



CARLOS ENRIQUE “TOTO” SÁNCHEZ RAMOS
LUISA ÁNGELA CARO DÍAZ

ENTRE CHINAS, MOLLOS, ARTESAS Y CALABAZOS

**EL COMERCIO DE UTENSILIOS ARTESANALES DE COCINA EN EL
COMPLEJO DEL PASAJE RIVAS EN BOGOTÁ CONTADO A
TRAVÉS DE 30 OBJETOS**



INSTITUTO
DISTRITAL DE PATRIMONIO
CULTURAL



ENTRE CHINAS, MOLLOS, ARTESAS Y CALABAZOS

**EL COMERCIO DE UTENSILIOS ARTESANALES DE COCINA EN EL
COMPLEJO DEL PASAJE RIVAS EN BOGOTÁ CONTADO
A TRAVÉS DE 30 OBJETOS**



INSTITUTO
DISTRITAL DE PATRIMONIO
CULTURAL







ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y
DEPORTE
INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO
CULTURAL

ALCALDESA MAYOR DE BOGOTÁ
Claudia López Hernández

SECRETARIO DE CULTURA, RECREACIÓN Y
DEPORTE
Nicolás Montero Domínguez

DIRECTOR INSTITUTO DISTRITAL DE
PATRIMONIO CULTURAL
Patrick Morales Thomas

SUBDIRECTORA DE DIVULGACIÓN Y
APROPIACIÓN DEL PATRIMONIO
Angélica María Medina Mendoza

PROGRAMA DE FOMENTO
EQUIPO CHOROTE
Beca para el Reconocimiento de los Oficios o
Actividades Productivas Tradicionales en Bogotá
Programa Distrital de Estímulos 2020

INVESTIGACIÓN Y TEXTOS
Carlos Enrique “Toto” Sánchez Ramos
Luisa Ángela Caro Díaz

COORDINACIÓN EDITORIAL
Carlos Enrique “Toto” Sