las actividades de la cocina imponían a sus encargadas.

Además es preciso recordar que estas familias eran numerosas, lo cual multiplicaba el trabajo de las empleadas en la cocina e impedía tener listos a tiempo los *almuerzos improvisados*, como los llamó una señora entrevistada por la revista<sup>82</sup>.

Recurriendo nuevamente al tema de la salud, las damas hacían un llamado a los médicos afirmando que “[...] en un clima cálido y enervante como el de Medellín, no es natural escoger para el estudio las horas más fuertes, sin dejar a los niños siquiera  $\frac{1}{2}$  hora de tranquilidad para hacer la digestión del almuerzo [...]”<sup>83</sup>. El reposo de lo que se acababa de comer se hacía entonces de gran importancia y lo relacionaban con las horas de estudio y las actividades diarias de los menores. La propuesta que hicieron entonces al Sr. Director de Instrucción Pública y a los

---

<sup>82</sup> *Letras y Encajes*, No. 1. Medellín, agosto de 1926. Página 12.

<sup>83</sup> *Letras y Encajes*, No. 1. Medellín, agosto de 1926. Página 12.

Directores y Directoras de los colegios de Religiosos y particulares, fue la siguiente:

“[...] Los niños tienen actualmente trabajo de 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> a 10, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> horas en la mañana; de 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> a 4 en el medio día, 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> horas, o sea un total de 6 horas de trabajo. Somos partidarias de la entrada temprano que obliga los niños a madrugar, a estudiar en las horas frescas, con sus cabezas descansadas, y, por lo tanto, nos permitimos insinuar las siguientes horas de clase, enteramente con las costumbres actuales de las familias: Trabajo desde las 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hasta las 11, 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> horas en la mañana; de 3 a 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> en la tarde, o sean 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> horas lo que daría un total de 6 horas diarias, el mismo empleado actualmente. Los niños estarían en su casa, al cuidado de sus madres, las horas calurosas del medio día, con alimentación completa y oportuna; y al cuidado de sus maestros las horas frescas de la tarde, tan mal empleadas hoy en calles y parques [...]”<sup>84</sup>

Las nuevas medidas que planteaban eran reflejo tanto de la adopción de unos hábitos adecuados de alimentación, como de una forma de controlar la vida de sus familias. Además de permitirles que padres e hijos compartieran sus experiencias a ciertas horas del día, ellas mantendrían a sus pequeños alejados de los peligros propios de la ciudad, como ellas mismas manifestarían: “[...] y allá van, solos, a recorrer calles, parques y almacenes, para decir lo mejor, pero quedan también los paseos en tranvía y para los muchachos el mercado, las cantinas, Guayaquil [...]”<sup>85</sup>. De esta manera, se iniciaba también un proceso educativo que implicaba la adquisición de unas nuevas costumbres y que si bien estaba más enfocado al interior del hogar, tendría repercusiones en la forma de vivir en sociedad.

Es pertinente ahora indagar por las influencias que recibían estas mujeres para abanderarse de un proceso tan significativo, pues para ellas era importante difundir los conocimientos adquiridos, los cuales eran resultado de la aplicación a la lectura y el estudio, así como de los viajes realizados a diferentes lugares del mundo.

---

<sup>84</sup> *Letras y Encajes*, No. 1. Medellín, agosto de 1926. Página 12.

<sup>85</sup> *Letras y Encajes*, No. 1. Medellín, agosto de 1926. Página 12.

Las influencias de las señoras pueden identificarse desde el lenguaje empleado al nombrar algunos platos o ciertas reuniones sociales, y es allí donde es evidencia con mayor fuerza lo relativo a normas de etiqueta y comportamiento –propias de las “mujeres elegantes”–, que provenían de los franceses y los ingleses. La sección de cocina de la *Revista Femenina* del Instituto Central Femenino de Medellín, dedicaba una sección a las conferencias que daban algunos expertos en la materia. Una de ellas fue dictada por el Dr. Pomiane, profesor del Instituto de Higiene alimenticia en París, quien clarificaba desde el comienzo a qué personas estaban dirigidas sus anotaciones, a la vez que asumía una posición clara sobre lo que para él significaba o debería significar, la cocina: “[...] Mis conferencias están dirigidas a las personas cultivadas por aquellas solas comprenderán el sentido de mis palabras. Me propongo elevar al nivel de una ciencia, la técnica banal de la cocina [...]”<sup>86</sup>. Que pretenda hacer de la cocina una ciencia es ya toda una inspiración para las amas de casa de la ciudad, es elevar el status de las cocineras al de científicas, cosa muy útil para ambas en tanto aspiraban a demostrar que sus funciones eran tanto o más importantes que las de sus esposos.

Sería interesante indagar en otro escrito, la cantidad y el origen de las personas a las que les llegaba esta revista; si sólo era leída por las señoritas del Femenino; si a esta institución asistían mujeres provenientes de varias categorías sociales –una posible clase media además de la alta–, o si la información allí dada se filtraba a otros grupos sociales, para poder saber si a los sectores de escasos recursos la

---

<sup>86</sup> *Revista Femenina*, Nro.3, Medellín, Instituto Central Femenino, junio de 1939. Página 231.

sociedad les llegaba esta información y de ese modo adoptaban algunas prácticas semejantes a las de los bien entonados de la ciudad. Por lo pronto, se sabe que el conferencista se dirige de la siguiente forma a dos clases de mujeres:

“[...] En los tiempos presentes, toda mujer debe saber cocinar. En efecto, si su fortuna no le permite tener sirvienta, debe ocuparse de la cocina para su propia satisfacción, la de su marido e hijos. Si por el contrario es bastante rica para tener una empleada en su cocina, puede que esta no sea bastante competente y entonces le deberá enseñar el arte culinario y por consiguiente es indispensable que lo aprenda [...]”<sup>87</sup>

Aquí hay implícitos varios asuntos interesantes. La diferenciación entre mujeres de poca fortuna y mujeres ricas, el acceso que unas pueden tener a empleadas domésticas y la necesidad de otras de aprender por sí mismas el arte culinario. Hay sin duda en ello una estratificación socioeconómica, que descubre unas formas de aprendizaje no mencionadas: la enseñanza materna, que bien puede atribuirse a las señoras de ambos grupos; la enseñanza por vía de la cocinera de la casa, que es sin duda propia de las familias ricas; y el aprendizaje por medio de la observación y la puesta en práctica de algunas preparaciones –de carácter científico en tanto técnica etnográfica–, que también puede presentarse en ambos casos.

A manera de ejemplo, uno de los platos de la cocina local cuya receta es más difundida y practicada, es el *sancocho*. La revista *Letras y Encajes* publicó un pequeño artículo en el que se enseñaba a las mujercitas de la casa a cocinarlo: “[...] ¿Queréis saber, pequeñas lectoras, cómo habréis de proceder, cuando

---

<sup>87</sup> *Revista Femenina*, Nro.3, Medellín, Instituto Central Femenino, junio de 1939. Página 231.

durante el verano os provoque fabricar un *sancochito* a la sombra de un frondoso árbol, o en la casita de paja que vuestros padres han hecho levantar con el único objeto de estimular vuestros nacientes ensayos de señoras de casa? [...]”<sup>88</sup>. Es evidente aquí la intensión final de tan interesante proyecto, dirigir las “adecuadamente” en tanto se convierten en señoras de casa, en dueñas del hogar y por tanto en las directoras de la célula precursora de los buenos habitantes de la ciudad. Y a la vez los esfuerzos de mamá y papá para que esto fuera conseguido: construirles una casita de paja para que ensayen jugando, un método muy útil para enseñar a los menores.

Al dicho conferencista le interesaba mucho eso de dónde y cómo aprender, “[...] Y dónde aprenderemos a preparar los alimentos? [...]”<sup>89</sup>, más recomienda que se deje de lado la manera antigua: “[...] viéndoselos preparar a la cocinera [pues] hoy ya está pasado de moda [...]”<sup>90</sup>. La mujer que entonces se halle aprendiendo las artes cocineras, se encontrará pues en una difícil situación que habrá de enfrentar de alguna manera y que la obligará a tomar sus propias determinaciones. En este sentido, se habla de aquellas que ya han recibido instrucciones en alguna institución educativa de primaria, secundaria e incluso de educación superior, un grupo muy reducido para la época:

“[...] la joven recién graduada que ve en casa de sus padres las dificultades continuas con el mal servicio y que quiere aprender a cocinar. Le preguntará a la cocinera, pero esta si es complaciente, le dará explicaciones sin ningún método puesto que aprendió por empirismo y por rutina. Para animarla le dirá que una buena mesa es uno de los secretos de la felicidad familiar. [...]”<sup>91</sup>

---

<sup>88</sup> *Letras y Encajes*, No. 5. Medellín, diciembre de 1926. Página 75.

<sup>89</sup> *Revista Femenina* Nro.3, Medellín, Instituto Central Femenino, Junio de 1939. Página 231.

<sup>90</sup> *Revista Femenina* Nro.3, Medellín, Instituto Central Femenino, Junio de 1939. Página 231.

<sup>91</sup> *Revista Femenina* Nro.3, Medellín, Instituto Central Femenino, Junio de 1939. Página 232.

En este caso ella aprendería de la misma forma que su instructora, aunque se vería impulsada por el aliciente de la felicidad familiar y querría conocer sobre la buena mesa, entendida no como “[...] acumulación de platos caros y complicados, no, la buena mesa es la que lleva a toda la familia no solamente el alimento indispensable sino también un sentimiento agradable que es el dominio psíquico [...]”<sup>92</sup>. Este “dominio psíquico” al que se refiere el Dr. Pomiane, no es más que esa seguridad de la mujer de que sus comidas son del gusto de todos y de la buena imagen que se llevarán los participantes de su formación femenina. Porque sí había una significativa apropiación del rol femenino desde lo que se supiera en términos de comida, cocina y elegancia. Si ella sabía lo que estaba haciendo, reflejaría en su entorno toda esa seguridad, y lo que era mejor: “[...] Si la mujer sabe crear alrededor de la mesa una atmósfera de felicidad y de arte, el marido invitará a sus amigos. Al contrario, desertará de la casa para recibir a sus conocidos en el restaurante si no puede ofrecerles en su casa la comida con la cual quiere honrarlos. Esta primera deserción del hogar, es una derrota para la mujer [...]”<sup>93</sup>. Agregar a esto la palabra “derrota” habla ya de la importancia del asunto, que iba más allá del saber técnico y se trasladaba a un conocimiento de la condición humana y a la reafirmación de depositarias de un conocimiento ancestral.

---

<sup>92</sup> *Revista Femenina* Nro.3, Medellín, Instituto Central Femenino, Junio de 1939. Página 232.

<sup>93</sup> *Revista Femenina* Nro.3, Medellín, Instituto Central Femenino, junio de 1939. Página 232.



Como se dijo al principio de este apartado, el ingreso al mundo *moderno* llevó tanto a hombres como a mujeres a la adquisición de un conocimiento adecuado para su desenvolvimiento en sociedad, los modales, las normas de comportamiento y los cuidados personales y de los allegados, supusieron el estudio de manuales de urbanidad y buen tono, así como la creación y difusión de publicaciones periódicas donde se educara frente al tema.

Pero la forma de relacionarse con la alimentación en este período fue más allá del ámbito formativo, pues además hubo una serie de instrumentos, utensilios, productos y técnicas que empezaron a emplearse, haciendo que algunos cambios se observaran desde la misma preparación de las comidas, hasta su consumo y conservación. A renglón seguido se estudian estos elementos.

## Capítulo 3

### Apuntes sobre alimentación tradicional, 1880 - 1900

En este apartado se explorará a partir de la información arrojada por las fuentes consultadas, aspectos relacionados con la consecución de los alimentos en la ciudad de Medellín; su posterior preparación, presentación y consumo, al interior del hogar y en espacios públicos; así como algunas técnicas sobre conservación y las prácticas de desecho.

#### **3.1. Consecución y procedencia de los alimentos**

Dentro de las múltiples formas con que contaban los habitantes de Medellín, a fines del siglo XIX y comienzos del XX, para conseguir los alimentos necesarios para el diario vivir, es posible mencionar los productos del campo –vegetales, verduras, frutas, etc.- traídos por los arrieros en mulas y en el ferrocarril desde pueblos lejanos hasta el centro de la ciudad; así mismo, las mercancías que entraban al país como resultado de la importación por comerciantes o viajeros nacionales y extranjeros, como es el caso de alimentos enlatados, dulces, vinos y otros licores; están además unos cuantos alimentos que aún se producían en fincas y/o casas fincas ubicadas en los límites de la ciudad, especialmente lácteos y sus derivados. Como centros de distribución y/o confluencia de cientos de productos, procedentes de múltiples lugares, se debe enunciar las tiendas, los almacenes, las farmacias y la misma Plaza de Mercado, entre otros. Por supuesto,

esta monografía no intenta profundizar en el tema de la importación, transporte y comercialización de los alimentos, equipos y utensilios de cocina. En cambio, si se interesa en la consecución al menudeo de los mismos por parte de las familias, posaderos, restaurantes y hoteles.

Encargarse de esta labor, conseguir los alimentos, abastecer las alacenas del hogar, era una tarea de suma importancia, no delegada a cualquiera, pues había asuntos económicos, de calidad y cantidad que debían tenerse en cuenta. Para empezar, sólo dos mujeres en casa podían hacerlo: la cocinera de confianza o la dueña de casa. Para la Señorita Elisa Hernández S.: “[...] una de las cosas importante del gobierno de la casa y de la economía, de las primeras que se debe hacer, es enseñar a las cocineras a comprar bien el mercado, es decir, a encontrar los artículos de buena calidad y no pagar sino lo que ellos valen [...]”<sup>94</sup> Se trataba de un conocimiento transmitido de varias maneras, pues no sólo la señora de la casa debía aprenderlo en la formación recibida en su hogar, y luego en algunas academias. La señora de la casa, a su vez, debía explicarlo a sus empleadas, quienes se asume sabían operaciones matemáticas básicas. Paso a paso, las indicaciones quedaban hasta por escrito:

“[...] La persona encargada de hacer el mercado, debe primero recorrer todas las ventas de comestibles, antes de hacer alguna compra, para ver a dónde se encuentra mejor y ponerse al corriente del precio del mercado. Se aconseja al proveedor o proveedora no decirlo, pues arriesga a no conseguir lo que desea, o a pagarlo más caro. Después de haber examinado los productos y puéstose al corriente de los precios y decidida la elección de los comestibles, se discute el precio.

Deben comprarse algunas cosas a aquellos vendedores de numerosa clientela porque ellos deben renovarlos más a menudo, consiguiéndose por esta casusa más fresco todo y de mejor calidad.

---

<sup>94</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página VI.

Comprar algunos artículos por mayor, para aprovechar la abundancia y baja de precio, tiene ventajas e inconvenientes. Si la cocinera es de confianza, inteligente y económica, o si la señora de la casa personalmente está al frente de la dirección y distribución de las provisiones, muy bien. Si al contrario las cosas marchan de otra manera, estas provisiones son una ocasión de gastos y despilfarro bastante considerables: provisión es sinónimo de profusión [...]<sup>95</sup>

Se trataba entonces, de todo un recorrido previo y en compañía, por la Plaza de Mercado y diferentes tiendas y locales, en búsqueda de los productos de mejor calidad y al mismo tiempo los más baratos. Y procurando además obtener lo suficiente y necesario, pues no se permitía el despilfarro. Las muchachas llegaban entonces a diferentes lugares, según se ilustra a continuación.

La Plaza de Guayaquil, todo un espectáculo de la arquitectura moderna, reflejo de los esfuerzos de un pueblo por convertirse en ciudad, representó, a partir del 23 de junio de 1894, un lugar importante. Constituida por “[...] un edificio moderno con armazón de madera de comino escogido y ladrillos pegados con calicanto. Con treinta y una puertas de hierro, tres estatuas de bronce traídas de Francia, ocho entradas para bestias al interior, un kiosco con una fuente y asientos cómodos para señoras y paseantes, y doce excusados con pedales y abundante agua [...]”<sup>96</sup> Con “[...] galerías numeradas y marcadas con los nombres de los productos... carne, maíz, fruta, frijol, cacao y manteca encima de las cómodas [...]”<sup>97</sup> Y aún más, con sus gentes: vendedores y *vivanderos*<sup>98</sup>, compradores,

---

<sup>95</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página VII.

<sup>96</sup> Jorge Mario Betancur. *Moscas de todos los colores. Barrio Guayaquil de Medellín, 1894 – 1934*. Medellín, Editorial Universidad de Antioquia, 2006. Página 14.

<sup>97</sup> Jorge Mario Betancur. *Moscas de todos los colores. Barrio Guayaquil de Medellín, 1894 – 1934*. Medellín, Editorial Universidad de Antioquia, 2006. Página 14.

<sup>98</sup> Definido como vendedores de víveres del mercado

rebuscadores y mendigos. Para quienes habitaban la ciudad, era natural asistir a esta plaza:

“[...] donde las señoras hacían la compra grande de los víveres secos –arroz, maíz, frisoles, plátanos, papas, yuca, panela y otros-, a donde iban una vez a la semana o cada quince días, haciéndose acompañar de un cargador con costal y reata para llenarlo y para que llevara las compras hasta la casa. Estos tenían la frente hundida por la huella de la reata, sudaban como una ducha, y transportaban los alimentos a pie [...]”<sup>99</sup>

No obstante, también había quejas sobre el lugar y poco a poco lo fue rodeando el escándalo, pues a un escaso año de su inauguración, que además era lugar de paseo y ocio, se había convertido, según la prensa de la época, retomada por Jorge Mario Betancur, en un *muladar con burladero*, una especie de *plaza de fiestas populares*.<sup>100</sup> Había entonces otros lugares y otras formas de adquirir los alimentos necesarios, es el caso de las tiendas de esquina.

Junto a cuadros iluminados y pintados con los paisajes de la pasión y algunos santos, se encontraba en tiendas de la ciudad objetos y alimentos pensados para cada una de las comidas del día. Así como diversos utensilios de higiene, que se sumaban a los intentos de la clase alta por *urbanizar* y enseñar *buenas maneras* a sus coterráneos. Algunas veces estaban orientados a espacios públicos como cafés y restaurantes, otras remitiendo a la familiaridad e intimidad del hogar *¡Oasis de la vida, retiro santo de la mujer, albergue grato del hombre!*<sup>101</sup>

Éstos negocios, ya fuesen almacenes, graneros, droguerías, heladerías o tiendas, ofrecían a los habitantes de Medellín, desde bebidas espirituosas y tónicos

---

<sup>99</sup> Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1996. Página 29

<sup>100</sup> Jorge Mario Betancur. *Moscas de todos los colores. Barrio Guayaquil de Medellín, 1894 – 1934*. Medellín, Editorial Universidad de Antioquia, 2006. Página 17.

<sup>101</sup> “La casa”, en; *La Esperanza*, Medellín, Año 1, Trim. 1, No 5. Diciembre 1 de 1885. Página 40.

refrescantes, hasta galletas importadas y productos enlatados. Así, provenientes de Estados Unidos, España, Francia, Italia e Inglaterra, los adinerados de la ciudad volvían de sus viajes cargados con botellas de vino, brandy, cerveza y ginebra, así como de lujosas vajillas, juegos de mesa y alimentos como mortadela y sardina en lata, aceites exquisitos para la mesa y muchos productos más. Orgullosamente, los señores Francisco Echeverry E., Alejandro López, Constantino Martínez, Francisco Botero e Hijos, los hermanos Ospina, Villa y Hernández, entre otros, ofrecían:

“[...] Dulceras, mantequilleras, jardineras, salseras, bandejas, copas para agua, copas pequeñas, vasos, botellas para vino, jarras, ensaladeras, saleros de cristal fino, servicios para café, cuchillos de monte, cuchillos para carnicero [...]”<sup>102</sup>

“[...] Platos loceados, tacitas, peroles, soperas & jarras y tazas de loza [...]”<sup>103</sup>

“[...] Vasos grandes con oreja, los únicos propios para cerveza [...]”<sup>104</sup>

Un surtido interesante de implementos para el vital espacio de las cocinas, de utilidad no sólo para la preparación, sino también para presentar y conservar los alimentos. Las *jardineras* para platos de verduras con carne, los vasos para vinos y otras bebidas, cuchillos para los cortes de las carnes, etc.

El llamado *rancho* por su parte, es una categoría habitual en los avisos publicitarios y según el diccionario de la Real Academia Española alude a la *“comida que se hace para muchos en común, y que generalmente se reduce a un solo guisado, como la que se suministra a los soldados”*. Era algo que no se definía con detalle pero que hacía parte de la publicidad de almacenes, como una

---

<sup>102</sup> *Mensajero Noticioso*, Medellín, 20 de abril de 1882. No. 1, Página 218.

<sup>103</sup> *Mensajero Noticioso*, Medellín, 2 de febrero de 1882. No. 20, Página 134.

<sup>104</sup> *Mensajero Noticioso*, Medellín, 27 de julio de 1882. No. 45, Página 332.

categoría dentro de los productos ofertados y que sorprende por lo amplio de su conjunto:

“[...] **Rancho:** Sardinias sin espinas en aceite y en tomate, sardinias en encurtido, sardinias comunes en aceite (las más baratas de la plaza), salmón en aceite –calidad extra- salmón común, langostas, anguilas, ostras, arenques, carne en especias, carne nitrada, salchichas de Oxford y de Bourdeis, sopas de riñón y de rabo de buey, encurtidos en vinagre, alcaparras, aceitunas sevillanas y rellenas, salsa “Lea and Perrins”, carne del diablo, cebollas en vinagre, pasas de Málaga, higos pasa, ciruelas pasas, almendras garrapiñadas y azucaradas, petits-poi, pois gros, aceite de comer, atún en aceite, frutas azucaradas, frutas en su jugo, galletas de muchas clases, extracto de carne, &., & [...]”<sup>105</sup>

Así, incluía varios tipos de carnes tratadas y en especial animales de mar en conservas o en latas, algunos aceites, semillas y frutos secos y azucarados, galletas, entre otros. En ningún caso, refiere productos vegetales como papas, zanahorias, mazorcas o choclos, lechugas, coliflores, etc. Lo que engloba el concepto hace más alusión a alimentos conservados, o como lo definiría Lácydes Moreno Blanco en su *Diccionario de voces culinarias*, se trataba de un “*alimento que se ofrece en recipientes herméticos de lata*”<sup>106</sup>.

También se percibe en la forma como se caracteriza los productos de la categoría “rancho” dos cosas: primero, que había muchos productos de importación, lo que por sí mismo acarrea además unos costos extra a los comerciantes. En un anuncio que el señor Manuel J. Álvarez publicó en 1885, a propósito de unas galletas inglesas “Peek Frean & Co.”, dispuestas al mercado, afirmaba:

“[...] Hemos hecho una fuerte introducción de galletas de esta acreditada fábrica, la que nos ha salido sumamente mal por lo alto de los derechos de aduana, y los fletes sumamente caros; como es artículo que hay que realizarle rápidamente, queremos de una

---

<sup>105</sup> *El Aviso. Periódico de anuncios y variedades*. Año 1. Medellín, Febrero 27 de 1896. Número 4. Página 1.

<sup>106</sup> Lácydes Moreno Blanco. *Diccionario de voces culinarias*. Bogotá, Universidad Externado de Colombia, 2008.

vez hacer notable pérdida, razón por la cual hemos resuelto detallar las galletas en paquetes hasta de una libra, al siguiente precio: LIBRA, \$ 0,70![...]"<sup>107</sup>

Y segundo, que había productos de esta categoría que presentaban problemas como en el caso de las galletas que, a pesar de su empaçado, sufrían deterioro por la temperatura y humedad, motivo por el cual los comerciantes debían venderlas a la mayor brevedad, y las familias consumirlas de inmediato. Lo que no ocurría con los enlatados y embutidos, más resistentes a dichos factores. No obstante, como se verá más adelante, algunas de las cocineras, eran conocedoras de varias técnicas por medio de las cuales hacer que sus escasos y/o abundantes víveres duraran más tiempo.

Otras formas especiales de conseguir los alimentos en la ciudad, cuya demanda crecía en la misma medida que su población. En sus memorias, publicadas bajo el título *Mi querida Medellín*, Jorge Molina Moreno, quien creció en la década de 1920, evoca con nostalgia las siguientes figuras y personajes públicos distribuidores de alimentos:

Uno de ellos era *la cajonera* “[...] mujer que equilibraba un gran cajón lleno de panes, galletas, bizcochos, pandeyucas, lenguas, cucas, mojjicones, pasteles, etc., todavía calientes y de un aroma muy atractivo, que diariamente iba de casa en casa llevando “la parva” para el desayuno y el algo [...]”<sup>108</sup>. La labor de este personaje era llevar a cada familia en su lugar de residencia, deliciosas

---

<sup>107</sup> *El aviso, Periódico de anuncios y variedades*. Medellín, Año 1. No. 101. Abril 27 de 1898. Página 1.

<sup>108</sup> Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1991. Página 27.



preparaciones para tardear y desayunar, algunas de las cuales incitaban por el agradable olor y que aún guardadas o escondidas hacían las veces de aperitivo fuera del horario habitual de las comidas. Cuenta además Molina que entre 20 y 30 cosas de parva, se las comían también “[...] con apetito feroz al regresar del Colegio a las 4:30 de la tarde [...]”<sup>109</sup>

Para quienes preferían una atención más especializada, diferente de la ofrecida en la plaza de mercado, existía la tienda y en ella *el tendero*. Al respecto, el autor afirma:

“[...] Toda la clase media de los años 20 [...] lo usó como complemento de la plaza de mercado; era el hombre de confianza de las amas de casa, y de las “cocineras” como llamaban a quienes hacían el oficio de alimentar esas generaciones, desde las arepas delgaditas para el desayuno de las seis de la mañana hasta los frisoles de la noche [...]”<sup>110</sup>  
El tendero sabía cuáles eran las papas que le gustaban a doña Soledad y qué tipo de plátanos maduros le encantaban al Dr. Antonio; y entregaban víveres a todo el mundo, a veces apuntaba las deudas de treinta a cuarenta centavos (una fortuna en ese entonces en que el sueldo podía ser de cinco o diez pesos mensuales) en una libreta o a veces guardaba en la memoria los saldos de todo el vecindario. Y nunca se equivocaba. Y por cada compra de más de veinte centavos, daba una encima o ñapa en yucas o arracachas o bananos y otras cosas que él sabía que gustaban en las distintas casas. [...]”<sup>111</sup>

La carnicería también era un espacio reconocido como proveedor de alimentos, uno al parecer esencial para la población de la ciudad, pues para el autor de éstas crónicas “[...] al paisa le ha gustado siempre la carne, porque los cortes aquí han sido, por tradición, los mejores del país; porque el ganado, en general, es muy bueno y porque antioqueño que se respete, necesitaba su trozo de carne por lo menos una vez al día, costumbre que por los precios y pobreza de hoy va desapareciendo [...]”<sup>112</sup>

---

<sup>109</sup> Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1991. Página 27.

<sup>110</sup> Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1991. Página 28.

<sup>111</sup> Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1991. Página 28.

<sup>112</sup> Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1991. Página 28.

Un aspecto a considerar durante la compra de alimentos era el riesgo que se corría debido a asuntos como la calidad y la medida de los productos con relación al precio, por ello uno de los criterios a tener en cuenta era la reputación del dueño de tienda, almacén, droguería, toldo en la plaza u otro tipo de negocio, la cual se ganaba mediante la atención, amabilidad y satisfacción del cliente, que se difundía de voz a voz. Las pesas y las medidas eran de cuidado, tanto para los consumidores como para las entidades a cargo de su vigilancia. En 1882, el *Mensajero Noticioso* anunciaba: “[...] La justicia en la plaza. Jorge Ángel tiene para la venta las mejores balanzas para mostrador que se han introducido a este mercado [...]”<sup>113</sup>

Incluso años después, en la Plaza de Mercado esto era común y hasta más especializado, pues “[...] los vendedores de carnes y de granos del mercado también se sirvieron de pequeñas y aprendidas sutilezas para estafar a sus clientes [...] burlaron las autoridades en sus exámenes de pesos y medidas, adulteraron las pesas y comenzaron una cadena de robos en pequeño a sus distraídos compradores [...]”<sup>114</sup> Una razón más por la cual, quien hiciera el mercado, debía estar alerta y ser astuto, si bien esto no se garantizase.

Hasta aquí es posible identificar algunas de las formas de consecución de los alimentos e incluso de algunos utensilios, de importancia para el hogar. Queda

---

<sup>113</sup> *Mensajero Noticioso*. Medellín, 27 de julio de 1882. No. 45, Página 332.

<sup>114</sup> Jorge Mario Betancur. *Moscas de todos los colores. Barrio Guayaquil de Medellín, 1894 – 1934*. Medellín, Editorial Universidad de Antioquia, 2006. Página 20.

faltando, por ejemplo, identificar productos del consumo básico, como los lácteos, los huevos, etc., y se invita a continuar explorando sobre estos temas.

Ahora se pasará a un acercamiento a partir de los manuales de urbanidad y buen tono enunciados, así como de un manual de cocina y noticias de prensa de la época.

### **3.2. Preparación, presentación y consumo**

Un factor de gran importancia a tener en cuenta en el desarrollo de este apartado, es todo aquello de lo que las cocineras se servían en los hogares para cumplir con sus labores culinarias: los utensilios. Y eran estos de tal carácter que se listaban incluso en los manuales de cocina y se ofrecían por medio de la prensa también.

En periódicos como *El Aviso*, se ofrecía para la venta en 1896 un “[...] fogón de fierro marca Capitán muy cómodo y hermoso, junto a latas de petróleo, fósforos de palito y jabón sapolio especial para metales [...]”<sup>115</sup>; o como el *Mensajero Noticioso* que ofrecía productos de la Ferrería de Antioquia como parrillas para hornos, fogones y hornillas y láminas para fogones...<sup>116</sup> Fogones de carbón al finalizar el siglo, los mismos que implicaban varias tareas a cargo de distintas personas, para su adecuado funcionamiento. De manera detallada, explicaba Elisa Hernández los pasos que se deben seguir para encender el horno y lograr la temperatura adecuada para la cocción de los alimentos:

---

<sup>115</sup> *El Aviso. Periódico de anuncios y variedades*. Año 1. Medellín, Febrero 27 de 1896. Número 4. Página 1.

<sup>116</sup> *Mensajero Noticioso*, Medellín, Año 2, No. 87, 10 de mayo de 1883.

“[...] Para principiar a encender el horno se le pone poca leña, que esté bien seca y se deja arder toda primero, para ponerle la otra en seguida; de cinco a seis astillas nada más para un horno pequeño y hasta que se acaben estas, es decir, hasta que estén en brasas, se le pone más en la misma cantidad. Para un horno grande, mayor cantidad de leña, pero siempre teniendo cuidado de no llenarlo con ella.

Una vez que el cielo del horno esté colorado en todas sus partes y que no haya ninguna sombra, se le riegan las brasas para que caliente el suelo y cuando se hayan consumido bien éstas se le echa unas chamizas, o papeles u hojas secas de plátano que levanten llamarada, e inmediatamente que se consuman se barre el horno y se tapa un momento para dejarlo reposar sin que se enfríe.

Mientras más lentamente se caliente el horno, mejor queda; no conviene llenarlo de leña. El oído o chimenea se tapa después de que termine la leña, es decir, cuando se riegan las brasas en la leña que debe emplearse para esto; debe estar seca y ser de muy buena calidad. [...] En cuanto a los hornillos de fierro al colocarlos en el fogón hay que tener cuidado de que la plancha de abajo quede dos centímetros arriba de la parrilla, para que por allí penetre el fuego y caliente bien el suelo del hornillo; y todos los días por la mañana, antes de prender el fogón, se debe tener la costumbre de sacarle la ceniza que se le haya introducido el día anterior, con una paletilla o gancho. Con estas precauciones se tendrá el hornillo más o menos caliente, según sea la cantidad de leña que tenga el fogón, sin necesidad de ponerle nada a aquél [...]<sup>117</sup>

A renglón seguido Hernández explica lo que se debe hacer antes, durante y después de introducir determinados alimentos, recomendando cocinar primero las harinas, luego las carnes y otras preparaciones:

“[...] Cuando hayan pasado algunos minutos de dejar reposar el horno, se destapa y se le introduce un pedazo de papel: si este se quema, está muy caliente y entonces se vuelve a tapar, si al contrario apenas se dora se pueden meter las latas con los bizcochos calados. Después de sacar asados estos, se meten carnes, pan de yuca u otra pasta de sal; luego pan francés, enseguida pan aliñado, luego los molletes y así en proporción de la calidad, terminando con merengues cuando el horno está tibio nada más [...]<sup>118</sup>

Todo un arte mantener encendido el fuego, saber cuándo se puede usar y determinar para qué tipo de cocción se podría emplear de acuerdo con su temperatura. Lo mismo puede decirse de la ubicación y aseo de sus partes, la elección del tipo de leña y su cantidad de acuerdo al tamaño. Todo en provecho del paladar y la nutrición de los integrantes del hogar.

---

<sup>117</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página XVIII.

<sup>118</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página XVIII.

Este artefacto requería de otros cuidados también, en especial si se encontraba ubicado al interior de la casa. Para efectos de su limpieza, algunos dueños de casa se valían de los servicios del *deshollinador*, quien limpiaba con una larga escoba, una escalera bajo el brazo y un vestido color carbón “[...] Era un hombre pequeño y flaco o un niño, para que no hiciera goteras en los tejados. Las señoras lo contemplaban dándole alimentos y ropas de segunda y le pagaban con gusto los pocos centavos de tan importante operación, que evitaba que las casas se llenaran de humo y tizne [...]”<sup>119</sup> Vale decir que este oficio dejó de existir con la llegada de las cocinas eléctricas.

Pero las cocineras se valían de muchos objetos más, que tenían usos o funciones particulares:

- Marmitas con su tapa de hierro colado, interiormente revestida con esmalte blanco
- Cacerolas
- Fuentes y platos grandes y pequeños
- Asador y parrilla
- Moldes de estaño, lisos y de figura circular, cuadrilonga, para bizcochos y tortas.
- Moldes de madera de figura cuadrilonga, de dos piezas que se desarmen, para jaleas y quesos dulces, para turrónes, jabones, etc.
- Moldes grandes de estaño con grabados, para gelatinas, magdalenas, bizcochitos pequeños, panecillos para té, galletas, etc.
- Latas anchas y de poca altura, de diferentes tamaños, para bizcochos de tres telas o más.
- Rodadera de cobre u otro metal, para cortar galletas o tallarines, panecillos, hojuelas, etc.
- Máquina de hacer tallarines.
- Máquina de moler carne, para quesos de carne, salchichones, etc.
- Maquinita de moler especias y yerbas, para los polvos de las sopas.
- Rallador grande y pequeño, para rallar cidras, cocos, panela, papas para sopa, pan, nuez moscada y corteza de limón verde.
- Balanza con su marco para pesar libras, cuartos, onzas y gramos.
- Agujas de mechar, para ladear el buey a la moda, estofado, chuletas y bistec.
- Jeringuilla con tubos de repuesto de distintos tamaños para merengues, adornar con blanquimetnto o cubiertas, bizcochos, postres, galletas, etc.

---

<sup>119</sup> Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1992. Página 26.

- Graba-pastas o rodillo de madera torneado, para grabar galletas, panecillos, etc.
- Prensa-papas.
- Mortero pequeño de piedra o mármol con su pilón.
- Rodillo de madera liso y tabla para extender la masa de galletas, pasteles, tallarines, etc.
- Mecedores o espátulas, para revolver y batir los dulces, jabones, etc.
- Sartenes, espumaderas.
- Cedazos de crin y de alambre, para cerner frutas y harinas.
- Copa de medir gramos
- Pesa-jarabe, para darle al almíbar sus diferentes grados.
- Aerómetro de Beaumé, para los grados de la lejía.
- Centígrado de Cartier, para los grados del alcohol.
- Talegos de bayeta blanca y figura cónica con sus aros de metal en la boca del talego y éstos con sus cordones, para sostenerlos en los aros y cambiarlos fácilmente, para colar el almíbar, gelatinas, destilar café, etc.<sup>120</sup>

No todos estos implementos eran estrictamente necesarios, pues como lo advierte la señorita Elisa “[...] una cocinera inteligente y de conciencia, debe, tanto como sea posible, contentarse con los utensilios que se ponen a su disposición y sabrá, llegada la ocasión, suplir o remediar lo que le haga falta, lo cual incluía su préstamo o alquiler [...]”<sup>121</sup>

El universo de las preparaciones, tan diverso para la época, era a su vez reflejo de los anhelos de una sociedad por ingresar a la vida “moderna”, aquella que provenía de otros países y que algunos representantes de la alta sociedad vivían durante sus viajes de estudios y negocios al extranjero. En este sentido, el *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*, tenía como propósito

“[...] procurar acomodar las recetas de cocina a nuestros gustos, por los procedimientos más sencillos; y enseñar a utilizar lo que se encuentra en nuestra tierra (donde hay escasez de pescados y muchas otras cosas) y lo que nos viene del extranjero, facilitando

<sup>120</sup> Tomado del *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo, Tomo I: Sal*, de la Señorita Elisa Hernández S. Páginas V y VI.

<sup>121</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página V.

así la variación en la alimentación, lo que es no sólo agradable, sino conveniente para la salud [...]”<sup>122</sup>

Hernández despliega entonces una serie de recetas, en medio de consejos y recomendaciones en torno a las formas de hacer, que van desde desayuno, almuerzo y cena sencilla, pasando por comidas de ceremonia, algunas bebidas y hasta elementos tan indispensables como mantecas, sustancias, caldos, sopas, cocidos, salsas, carnes, legumbres, frutas, etc.

“[...] SOPA DE PAPAS DE HUERTA

Se pelan unas papas de huerta o criollas pero pequeñas y así enteras se cuecen en agua con sal. Luego se sacan y se ponen a sazonar con leche y mantequilla; se le vacían unos huevos cuando estén cocidas se sirven [...]”<sup>123</sup>

“[...] OTRA SOPA DE PAPAS

Se toma un litro de caldo de carne y huesos, ocho papas amarillas, dos o tres huevos y un pocillo de leche.

Peladas y cortadas las papas, se ponen a cocer en el caldo. Cuando estén blandas y a tiempo de mandar la sopa a la mesa, se le agregan las claras sin batir para que se cuajen. Las yemas se baten muy bien con una cuchara en la soperita y se mezclan con la leche hirviendo, poco a poco; y enseguida se echa allí la sopa meneándola un poco y se manda a la mesa [...]”<sup>124</sup>

En otra categoría de recetas, cuya preparación permite observar otro tipo de técnicas y utensilios de diversa índole (cucharón, colador de hierro, cartón, tarros, ollitas de hierro y barro) para beneficiar ciertas sustancias animales, se encuentran las mantecas, grasas y aceites. A modo de ejemplo, veamos el modo de conservar la manteca derretida:

“[...] Cuando se mata el cerdo, se toma manteca (empella) y el entresijo y se corta en pedacitos.

---

<sup>122</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página III.

<sup>123</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página 14.

<sup>124</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página 14.

En una paila o lo que se quiera se echa y se pone a fuego lento, revolviendo con frecuencia con una pala o cucharón mientras va soltando la manteca lechosa. Cuando se vea cristalina se aviva el fuego y se principia a sacar el líquido y se echa al través de un colador de hierro esmaltado sobre ollitas de barro barnizadas o tarros de lata, a la vez que se revuelve la que está en el fuego. Si el colador es ordinario es preciso colar la manteca o dejarla asentar en otra vasija, para que vaya sin asiento y se deja enfriar sin taparla.

Al día siguiente las grietas que aparezcan de manteca en las vasijas se llenan con más manteca derretida, pues esta precaución es indispensable para evitar se altere, y se vuelve a dejar enfriar. Al siguiente día de esto, se tapan las ollitas o tarros con latas o cartones gruesos, se cubren con papel de estraza u otro por el estilo, se atan se guardan conservándose así hasta seis meses [...]"<sup>125</sup>

Igual de importante quizás, era la forma de presentar los alimentos en la mesa y no había mejor ocasión para hacerlo y lucirse, que en las cenas de fechas especiales o cuando había invitados especiales en la casa, el club, o cualquier otra ocasión que lo ameritara. Al respecto, Tulio Ospina en su ya citado libro recomienda:

"[...] Cuando se trata de una comida de ceremonia, si en la casa no hay, y es lo más común, un mayordomo, que los franceses llaman *maitre d'hotel*, la señora tendrá que intervenir en la determinación de los platos que han de constituir el banquete y en el orden de su presentación; y lo que es más difícil y delicado, en adiestrar a los criados que deben servirlo. Para ese caso son las instrucciones siguientes, pues suponemos que no hay ama de casa que no sepa lo que debe de hacer con relación a las comidas ordinarias de la familia.

Una comida se compone de los siguientes servicios, que se suceden en el orden en que los enumeramos: 1° La Sopa, 2° Las Entradas (llamadas *relevés* en francés), que pueden ser una o dos, y consisten en platos de carnes blandas, como la ternera, los pescados, los sesos. En comidas de ceremonia, es de rigor el pescado. 3° El Principio, que es un plato de carne condimentado con salsa. En las comidas de lujo se prefieren las aves. 4° Los Asados, o sean las diversas carnes de res, de cerdo o de cordero, asadas y sin ningún condimento. A veces se sirve uno caliente y otro frío, como jamón, en el orden que se expresa. 5° Las Verduras, que en Hispanoamérica se toman al mismo tiempo que los asados. 6° Los Postres, que consisten en frutas, pastas dulces y verdaderos dulces o confituras y confites, servidos en este mismo orden.

El almuerzo es mucho más sencillo, empezando porque no se sirve sopa, ni platos con salsa, sino asados, frutos, carnes frías, etc. Es de advertir que la tendencia moderna se inclina a reducir el número de platos en comidas y almuerzos [...]"<sup>126</sup>

---

<sup>125</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página XXIII.

<sup>126</sup> Tulio Ospina. *Protocolo Hispanoamericano de la Urbanidad y el Buen Tono*. Medellín, Félix de Bedout e Hijos, 1919, Páginas 89-90.



Como puede verse, al menos en las clases altas de la capital antioqueña se divulgaron normas para la mesa que incluían desde la etiqueta, la disposición de los comensales y el orden en la disposición de los distintos servicios. Ahora es del caso analizar las técnicas empleadas para la conservación de alimentos y los pasos a seguir con los desechos.

### 3.3. Conservación y desecho

La conservación de los alimentos en la sociedad medellinense estaba distante de lo que podía ofrecer la tecnología de algunos aparatos eléctricos que se habían inventado en otras latitudes y cuyo uso se había extendido en Occidente, tales como los refrigeradores, los cuales empezaron a usarse en los hogares de los antioqueños finalizando la década de 1920. Para efectos de conservación de los alimentos, las cocineras se valían de varias estrategias, las cuales dependían del tipo de alimento o preparación. La primera referencia que se trae a colación, está relacionada con la manera de conservar la leche, la cual fue además publicada en el *Mensajero Noticioso* del 25 de octubre de 1883:

“[...] Así se titula un procedimiento para conservar la leche. Consiste éste en lo siguiente: Se encierra la leche fresca en una vasija de vidrio, conservándola una o dos horas a una temperatura de 100 a 120 Fah. De esta manera se destruyen todos los gérmenes de la fermentación. Las albuminoides gaseosas, se peptonizan de manera que los jugos gástricos puedan digerir las diminutas floculencias, y se mata al mismo tiempo cualquier germen de enfermedad de la vaca. Este procedimiento es tan sencillo que debe generalizarse en todas partes [...]”<sup>127</sup>

Por el lenguaje técnico que hace parte de este anuncio publicitario, podría pensarse que se trata de un método aplicado a la industria de la leche, no

---

<sup>127</sup> *Mensajero Noticioso*, Medellín, Año 3, 25 de octubre de 1883, No. 113, Página 874.

obstante, según los estudiosos de la cocina, se trata de un procedimiento que luego derivó en el conocido “baño María”. Esto hace posible pensar que, si bien el lenguaje es un poco alejado de lo habitual, si era un procedimiento de fácil aplicación en los hogares. Éste permitía la eliminación de microorganismos responsables de la fermentación de la leche, -con lo cual ésta duraba un poco más-, al tiempo que se evitaba una posible indigestión en las personas que la consumían. Este proceso se asemeja mucho al que se explica en el manual de cocina de Elisa Hernández, para un proceso de conservación de sustancias líquidas, dentro de las cuales se encuentra la leche:

“[...] Para conservar el jugo de carne, el caldo, la leche, la manteca, salsas, etc., se pone en botellas, las cuales se tapan asegurándoles el corcho con cáñamo y se sumergen en una vasija honda con agua fría, pero sin que esta las cubra, poniendo paja entre las botellas para que no se rompan al contacto unas con otras por la ebullición del agua. Así se ponen al fuego y cuando el agua ha hervido treinta minutos, se baja la vasija del fuego y se deja enfriar el agua bien, para sacarle las botellas, evitando así que se rompan por el contacto del aire.

Después de pasar veinticuatro horas se lacran las botellas y así puede durar mucho tiempo su contenido [...]”<sup>128</sup>

De acuerdo con esto, el proceso de conservación aplicado es similar al que se enunció antes y en esencia el procedimiento remite a la elaboración de conservas tratándose de sustancias que era preciso y posible conservar por un período de tiempo medianamente largo, y cuya técnica puede resumirse así: el hervido uniforme, la forma de empacarlo en botellas de vidrio y tapadas con corcho y el lacrado, una forma particular y antigua de sellar botellas, cartas y contenedores. Este método se ve claro en su aplicación a mantecas, salsas, caldos y jugos de carnes, por el alto contenido en grasas, pero en el caso de la leche se hace poco confiable su utilización por su rápida descomposición y por tratarse de un método

---

<sup>128</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página XX.

de conservación muy antiguo, que no garantiza por ejemplo la pasteurización. Esto supone además la necesidad de consumir rápido la leche y abre una inquietud en torno a quesos y lácteos en general, pero no se abordará aquí.

La elaboración de conservas también era muy importante y difundida como forma de alargar la vida de algunos alimentos y de paso diversificar su uso, transformar su color, olor y hasta sabor. Era habitual entonces encontrar anuncios que hablaran de éste, como el del *Mensajero Noticioso*<sup>129</sup> que ofrecía esencia de vinagre “DESTILADA Y ABSOLUTAMENTE PURA” y para la cual además explicaba su forma de preparación y uso:

“[...] Mezclándose esta esencia con una cantidad treinta veces mayor de agua (p.e. 1 litro de esencia con 10 litros de agua) se obtiene un vinagre de mesa magnífico, sabrosísimo y muy bueno para la salud, así como el mejor vinagre para encurtir.

El vinagre preparado con esta esencia destilada es preferible a todas las demás clases de vinagre obtenidas por medio de la fermentación, pues en él NUNCA se forman aquellas anquilillas tan nocivas para el estómago, que casi siempre se encuentran en el vinagre fermentado.

Tampoco se enturba, no conteniendo ninguna materia putrefacta o fermentativa.

Por la misma razón se recomienda tanto para encurtir frutas, legumbres, pescados &c., y la experiencia ha probado que después de varios años queda todavía blanco, blanco y transparente el vinagre en los frascos de encurtidos, lo que nunca sucede con el vinagre común.

Adviértase que se debe tomar agua hervida para hacer vinagre de encurtido, mientras que para el vinagre de mesa puede servir agua de beber sin hervir.

De venta en Almacén UNIVERSAL

En frascos grandes a \$ 2 de ocho décimos

En frasquitos a 2 reales [...]”<sup>130</sup>

Mención aparte merece otra práctica relacionada con la alimentación, la que resulta al término del banquete, es decir, qué hacer con las sobras o los restos que quedan en la mesa, lo que queda en ollas y recipientes que no se tocó, por

---

<sup>129</sup> *Mensajero Noticioso*, Medellín, Año 2, No. 59, Página 559.

<sup>130</sup> *Mensajero Noticioso*, Medellín, Año 2, No. 59, Página 559.

ejemplo. Don Tulio Ospina sugiere una solución a las migajas que quedan sobre el mantel:

“[...] Durante la comida, y especialmente antes de los postres, el criado debe ir retirando de la mesa todos los platos usados, y en el último caso las migajas que quedan sobre el mantel, con un cepillo y azafate especial para el caso: pero nunca pondrá unos platos sucios sobre otros, o recogerá en ellos las migajas y mendrugos: lo cual se considera, no ya inconveniente, sino vulgarísimo, si lo hace una de las personas sentadas a la mesa [...]”<sup>131</sup>

De forma semejante se refiere Elisa Hernández sobre la reutilización de comidas:

“[...] Las sobras de la comida de la víspera modifican algunas veces el almuerzo del día siguiente. Las aceitunas que vuelven de la mesa deben ponerse nuevamente en un frasco con agua ligeramente salada, teniendo cuidado de que esta las cubra completamente, para evitar que se ennegrezcan [...]”<sup>132</sup>

Lo anterior atiende a las respuestas de una sociedad “cultura” y que poco se adueña de ciertas prácticas, no obstante no todo era así. Según recuerda el investigador Jorge Mario Betancur: “[...] Muchos vecinos conservaban la costumbre, heredada de un viejo hábito en los pueblos de Antioquia, de cebar a los gallinazos con tripas arrojadas sobre tejados y aprovechaban para que los animales consumieran otros desperdicios acumulados en los hogares [...]”<sup>133</sup>

---

<sup>131</sup> Tulio Ospina. *Protocolo Hispanoamericano de la Urbanidad y el Buen Tono*. Medellín, Félix de Bedout e Hijos, 1919, Página 88.

<sup>132</sup> Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013. Página XVI.

<sup>133</sup> Jorge Mario Betancur. *Moscas de todos los colores. Barrio Guayaquil de Medellín, 1894 – 1934*. Medellín, Editorial Universidad de Antioquia, 2006. Página 31.

## Capítulo 4

### Acercamiento a la industria alimentaria

Así como la historia de la alimentación se refiere a preparaciones, utensilios y buenas maneras, también alude a procesos de carácter educativo y social, como se trató de explicar en el anterior apartado, más también actividades económicas que experimentan cambios fruto del desarrollo capitalista. Paralelo a los cambios culturales, en la ciudad se dio un proceso de industrialización impulsado por los dineros de aquellas personas que, beneficiadas por la minería, el comercio y el cultivo del café, lograron amasar fortunas que fueron invertidas en la construcción de talleres y pequeñas empresas, las cuales a su vez, representarían el desarrollo de la ciudad. Así pues, en Medellín se empezó a producir, entre otros, telas, tabacos, lozas, objetos de vidrio, velas, fósforos, galletas, confites, gaseosas y chocolate, objetos y alimentos que daban cuenta de cómo un pueblo se transformaba en ciudad y de qué manera y a qué ritmo se implementaban cambios de fuerte impacto social.

La anterior afirmación se sustenta en los procesos de industrialización de la ciudad y que implican la tecnificación de los modos productivos, tanto en el sector agropecuario como en el manufacturero. En este caso, se trataba de abrir empresas que reemplazaran las técnicas artesanales, empleadas en la fabricación de ciertos elementos, por unas más científicas y tecnificadas que mejoraran la calidad, aumentaran la cantidad y aceleraran el tiempo que tomaba fabricar determinado producto. Y si a esto agregamos el avance en los transportes, la

construcción del Ferrocarril de Antioquia y el mejoramiento de los caminos, habría que decir que el traslado de mercancías de un lugar a otro contribuiría de forma significativa con la cocina local, en tanto diversificaría los elementos empleados por esta.

Con la pretensión de poder señalar el impacto que tuvo para los medellinenses la combinación entre alimentos e industria, se analiza el caso de la fabricación artesanal de chocolates, la Fábrica Nacional de Galletas y Confites NOEL, en tanto fue la encargada, conscientemente o no, de llevar a la mesa de las familias de la ciudad y del país unos alimentos de producción local, manteniendo la calidad y frescura del producto. También un poco sobre cervezas, panes y la Vidriería de Caldas, para la cual interesa señalar la introducción de una serie de artículos de vidrio y cristal que modificarían la estética en las mesas de hogares y restaurantes, y que a su vez impulsarían la adopción de unas formas de comportamiento aplicadas tanto en sociedad como en el seno del hogar.

#### **4.1. La fabricación de chocolates**

Una de las primeras industrias que experimentó el paso de las técnicas de producción artesanales a las industriales fue la del chocolate, producto básico de la alimentación de los antioqueños, a quienes no les podía faltar su espumosa taza de este líquido, para acompañar la arepa y los lácteos. Según el cronista Lisandro Ochoa, las sirvientas, después de preparar el chocolate con canela “[...]”

molían panela caliente en la piedra y hacían bolitas que eran la delicia de los niños. ¡Oh tiempos los de la “limpiapiedra”! [...]”<sup>134</sup> El mismo cronista aporta datos las primeras fábricas de chocolate que se establecieron en Medellín: la de Carlos C. Amador, en Bocaná; la de Agustín Freidel en el Bermejál y la de Félix Gaitán en Aná. No obstante, la aparición de estas primeras empresas debió afrontar la fuerte competencia del chocolate casero y las delicias de la “limpiapiedra”.

Como puede verse, una de las primeras y más acreditadas “fabricas” fue la del alemán Agustín Freidel, quien desde 1876 tuvo un molino de cacao y tenía a la venta su marca “Chocolate del Río”, procedente del río Cauca, cuya presentación era en pastillas, con azúcar y harina, cuya fábrica quedaba en el Bermejál.<sup>135</sup> Un año después promocionaba en la prensa local su producto: “[...] Tiene de venta chocolate de excelente calidad, molido con azúcar y harina de maíz. Sin ninguna otra mezcla [...]”<sup>136</sup> Además de venderlo en su casa de la calle Maracaibo, Freidel pagaba una comisión a “Las personas de buen crédito” interesadas en vender su chocolate. Esta pequeña fábrica siguió funcionando y en 1878 afirmaba que sus chocolates eran más baratos y de mejor calidad que los demás.<sup>137</sup> Este cacao “caucano” también fue conocido como “colorado” o “del río” y era traído de Chiriguaná.<sup>138</sup>

---

<sup>134</sup> Lisandro Ochoa. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín, Autores Antioqueños, 2da. Ed. Vol. 8, 1984, Página 49.

<sup>135</sup> *Boletín Industrial* N° 144. Medellín, Julio 13 de 1876.

<sup>136</sup> *Novedades* No. 106. Año I. Trim. 1. Medellín, julio 26 de 1877. Página 20.

<sup>137</sup> *Boletín Industrial* N° 507. Medellín, Marzo 14 de 1878. Página 39.

<sup>138</sup> Santiago Londoño Vélez. *Horizontes de futuro*, Bogotá, Grupo edit., 1995, Página 87.

La continuidad en el tiempo de la industria chocolatera de la familia Freidel se puede rastrear a través de la prensa local. Por ejemplo, el Mensajero Noticioso de 1884 informa que el relojero Germán Freidel, hijo del fundador, además de componer relojes, revólveres y cajas de música, elaboraba “El sabroso y aromático chocolate que produce en su máquina”<sup>139</sup>

En 1900, los cambios tecnológicos y de dimensiones en cuanto a capital y personal, se expresan en la existencia de la Compañía Antioqueña de Chocolates Chaves, cuyo administrador era don Miguel Jaramillo M., quien en aras de ensanchar y comprar máquinas modernas aceptó nuevos inversionistas y solicitó el uso del agua de la quebrada Santa Elena para mover su maquinaria, ubicada en su establecimiento del barrio de Buenos Aires. El Cabildo concedió la petición, interesado en fomentar por razones higiénicas el cambio en esta industria “[..] porque bien se sabe que la manera primitiva que aquí se emplea para lograr el chocolate no es de las más aseadas [...]”<sup>140</sup>

En 1920, término temporal de esta investigación, se concretó la creación de la Compañía Nacional de Chocolates en Medellín, producto de la fusión entre la Compañía de Chocolates Cruz Roja, de Ángel López y compañía, además de muchas otras pequeñas y medianas industrias de este ramo.

---

<sup>139</sup> *Mensajero Noticioso* No. 138 Medellín, 17 de abril de 1884

<sup>140</sup> Livardo E. Ospina Arias, *Una vida, una lucha, una victoria: monografía histórica de las empresas y servicios públicos de Medellín*, Medellín, Empresas Públicas de Medellín, 1966. Página 418.



## 4.2. Fábrica Nacional de Galletas y Confites NOEL

El 1 de febrero de 1916 un grupo de empresarios encabezado por los colombianos Fernando Escobar Chavarriaga, Juan Cancio Restrepo C. y Luis Restrepo Mesa, quienes en compañía de los técnicos extranjeros Ernest Vogt, Luis Heiniger y Marcelo Willermier fundaron la Fábrica de Galletas y Confites El Papagayo y un año después, con un capital de \$50.000.00, se contrató otros técnicos y se ensancharon las instalaciones. Esta empresa se fusionó años después con la Fábrica de Confites y Bombones de Chocolate Dux, parte de la Compañía Nacional de Chocolates y se constituyó la Fábrica de Galletas y Confites Noel S. A.<sup>141</sup> Esta compañía fue la culminación de un proceso de desarrollo de la industria alimenticia en Medellín, fruto de la acumulación de experiencias y el aporte de extranjeros, interesados en proveer a todos los colombianos de galletas, bombones y dulces frescos y de alta calidad.

Para los editores de la revista *Sábado*, era todo un orgullo tener que ver con aquellas propuestas que representaban progreso para la naciente ciudad, especialmente si éste iba a ser reconocido nacionalmente. Es por eso que, cuando en 1921 visitaron las instalaciones de la Fábrica Nacional de Galletas y Confites NOEL, se sorprendieron de lo que dicho lugar representaba no sólo para la región, sino para el país entero:

---

<sup>141</sup> Alfonso Mejía Robledo. *Hombres y Empresas de Antioquia*. Movifoto S. A. Medellín, 1971. Páginas 427 – 428.

“[...] La importancia que trae para el comercio nacional toda empresa que tienda a la propagación del progreso y, por consiguiente, a evitar en lo futuro, hasta donde sea posible, la importación, innecesaria y perjudicial en la mayoría de las veces, es punto de alta trascendencia que siempre se ha reconocido por todos los pueblos que marchan por sendas que llevan hacia un porvenir amplio y fecundo. Toda empresa que proporcione a un país valiosos elementos para su sostenimiento y riqueza, desempeña un papel de gran significación que, desde cualquier punto de vista que se analice, siempre debe tener un merecido aplauso y un decidido apoyo para su prosperidad. Por eso, SABADO, que lleva por emblema el engrandecimiento patrio en todos los campos de acción, quiere dar a sus lectores el conocimiento de todo aquello que, por obra de verdadero y loable esfuerzo, señala nuestro camino hacia un futuro holgado y envidiable [...]”<sup>142</sup>

Ahora, esto habla del conocido orgullo antioqueño pero, más allá de eso, lo que hace es dar cuenta de cómo un desarrollo local tiene las pretensiones de convertirse en orgullo nacional y de la importancia económica que tiene para a un país reducir el número de importaciones, con lo que le sería más factible su sostenimiento y riqueza. Esta era toda una visión progresista de lo que podía llegar a significar Medellín, y tenía inmersa la noción de engrandecerse por medio del esfuerzo de obreros y empresarios que buscarían “juntos” el “[...] camino hacia un futuro holgado y envidiable [...]”. Y es aquí precisamente, donde quisiéramos anotar un aporte realizado por la relación alimentos-industria, que va más allá de agregar un producto más al mercado: el desarrollo de la industria alimentaria y la consecuente creación/adjudicación de empleos.

A los ojos del entrevistador, E. Posada Arango, es todo un goce encontrarse con los obreros realizando su labor, pero lo es más escuchar los sonidos de las máquinas que, traídas desde Suiza y Alemania, estaban repartidas en las instalaciones: “[...] sentimos en íntimo goce del triunfo de la Patria fuerte en el futuro: el ruido de 45 máquinas que obedecen al mandato imperativo del obrero antioqueño, sacerdote del trabajo que empieza a abrirse un extenso radio de

---

<sup>142</sup> *Sábado*, No. 23. Medellín, 8 de octubre de 1921. Página 260.

acción, en esta tierra de entrañas pródigas y promesas invaluablees [...]”<sup>143</sup>. Cuando le preguntaron a su dueño, el señor Fernando Escobar Chavarriaga, por cuántos obreros trabajaban en el establecimiento este respondió: “[...] El número de obreros no es constante. En el año pasado trabajaban regularmente 100; hoy no alcanza ese número a tantos, por la garantía económica de la maquinaria [...]”.<sup>144</sup> Era evidente que por más imperativo que fuera el obrero, pasaría a segundo plano, gracias a la tecnificación de las empresas y a que los tiempos corrieran cada vez más rápido. También, que sería necesario ampliar el escenario de la industria local para la creciente población.

Por otro lado, tiene que ver con la también consecuente caída de la fabricación artesanal, en este caso, de galletas y la paulatina desaparición de los personajes que se encargaban de distribuir estos y otros alimentos por la ciudad, como *la cajonera* de la que se habló ya en el apartado sobre alimentación tradicional y formas de abastecimiento de alimentos.

Sin claridad al momento sobre si en Noel se fabricaba “parva”, como recuerda Jorge Molina Moreno en sus citadas memorias sobre Medellín, puede afirmarse de que la empresa, gracias a los nuevos espacios que creó, logró imponerse en un mercado local diseñado para que sus familias muy ricas disfrutasen y aumentaran

---

<sup>143</sup> *Sábado*, No. 23. Medellín, 8 de octubre de 1921. Página 260.

<sup>144</sup> *Sábado*, No. 23. Medellín, 8 de octubre de 1921. Página 262.

su prestigio, dejando de lado costumbres anticuadas como comprar productos que les vendían gentes desconocidas puerta a puerta<sup>145</sup>.

También se quiere señalar aquí que, con dicho cambio, fueron modificadas las dinámicas sociales en términos de lo público y lo privado y de lo tradicional y lo moderno, y si se quiere, de lo urbano y lo rural. La instalación de lugares como el Salón de Té de la Fábrica de Galletas y Confites NOEL, hacía que tanto señores como señoras abandonaran poco a poco la vida privada y se relacionaran con las actividades de la vida pública, tales como la misma asistencia al Salón o la cada vez más frecuente asistencia a los clubes de la ciudad. Visitar estos nuevos espacios traía consigo la idea de salir de casa, de conocer otras formas de hacer; implicaba que las maneras caseras de preparar algunos alimentos dejaran de ser importantes y cedieran su lugar a los nuevos establecimientos, más también era una forma de demostrarle a la sociedad cuán moderno se era, así esta no fuera la única forma de hacerlo.<sup>146</sup>

También podía extenderse el proceso de cambio a los ámbitos rural y urbano, puesto que al Medellín convertirse en la sede del desarrollo industrial y en el “[...]”

---

<sup>145</sup> Claro que esto se sabe sobre la elite de la ciudad, de los sectores populares hasta ahora no hay información al respecto, aunque se podría suponer que “la cajonera” siguió repartiendo sus productos en los barrios de la ciudad con una también supuesta pérdida en sus ingresos.

<sup>146</sup> Con el paso de los años se multiplicarían el número de establecimientos donde las personas podían departir y donde se les atenderían de acuerdo a sus exigencias. Es así como llegó a imponerse el Café La Bastilla, “[...] por su buen servicio y la calidad de sus artículos [...]”, el Té Astor, el Salón Versalles, el bar-restaurant el Gran Pandequeso, el Café El Pescador, entre otros. Vale decir que todos estos lugares apelaban al buen servicio prestado y a la calidad insuperable de sus productos.

centro básico de llegada y de salida de productos y del comercio regional [...]”<sup>147</sup>, imponía como grupo dominante –generador y receptor de prácticas, objetos y alimentos-, “[...] un “orden” alimenticio que tiene como primer objetivo satisfacer las propias necesidades (el aprovisionamiento de productos para los mercados y consumos urbanos) normalmente con perjuicio del consumo de la comunidad rural [...]”<sup>148</sup>. No alcanza a saberse en este ejercicio investigativo hasta qué punto la comunidad rural se vio afectada por los nuevos consumos, pero era evidente que éstos ampliarían la brecha ya existente entre los sectores campesinos y populares y las gentes de clase alta de la ciudad, dando pie esto a un juego de inclusión y exclusión del cual todos hacían parte.

### 4.3. Cervezas y panes

Carlos Wright fue un inglés que llegó a Colombia a mediados del siglo XIX y que por sus conocimientos en el ramo de la cervecería fue traído a Antioquia por Eduardo Nicholls, a trabajar en su pequeña fábrica ubicada en La Ceja. Después se estableció en Medellín, donde instaló su propia cervecería, en compañía de Cipriano Isaza, conocida como la *Cervecería de don Cipriano Isaza*, situada en el “Alto de Mora”, en el camino que conduce a la población de Guarne<sup>149</sup>. También fabricaba vinos. En 1875 abrió una tienda, a su vez panadería, en la calle Junín, donde vendía la cerveza y el vino que él mismo producía, así como un brandi que,

---

<sup>147</sup> Víctor M. Álvarez Morales. “Poblamiento y población en el Valle de Aburrá y Medellín, 1541-1951”, *Historia de Medellín*, Medellín, 1996. Vol. 1, Pág. 77.

<sup>148</sup> Massimo Montanari. *La comida como cultura*. España, Ediciones TREA, 2006. Pág. 27.

<sup>149</sup> Lisandro Ochoa. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín, Autores Antioqueños, 2da. Ed. Vol. 8, 1984, Pág. 34

según decía el aviso publicitario, era importado<sup>150</sup>. Dedicado a estos menesteres lo sorprendió la muerte en el año de 1883.

Por la misma época residía en Medellín un panadero italiano de nombre Severino Marucco, quien montó en la capital antioqueña una afamada panadería en la Calle de Ayacucho, frente al Palacio Amador, donde dio a conocer a los medellinenses el sabor del pan francés y que contaba entre sus especialidades las galletas, los pasteles y “las paciencias”. Esta panadería tenía entre su clientela a personajes del alto comercio como Pablo Lalinde, Luis Olarte, Marco A. Peláez, Daniel Toro, José M. Díaz y Mariano Uribe.<sup>151</sup> Posteriormente, en el mismo local, el cual compró gracias a los rendimientos obtenidos, instaló un restaurante, que llegó a acreditarse tanto como la panadería.

En 1901 un grupo de comerciantes entre, quienes estuvieron Antonio J. Gutiérrez, Eduardo Vásquez y Manuel J. Alvarez, organizaron una sociedad comercial con el objeto de instalar una industria para la producción de cervezas, con el nombre de Cervecería Antioqueña. Su primer gerente, Luis María Mejía Alvarez, encargó la maquinaria a Alemania, y debido a la fuerte inflación de aquellos años, ésta se encareció demasiado, provocando la liquidación de la compañía.<sup>152</sup> En 1905 la compañía resurgió con un capital de \$125.000 oro en acciones de \$100 cada una, algunas de las cuales quedaron en poder de Kissing & Mollermann, a través de su

---

<sup>150</sup> *Boletín Industrial*, No. 73, Medellín, 18 de marzo de 1875, Pág. 192 y No. 74, Medellín, 25 de marzo de 1875, Año II, Trim. IV Página 3.

<sup>151</sup> Lisandro Ochoa. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín, Autores Antioqueños, 2da. Ed. Vol. 8, 1984, Página 214.

<sup>152</sup> Agapito Betancur, *La Ciudad, Medellín el 5º cincuentenario de su fundación (1675-1925)*, Medellín, Tipografía Bedout, 1925. Página 89.

agente en Medellín, quien fue elegido nuevo gerente de la empresa.

Según una crónica periodística del mes de mayo de 1905, ya empezaban a notarse los adelantos luego de la reorganización de la empresa. Los edificios ubicados en Itagüí, estaban para concluirse y en la sección destinada para la maquinaria se había dado comienzo al armado de la casa de cocimientos. Otros extranjeros se convirtieron en socios de la compañía cuando, el mismo año, se realizó una nueva suscripción de acciones. Uno de ellos fue el alemán Waldemar Frank, otro técnico cervecero traído por la Kissing & Mohllerman para el montaje de la nueva maquinaria, adquirida a través de la misma casa comercial. Los otros socios extranjeros eran: los también alemanes Jorge Fiebiger, Enrique Hülsmann (el socio de Bimberg), y el inglés Harold B. Meyerheim (quien luego cambiará su apellido por Maynham).<sup>153</sup> Según una crónica de G. Sanín Villa aparecida en *El Colombiano* de 1912, al reorganizarse la compañía:

"[...] Se contrataron en Alemania, un cervecero asistente, un mecánico, y un tonelero, porque hasta los toneles hubo necesidad de importar debido a que aquí se carece de los conocimientos para voltear la madera, dándole a los toneles la forma de barril. La cerveza fue dada al consumo en Octubre de 1906, y afortunadamente resultó de excelente calidad, por lo cual el consumo fue halagador en los primeros meses [...]"<sup>154</sup>

Carlos Bimberg fue nombrado gerente en febrero de 1905<sup>155</sup>, puesto en el que permaneció durante dos años y su papel fue clave en el proceso de modernización de la Cervecería Antioqueña Consolidada, como empezó a ser conocida luego de su reestructuración. Se estableció una cadena productiva en torno al nuevo producto, disminuyendo la importación de insumos para la nueva empresa,

---

<sup>153</sup> Archivo Histórico de Antioquia, Notaría Segunda, Escritura 90.

<sup>154</sup> *El Colombiano*, Serie VII, N 66, Medellín, Septiembre, 13 de 1912. Página 3.

<sup>155</sup> Archivo Histórico de Antioquia, Notaría Segunda, Escritura 90.

difundiendo entre los agricultores la semilla de cebada.<sup>156</sup> La calidad de la cerveza producida en la fábrica instalada en Itagüí dejó muy satisfecha a la colonia alemana y a los consumidores de Medellín, opinión que fue corroborada en el Certamen Industrial de Centenario, realizado en Bogotá, que le adjudicó medalla de oro, “por ser la mejor cerveza fabricada en el país”.<sup>157</sup> Se producían los siguientes tipos de cerveza: Pörter, Clara Pilsen, Oscura München (conocida popularmente con el nombre de "Antioqueña"), y Guapa en las tonalidades oscura y clara. La malta, materia prima indispensable para la producción de esta bebida, era importada aún en 1912 de Bohemia y Baviera, ya que el fomento de su cultivo por parte de la empresa entre los agricultores de los climas templados, mediante el reparto gratuito de la semilla no dio buenos resultados.

La fusión de la Cervecería Antioqueña Consolidada con su principal competidora en Medellín, la Cervecería La Libertad, hecho que tuvo lugar en el año de 1930, produjo el cambio de razón social, por el de Cervecería Unión (CERVUNION), la principal industria cervecera del departamento de Antioquia hasta el presente. Es interesante anotar la imagen vendida por la prensa local para fomentar el consumo de cerveza, no sólo como una manera de combatir el alcoholismo, sino como un alimento esencial para los trabajadores, como se puede apreciar en la siguiente publicidad, publicada en la Exposición de Antioquia en 1923, donde se compara al trabajo con una tortura inquisitorial, que “mataba infaliblemente al hombre”, cuyo mejor remedio es la cerveza:

“[...] Hoy hay alimentos que fortalecen, dan nuevas energías y entusiasmo en el trabajo

---

<sup>156</sup> *Mesa Revuelta*, Serie VIII, Medellín, 14 de Enero de 1907, Página 2.

<sup>157</sup> *Mesa Revuelta*, Serie VIII, Medellín, 14 de Enero de 1907, Página 3.



diario. CERVEZA PILSEN Y GUAPA. Son dos clases de cervezas, hechas con sustancias puras y en las cantidades exactas para hacer de ellas un alimento que repone las fuerzas pérdidas en el trabajo. Estas cervezas, heladas, en el verano refrescan agradablemente y tonifican el organismo agotado por el calor. Ensáyelas usted con un poco de queso y saboreará un alimento bien delicioso [...]"<sup>158</sup>

Para ofrecer al consumidor una cerveza, un vino o cualquier otra bebida, se necesitaba un recipiente, que por motivos de higiene, un producto como el vidrio se había ganado el mercado, y por ello es pertinente aludir a la empresa que producía botellas, vasos y otros utensilios para la mesa.

#### **4.4. Vidriería de Caldas**

La Vidriería de Caldas significó quizá uno de los más difíciles proyectos industriales de la época, pues pasó por las manos de muchos propietarios antes de lograr su consolidación. Si bien esto es importante, no se profundizará en ello, más se hará hincapié en la contribución de ésta, por medio de sus productos, en la adquisición de nuevas características de los habitantes del Medellín de la época.

En una entrevista que la revista *Sábado* le hacía al señor Ricardo Greiffenstein, propietario del establecimiento, en octubre de 1921, quedaban de manifiesto los intereses de éste con la conformación de una empresa de ese carácter:

“[...] Nuestro anhelo principal es dar a la Vidriería el mayor desarrollo que nos sea posible y, para el efecto, atendiendo a la crecida demanda que nuestros productos tienen en todo el país, se constituyó en el año pasado una nueva Sociedad Anónima, con un capital de \$ 200.000 (oro colombiano) [...]"<sup>159</sup>

Los artículos de la Vidriería eran muy variados, más se resalta aquí que dentro de su surtido se encontraban elementos para las cocinas, los cuales además fueron publicitados por medio de un catálogo, como afirma el señor Greiffenstein: “[...]”

---

<sup>158</sup> *Exposición de Antioquia 1923. Industrial y Agropecuaria*. Tip. Bedout, 1924. Página 78.

<sup>159</sup> *Sábado*, No. 25. Medellín, 22 de octubre de 1921. Página 266.

Últimamente se ha editado en los Talleres de los señores Vieco y Cía., un hermoso catálogo ilustrado con los retratos de algunos productos [...]”<sup>160</sup>. También es preciso decir que tanto revistas como periódicos, fueron los medios por los cuales se daban a conocer los utensilios fabricados en la Vidriería, y como los lectores de Medellín eran los señores que tenían estudios –en la ciudad, en Bogotá o en el exterior–, quiere decir entonces que el público que accedía a ellos se limitaba a la élite medellinense.

De seguro que la publicidad era muy importante, sobre todo si se quería consolidar un mercado nacional como el que fueron logrando gracias al trabajo realizado en sus talleres, como afirmaba don Ricardo: “[...] Nuestros artículos van a casi todos los principales centros del país, y de allí a las poblaciones. Con especialidad despachamos hacia Caldas, Valle, Tolima, Cauca y los departamentos del Litoral Atlántico [...]”<sup>161</sup>. Nuevamente la industria expandiéndose a nivel nacional, pero esta vez con objetos como “[...] envases para drogas, gran variedad de vasos, botellas, floreros, jarrones, mantequilleras, azucareras [...]”<sup>162</sup>, instrumentos empleados especialmente por las élites de la ciudad.

Las publicaciones del período, también dan cuenta de cómo lentamente fue aumentando la publicidad que aludía a significativos avances en las tecnologías del hogar, es decir, a que las herramientas utilizadas para atender las actividades

---

<sup>160</sup> *Sábado*, No. 25. Medellín, 22 de octubre de 1921. Página 267.

<sup>161</sup> *Sábado*, No. 25. Medellín, 22 de octubre de 1921. Página 267.

<sup>162</sup> *Sábado*, No. 25. Medellín, 22 de octubre de 1921. Página 267.

de la casa y la preparación de las comidas, se habían hecho más prácticas y rápidas. Lentamente fueron adquiridos en los hogares objetos como calentadores, estufas, hornos, máquinas para moler café y cafeteras eléctricas. Teniendo presente además el aumento en la oferta de productos industriales como chocolate, galletas, confites, vinos, cafés y tes, como ya se ha dicho, y de la invitación a visitar nuevos espacios, restaurantes y cafés principalmente.

Los vendedores trataban de convencer a los medellinenses de adquirir sus objetos y productos, por medio de interesantes anuncios publicitarios que aludían a cuanto recurso se les ocurría para garantizarlos. En el caso de NOEL, era normal encontrar avisos como:

“[...] ¡¡Mucho cuidado!! Las galletas y confites “NOEL” se fabrican con todo cuidado EN CUANTO A HIGIENE Y ASEO. Los empaques de esta marca son SIEMPRE NUEVOS y no de segunda mano como pueden hacerlo otros fabricantes menos escrupulosos. Exija siempre los productos de esta fábrica que son los mejores. Chupe y coma confites y galletas “NOEL” [...]”<sup>163</sup>

O como: “[...] Los confites y galletas NOEL son iguales a los extranjeros en calidad, e inferiores en precios. Exija siempre esta marca [...]”<sup>164</sup>. En los dos casos se apelaba a asuntos de gran interés para los medellinenses: la higiene, el aseo, la salud y el ahorro de dinero. Y, aunque la intención era vender, se trataba también en el fondo de educar a los cada vez más consumidores, de hacerlos exigir calidad y seguridad en lo que estaban adquiriendo. En otros casos, como en el de fogones o estufas, se hacía el llamado sobre el dinero que se podía ahorrar al usar uno u otro objeto y sobre las ventajas que había entre uno y otro:

“[...] La estufa de petróleo es económica. Los números no engañan. Lea y se convencerá. Con pruebas hechas bajo las más rigurosas condiciones hemos demostrado que una Estufa de Petróleo es menos costosa que la cocina de carbón o leña, de suerte que la

---

<sup>163</sup> *Letras y Encajes*, No. 2. Medellín, septiembre de 1926. Página II.

<sup>164</sup> *El Heraldo de Antioquia*. Medellín, enero 3 de 1928. Página 7.

economía de combustible reembolsa en poco tiempo el pequeño gasto inicial. Estamos dispuestos a repetir estas pruebas ante quien lo desee [...]”<sup>165</sup>

Con la estufa se hace necesario además probar ante los visitantes del negocio –la Tropical Oil Company– que sí resultaba económico emplearla y que lo que se afirmaba en el anuncio era cierto, y aunque no empleaban comparaciones, hablaban con cifras exactas y tiempo empleado en la preparación de cada comida del día, una de las nuevas prioridades de hombres y mujeres, especialmente de estas últimas:

“[...] Llenando el depósito de una Estufa de tres quemadores con 1 galón (3.78 litros) de kerosene, se encendieron todos los mecheros a las 8 a.m. Con las mechas a máxima altura ardieron hasta las 4.30.p.m.

RESULTADO: un galón de kerosene duró *ocho horas y media*.

Gasto máximo de la caja de kerosene (10 galones) en Medellín.....\$ 5.20

Productos de venta de 1 caja y 2 latas vacías (mínimo).....\$ 0.45

Gasto neto de 10 galones.....\$ 4.75

Gasto neto por galón.....\$ 0.47<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

1 Estufa de 3 Quemadores quema un galón de kerosene en 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> horas.....\$ 0.47<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

1 Estufa de 3 Quemadores quema en una hora..... 0.05<sup>8</sup>/<sub>10</sub>

1 Quemador gastará, pues, menos de DOS CENTAVOS de kerosene por hora.

Presupuesto de combustible para una familia numerosa:

DESAYUNO: 3 Quemadores en 1 hora gastarán.....0.06

ALMUERZO: 3 Quemadores en 2 horas gastarán.....0.12

COMIDA: 3 Quemadores en 2 horas gastarán.....0.12

GASTO MÁXIMO DIARIO: solo TREINTA CENTAVOS.....\$ 0.30 [...]”<sup>166</sup>

Lo que quisiéramos añadir con este ejemplo es que en Medellín la gente ha dejado de ser ingenua y se ha vuelto exigente como consumidora, lo cual suponemos se debió a un mayor acceso a la educación y una visión ampliada gracias a los viajes a estudiar al exterior. También que en medio de ellos hay un refinamiento o cierta sofisticación, como afirmaría Constantine A. Payne<sup>167</sup>:

“[...] el período 1900 – 1930 fue testigo de una creciente sofisticación (por ejemplo en la adopción de estilos importados) en el gusto debido al aumento en la capacidad de importar

<sup>165</sup> *Letras y Encajes*, No. 3. Medellín, octubre de 1926. Página II.

<sup>166</sup> *Letras y Encajes*, No. 3. Medellín, octubre de 1926. Página II.

<sup>167</sup> Constantine Alexandre Payne. “Crecimiento y cambio social en Medellín. 1900-1930”, *Estudios sociales*, No. 1, FAES, Medellín. 1986. Páginas 111-189. En este artículo se explican bastante bien, y desde aspectos muy variados, cómo se van dando esos cambios, en términos de sociedad y cultura, por los que pasa la sociedad medellinense de comienzos del siglo XX, así como esos aspectos que permanecían en una población sumamente conservadora.

producida por el auge del café, los avances en el transporte y el hecho de que más residentes de Medellín viajaron con frecuencia a Europa y a los Estados Unidos con el propósito de educarse, hacer turismo o negocios [...]"<sup>168</sup>

Podría afirmarse además que fueron los viajes un elemento muy importante en la modificación de los hábitos alimenticios de la ciudad, en tanto permitían a los viajeros ver y practicar unos diferentes a los propios y proponerlos en sus hogares, al regreso de los lugares visitados, como una novedad. Implementos como estufas, cafeteras eléctricas y neveras fueron ingresando poco a poco y a medida que las fortunas crecían. A partir de la década del veinte la mayoría de las casas de la elite tenían electricidad, con lo cual se hacía posible el uso de dichos implementos. Las ferreterías y los almacenes ofrecían cada cosa que recién adquirían para el uso del hogar, el Almacén Americano ofrecía “[...] un permanente surtido de: Vajillas de pedernal y [...] muchos otros artículos útiles para la casa. [...]”<sup>169</sup>; el Almacén Universal, un “[...] Surtido renovado constantemente. Los mejores precios. Calidades garantizadas [...]”<sup>170</sup> y lo más interesante era que apelaba a la experiencia para convidar a visitarlo, especialmente el género femenino: “[...] Desde el año de 1923 fue instalado un departamento de artículos para la culinaria único en su clase en Medellín. La selecta clientela de señoras que visitan diariamente dicho departamento indica su conveniencia [...]”<sup>171</sup>. El Almacén Alemán Medellín ofrecía cubiertos para mesa<sup>172</sup>,

---

<sup>168</sup> Constantine Alexandre Payne. “Crecimiento y cambio social en Medellín. 1900-1930”, *Estudios sociales*, No. 1, FAES, Medellín. 1986. Página 170.

<sup>169</sup> *Letras y Encajes*, No. 2. Medellín, septiembre de 1926. Página VIII.

<sup>170</sup> *Letras y Encajes*, No. 4. Medellín, noviembre de 1926. Página XI.

<sup>171</sup> *Letras y Encajes*, No. 4. Medellín, noviembre de 1926. Página XI.

<sup>172</sup> *Letras y Encajes*, No. 2. Medellín, septiembre de 1926. Página VIII.

el Almacén JAER, platos para el pan, rodillos con moldes para galletas, cubiertos para ensaladas y salvamanteles<sup>173</sup>.

Es posible que el impulso dado en la introducción de los nuevos objetos para uso de las cocinas, respondiera a que un grupo de mujeres educadas y encargadas del hogar, buscaba tener más tiempo para dedicarse a otras ocupaciones como a la administración –de sus hogares y revistas–, inicialmente, y de la literatura poco después. Al hacerse más independientes y al adquirir por sí mismas capacidad de compra, se convertían en un público al cual podían dirigirse los comerciantes sin intermediarios: “[...] SEÑORA: Ud. encuentra las mejores pastas alimenticias en el Patronato de Obreras. Pídalas al teléfono Nro. 11- 09. [...]”<sup>174</sup>, o “[...] Señora: en nuestro Almacén Americano encuentra un permanente surtido [...]”<sup>175</sup>. Les daban más tiempo para dedicarse a otras funciones, ya fueran de caridad en el Pabellón de Maternidad del Hospital San Vicente de Paúl, de intelecto como el participar de los concursos de cuento y poesía que convocaban algunos órganos literarios de la ciudad, o de esparcimiento como el asistir a reuniones, practicar algún deporte o ir al club.

Por otro lado, en un artículo publicado en la revista *Sábado* el 25 de junio de 1921, el arquitecto belga, Agustín Goovaerts, le propone a la ciudad emplear el gas como combustible para los fogones. Para argumentar su posición, apeló a temas como higiene y aseo y economía, más también habló sobre estética y salubridad,

---

<sup>173</sup> *Letras y Encajes*, No. 2. Medellín, septiembre de 1926. Página XI.

<sup>174</sup> *Letras y Encajes*, No. 2. Medellín, septiembre de 1926. Página 27.

<sup>175</sup> *Letras y Encajes*, No. 2. Medellín, septiembre de 1926. Página VIII.

disminución en la mano de obra y conveniencia arquitectural. Con relación al primero decía:

“[...] La mayor parte de la leña y el carbón se trae de los alrededores de la ciudad, lo que significa una constante y progresiva disminución de la vegetación, resultando ser esto un inconveniente tanto para la estética de nuestros campos como para la salubridad y riqueza de las aguas. En Medellín, desde hace años, se viene protestando contra los desmontes que constantemente se efectúan en las hoyas de Santa Elena y Piedras Blancas [...]”<sup>176</sup>

Este personaje resultaba todo un conocedor de la situación ecológica, no sólo de Medellín, sino de Antioquia, y proponía como uno de los intereses fundamentales de la sociedad, los asuntos medioambientales. En el segundo de sus argumentos, el arquitecto señalaba la adecuada explotación de los suelos de la región:

“[...] Se debe hacer cuenta del número de hombres que pasan la vida en talar árboles para traer leña y carbón a la ciudad, pensando que esos mismos trabajadores pueden utilizarse más útilmente en los importantes cultivos de todos los frutos que el suelo fértil de Antioquia nos dará en abundancia después de un cultivo intenso y racional [...]”<sup>177</sup>

Además planteaba la importancia de reforzar la agricultura y de trabajar duro para conseguir buenos frutos. Con relación al tercer punto, este personaje hablaba sobre una ciudad que se iría urbanizando y que cada vez tendría menos espacio para expandirse:

“[...] El precio del terreno en Medellín obligará, sin duda, en un futuro próximo, a modificar la forma de las construcciones para ganar en altura lo que se pierda en superficie. No vemos bien la cocina actual instalada en el tercer piso de un apartamento, con su transporte constante de carbón y de cenizas, en lugar de una pequeña instalación de gas, cómoda y sencilla [...]”<sup>178</sup>

Lo interesante aquí es que este personaje introdujo otros aspectos que no se habían tenido en cuenta, o que al menos no habían producido discusiones públicas, y que estaban directamente relacionados con la alimentación de la época. Es prueba de la relación que existe entre una práctica tan común como

---

<sup>176</sup> *Sábado*, No.8. Medellín, 25 de junio de 1921. Página 84.

<sup>177</sup> *Sábado*, No.8. Medellín, 25 de junio de 1921. Página 84.

<sup>178</sup> *Sábado*, No.8. Medellín, 25 de junio de 1921. Página 84.

comer, y asuntos de carácter demográfico, económico, geográfico y medioambiental.

#### **4.5. Los hoteles y los cambios en la gastronomía**

La cada vez mayor afluencia de extranjeros, en calidad de transeúntes a la capital antioqueña, produjo una demanda por hospedajes adecuados, en los que aquellos pudieran encontrar la comida de sus países de origen, amoblamientos modernos y diversos servicios. En este sentido desde 1872 se tiene noticia de la existencia de un hotel que intentaba responder a estas necesidades. El primer hotel de este estilo fue creado por el suizo Jorge Schwendener, quien lo denominó "Hotel Americano" y estuvo ubicado en la casa de Restrepo & Compañía, en la Calle Bolívar, a una cuadra hacia el norte de la plaza principal. Contaba con un personal entrenado por Swendener para el servicio de sus clientes.

Según un aviso de prensa, este hotel ofrecía a su clientela en sus habitaciones todos los enseres propio de esta clase de establecimientos y en su interior tenía una surtida cantina, en donde podían encontrar "...los más exquisitos y delicados licores y puros cigarros de ambalema y de la Habana". El viajero podía disfrutar además de un exclusivo servicio de comedor. Los precios de este establecimiento variaban según los servicios que solicitaba el viajero y su condición económica. Su lema era: "limpieza, buen gusto y cariñosa acogida".<sup>179</sup>

Este hotel seguía brindando sus servicios en 1874, y al parecer se había ensanchado, ya que ocupaba los locales 103 a 107 del edificio de los Restrepo, en

---

<sup>179</sup> *Boletín Oficial*, No 538, Medellín, Agosto 18 de 1872, Página 264.



la calle Bolívar. Entre los servicios que promocionaba en dicho año estaba la "cerveza del país", de superior calidad; el pago de las cuentas se podía hacer el sábado de cada semana. En 1875, Schwendener, quien estuvo casado con una mujer de nombre Antonia Mosquera, trasladó su hotel hacia la calle Palacé números 76 y 78, y cambió su razón social por el de Club Restaurante Americano, el cual siguió funcionando hasta una fecha que por ahora se desconoce.<sup>180</sup>

Según la crónica de Enrique Echavarría, Jorge Schwendener y su esposa Antonia Mosquera lograron darle gran fama a su hotel, gracias a la pericia de ambos en el arte culinario, y agrega que "[...] No había en Medellín casamiento, baile, banquete o fiesta que no fuera obra encargada a su habilidad y servicios [...]".<sup>181</sup>

Antonia era una indígena, criada desde niña por el General Tomás Cipriano de Mosquera, que, en virtud de los frecuentes viajes de éste con su familia a Europa, aprendió, no sólo culinaria internacional, sino inglés, francés y alemán. Luego, el General Tomás Herrán, yerno de Mosquera, se encontraba en Washington desempeñándose como embajador del país, llevó consigo a la criada Antonia para organizar los banquetes de las recepciones de la Embajada y contrató los servicios del suizo Jorge Schwendener.

Pero no sólo en el hotel del matrimonio Schwendener se hospedaban los viajeros durante su estadía en Medellín. Había otro hotel, de propiedad de un señor de apellido Restrepo, a quien cariñosamente se le nombraba "Petaquita". Este

---

<sup>180</sup> *Boletín Industrial*, No 69, Medellín, febrero 18 de 1875, Página 178.

<sup>181</sup> Enrique Echavarría, "Extranjeros en Antioquia", *Progreso Vol. Nos. 37-48, julio. 1942 – Jun. 1943 38-39, Ago.-Sep. 1942*, Medellín, Página 1224.

establecimiento, estaba situado en el cruce de Maturín con Niquitao, lugar de entrada por el sur.<sup>182</sup>

No obstante, en la ciudad existía desde finales del siglo XIX otro hotel que prestaba servicios a los extranjeros que la visitaban. Se trataba del hotel de Amelí Durier, una mujer de nacionalidad francesa, quien ocupó un viejo caserón en la esquina de la iglesia de la Veracruz, donde luego se construyó el edificio Girardot.<sup>183</sup> Esta mujer había llegado a Medellín después de la guerra de 1880 en compañía de su hermano Mitrídates, que alcanzaría gran fama por haber sido el propietario de la fábrica de bombones, confites y galletas denominada "La Francia", según unos<sup>184</sup>, y "La Fantasía", según otros<sup>185</sup>, ubicada en Palacé junto a la iglesia de la Candelaria.<sup>186</sup>

Sin embargo, el Hotel de Petaquita y el de Amelí Durier no eran, ni mucho menos, de nivel internacional, y la ciudad seguía requiriendo de servicios hoteleros que pudieran satisfacer los caprichos de los exigentes viajeros extranjeros. Por este motivo, concluida la Guerra de los Mil Días, en la ciudad de Medellín se creó un nuevo hotel de carácter internacional. El Hotel Europa, fruto de otra inversión de capital extranjero, en cabeza del alemán Carlos Meyer, quien en junio de 1903 promocionaba su establecimiento hotelero, ubicado en la casa que fuera hasta ese entonces de Pedro Uribe Fernández, en el cruce de las calles Colombia y

---

<sup>182</sup> Lisandro Ochoa. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín, Autores Antioqueños, 2da. Ed. Vol. 8, 1984. Página 358.

<sup>183</sup> Lisandro Ochoa. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín, Autores Antioqueños, 2da. Ed. Vol. 8, 1984. Página 359.

<sup>184</sup> Enrique Echavarría, "Extranjeros en Antioquia", *Progreso Vol. Nos. 37-48, julio. 1942 – Jun. 1943 38-39, Ago.-Sep. 1942*, Medellín, Página 1228 .

<sup>185</sup> Lisandro Ochoa. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín, Autores Antioqueños, 2da. Ed. Vol. 8, 1984. Página 215.

<sup>186</sup> Livardo E. Ospina Arias, *Una vida, una lucha, una victoria: monografía histórica de las empresas y servicios públicos de Medellín*, Medellín, Empresas Públicas de Medellín, 1966. Página 76.

Carabobo. Según la publicidad de aquél año, este hotel ofrecía a sus clientes: "Servicio de candor especial, cantina bien surtida, sala de recibo, propia para señoras, piezas amplias y bien ventiladas, servicio de alumbrado incandescente, baños para el servicio de huéspedes y una pesebrera amplia con entrada independiente".<sup>187</sup>

En enero de 1914 y respondiendo a los requerimientos de una ciudad en crecimiento y conectada al mercado internacional, en Medellín se estableció un "Restaurante Alemán", en el segundo piso del edificio central (detrás de la catedral), el cual ofrecía "un esmerado servicio de comedor y a domicilio", de propiedad del ciudadano alemán, Guillermo Gebhard.<sup>188</sup> Ante esta situación y como una forma de neutralizar la competencia que pudiera ejercer este restaurante, el junio del mismo año, se realiza un contrato entre Carlos Meyer y Guillermo Gebhard, con el fin de que éste preste el servicio de restaurante en el Hotel Europa<sup>189</sup>. De esta manera ambos empresarios se beneficiaban, ya que se garantizaba clientela al restaurante alemán y el hotel podía contar con los servicios de un cocinero de talla internacional, como lo era, al parecer, Gebhard.

Para dicho año el hotel en cuestión contaba con 40 cuartos distribuidos en habitaciones, muestrarios y oficinas. El precio de la habitación era de \$ 2,00 y \$ 3,50 diarios con alimentación y todos los servicios incluidos. El hotel ofrecía además el servicio de arreglo de banquetes, té y otros en sus instalaciones o a

---

<sup>187</sup> *La Prensa*, Medellín, Junio, 1903. s.p.

<sup>188</sup> *El Espectador*, No. 1.144, Medellín, Enero 7 1914, Página 6.

<sup>189</sup> Archivo Histórico de Antioquia, Notaría Primera, Escritura 1003, Junio de 1914, Folio 2619.

domicilio.<sup>190</sup> Según otra propaganda, correspondiente al año 1923, este hotel contaba con 38 cuartos "confortablemente amoblados, baños de agua fría y caliente y cocina de primer orden". El alojamiento tenía un precio de \$3.00 a \$6.00 diarios y además de sus servicios en la parte más céntrica y comercial de la ciudad, prestaba servicios culinarios en el Restaurante de la Estación "El Limón", del ferrocarril.<sup>191</sup> A juzgar por las fotografías publicadas en un libro para turistas del último año, por la comodidad, el lujo y el sabor de la cocina alemana que ofrecía a sus huéspedes, el Hotel Europa podía ser considerado como uno de los mejores del país.

---

<sup>190</sup> Germán de Hoyos, "Guía Ilustrada de Medellín", *Apuntes históricos, geográficos, biográficos y estadísticos del Cantón Daule*. Medellín, Tipografía de San Antonio, 1916.

<sup>191</sup> *Medellín, República de Colombia*, Estados Unidos: Propaganda Comercial, 1923, Páginas 9-10.

## Conclusiones

Durante la primera mitad del siglo XX, Medellín pasó por un movimiento de industrialización que, con la tecnificación del sector agrario y el apoyo a las pequeñas empresas, logró que despegara cierto tipo de industria alimentaria que tendría interesantes impactos no sólo en sus habitantes, sino en los de otras regiones del país.

Los habitantes de la ciudad recibieron influencias extranjeras que estimularon la adopción de nuevos hábitos alimenticios y de objetos que aceleraban los procedimientos de transformación, como los fogones de gas y energía eléctrica, permitiéndole a la mujer ampliar el universo de actividades realizadas en su cotidianidad y hacerse más independiente.

Poco a poco, utensilios para mesa y cocina, alimentos, recetas, presentaciones y otros, fueron adquiriendo cada vez mayor importancia para la sociedad de la época, pues esto contribuía con la posibilidad de demostrar la posición social en la que se estaba así como la consolidación paulatina de la elite medellinense.

El cambio de procesos de elaboración de alimentos de manera tradicional o artesanal a otros de tipo industrial, requirió de tiempo y de grandes inversiones para materializarse en la ciudad y con ello, para el mejoramiento de la maquinaria empleada, los sistemas de distribución, e incluso las formas de consumo.

Las mujeres hicieron parte de un interesante proceso de cambio que, si bien pretendía modificar sólo los hábitos en la mesa del hogar, llegó a ser de utilidad para que nuevos modales se impartieran en varias esferas de la sociedad, en especial aquellos que eran aprendidos por las empleadas de las familias de la elite y que transmitían en sus propios hogares.

En medio de la búsqueda de mayor influencia en la vida de sus hijos, las mujeres de la elite medellinense apelaron a un cambio en los horarios para las comidas del día y hasta propusieron abiertamente su idea a directores de colegios y escuelas. Con ello consiguieron manifestarse en un medio básicamente masculino y demostrar que sus funciones eran tanto o más importantes que las de sus compañeros.

## Fuentes y Bibliografía

### *Fuentes*

- Archivo Histórico de Antioquia, Notaría Primera, Escritura 1003, Junio de 1914, fol. 2619
- Archivo Histórico de Antioquia, Notaría Segunda, Escritura 90
- *Boletín Industrial*, Medellín, 1875 - 1878
- *Boletín Oficial*, No 538, Medellín, Agosto 18 de 1872
- Elisa Hernández de S. *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomo I Sal y Tomo II Dulce*. Medellín, Fondo Editorial Unaula, Colección Bicentenario de Antioquia, 2013.
- *El Buen Tono*, Medellín, 1908 – 1910
- *El Colombiano*, Medellín, septiembre 13 de 1912
- *El Espectador*, No. 1.144, Medellín, Enero 7 1914
- *El Heraldo de Antioquia*, Medellín, 1928
- *El Aviso. Periódico de anuncios y variedades*, Medellín, 1896 – 1898
- *Exposición de Antioquia 1923. Industrial y Agropecuaria*. Tip. Bedout, 1924.
- Florentino González. “Capítulo IV. Comidas fuera de casa”, *Código del buen tono. Traducción libre de la obra titulada “Manuel du savoir-vivre” de Alfredo de Meilheurat*, por F.G. Medellín. Imprenta de La Libertad. 1883.
- Jorge Molina Moreno. *Mi querida Medellín*. Medellín, s.e., 1996.
- *La Esperanza*, Medellín, 1882

- *La Prensa*, Medellín, junio 1903
- *Letras y Encajes*, Medellín, 1926
- Manuel Antonio Carreño, *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras, para uso de la Juventud de Ambos Sexos; en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en diversas situaciones sociales; precedido de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre*. París, Librería de Garnier Hermanos, 1880.
- *Mensajero Noticioso*, Medellín, 1882 – 1884
- *Mesa Revuelta*, Serie VIII, Medellín, 14 de Enero de 1907
- *Novedades*, Medellín, 1877
- *Revista Femenina*, Medellín, Instituto Central Femenino, 1939.
- *Sábado*, Medellín, 1921
- Tulio Ospina. *Protocolo Hispanoamericano de la Urbanidad y el Buen Tono*. Medellín, Félix de Bedout e Hijos, 1919.

### *Bibliografía*

- Aguilar Rodríguez, Sandra. “Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960)”, *Revista de Estudios Sociales*, No. 29. Bogotá, abril de 2008. pp. 28-44.
- Álvarez Morales, Víctor M.. “Poblamiento y población en el Valle de Aburrá y Medellín, 1541-1951”, *Historia de Medellín*, Medellín, 1996. Vol. 1, Pág. 77.



- Betancur, Agapito. *La Ciudad, Medellín el 5º cincuentenario de su fundación (1675-1925)*, Medellín, Tipografía Bedout, 1925.
- Betancur, Jorge Mario. *Moscas de todos los colores. Barrio Guayaquil de Medellín, 1894 – 1934*. Medellín, Editorial Universidad de Antioquia, 2006.
- Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, España, 1988.
- Castro Carvajal, Beatriz. *Historia de la vida cotidiana en Colombia*. Bogotá, Grupo Editorial Norma, 1996.
- Contreras Hernández, Jesús y Gracia Arnaiz, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel, 2005.
- Cruz Cruz, Juan. “Introducción”, *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, eunsa, 1991.
- Echavarría, Enrique. “Extranjeros en Antioquia”, *Progreso* Vol. Nos. 37-48, julio. 1942 – Jun. 1943 38-39, Ago.-Sep. 1942, Medellín.
- Escalante Gonzalbo, Pablo (coordinador). “Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España” en; Pilar Gonzalbo Aizpuru (directora). *Historia de la vida cotidiana en México. Vol. I*, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2006. 542 pp.
- Estrada Ochoa, Julián. “Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural”, monografía de grado, Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, 1982. 254 pp.

- Estrada Ochoa, Julián. “Evolución y cambios de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX”. *Historia de Medellín*. Medellín, Suramericana, 1996. Págs. 701-712
- Estrada Ochoa, Julián. *Mantel de cuadros*. Medellín, Seduca, 1995. 236 pp.
- Fernández-Armesto, Felipe. “El significado de la comida. La comida como rito y magia”, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona, Tusquest, 2004. Págs. 47-94.
- Fiscler, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995. 421 pp.
- Flores, Luis. “La alimentación”, *Habla y cultura popular en Antioquia*. Bogotá, Empresa nacional de publicaciones, 1975, pp. 263-285.
- González, Isabel. “Antropología de la alimentación: propuestas metodológicas”, Antonio Garrido (comp.). *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Córdoba, Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, España, 2001. Págs. 13-25.
- Goody, Jack. “Lo alto y lo bajo: cultura culinaria en Asia y Europa”, *Cocina, cuisine y clase. Estudios de Sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995. Págs. 131-199.
- Gracia Arnaiz, Mabel (coord.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Antropología, Barcelona, 2002.
- Gracia Arnaiz, Mabel. Introducción “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”, Universitat Rovira i Virgili, Institut d’Estudis Avançats. Pág. 18

- Hoyos, Germán de. “Guía Ilustrada de Medellín”, *Apuntes históricos, geográficos, biográficos y estadísticos del Cantón Daule*. Medellín, Tipografía de San Antonio, 1916.
- Jaramillo Ramírez, Claudia. “Cultura alimentaria de migrantes. Cambios, permanencias y adaptaciones. Acandileros en Medellín”, monografía de grado, Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, 2006.
- Lácydes Moreno Blanco. *Diccionario de voces culinarias*. Bogotá, Universidad Externado de Colombia, 2008.
- Langebaek Rueda, Carl Henrik. “Dieta y desarrollo prehispánico en Colombia. Durante diez mil años el indígena presentó resistencia a la agricultura”, *Revista Credencial Historia*, No. 60. Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1994. Págs. 4-7.
- Lévi-Strauss, Claude. “Breve tratado de etnología culinaria”, *Mitológicas III, El origen de las maneras de mesa*, México, Siglo XXI Editores, 2003. Págs. 410 – 432. Consultado en: <http://es.scribd.com/doc/243471561/LEVI-STRAUSS-El-Origen-de-las-Maneras-de-la-Mesa-pdf#scribd>
- Londoño Vega, Patricia. “Cartillas y manuales de urbanidad y del buen tono: Catecismos cívicos y prácticas para un amable vivir”, *Credencial Historia*, No. 85. Bogotá, Banco de la República.
- Londoño Vélez, Santiago. *Horizontes de futuro*, Medellín, Compañía Nacional de Chocolates, 1995.

- Martínez Carreño, Aída. “Gastronomía y devoción. Fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX”, *Revista Credencial Historia*, No. 12, Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1990. Págs.
- Martínez Carreño, Aída. “Gastronomía y devoción. Fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX”, *Revista Credencial Historia*, No. 12, Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1990. Págs. 8-10
- Martínez Carreño, Aída. “La mesa republicana. Cambios e influencias en la alimentación de los colombianos del siglo XIX”, *Revista Credencial Historia*, No. 60, Bogotá, Banco de la República, diciembre de 1994. pp. 8-11.
- Martínez Carreño, Aída. *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Bogotá, Planeta, 1990. 153 p.
- Martínez Cuadros, Lucia. “La transformación de los espacios y objetos en las casas de Medellín entre 1830 y 1930”, monografía de grado, Departamento de Historia, Universidad de Antioquia, 2000. 307 pp.
- *Medellín, República de Colombia*, Estados Unidos: Propaganda Comercial, 1923.
- Mejía Robledo, Alfonso. *Hombres y Empresas de Antioquia*. Movifoto S. A. Medellín, 1971.
- Montanari, Massimo. “Historia, alimentación, historia de la alimentación”, *Problemas actuales de la historia*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1993. pp. 19-27.
- Montanari, Massimo. *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica, 1993.

- Montanari, Massimo. *El país del hambre*, Madrid, Fondo de Cultura Económica, 2006.
- Montanari, Massimo. *El pan salvaje*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, 1999
- Montanari, Massimo. *Historia de la alimentación*, Madrid, Trea, 2004, editado en colaboración con Jean Louis Flandrin; y Piero Camporesi,
- Montanari, Massimo. *La comida como cultura*.
- Ochoa, Lisandro. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín, Autores Antioqueños, 2da. Ed. Vol. 8, 1984.
- Ospina Arias, Livardo E. *Una vida, una lucha, una victoria: monografía histórica de las empresas y servicios públicos de Medellín*, Medellín, Empresas Públicas de Medellín, 1966.
- Payne, Constantine Alexandre. "Crecimiento y cambio social en Medellín. 1900-1930", *Estudios sociales*, No. 1, FAES, Medellín. 1986. Págs. 111-189.
- Rabelais, Francois. *Gargantúa y Pantagruel*, Barcelona, Editorial Juventud, 1987.
- Reyes Cárdenas, Ana Catalina. *Aspectos de la vida social y cotidiana de Medellín 1890-1930*. Premio Nacional de Historia Colcultura 1995. Bogotá, Tercer Mundo, 1996, 334 p.
- Tagle, Maria Angélica. "Evolución de la alimentación a través del siglo XX". *Anales de la Universidad de Chile*, No. 11, Santiago de Chile, diciembre de 2000. pp. 91-117.
- Victor Hugo, *Los Miserables*, Barcelona, RBA Editores, 1995.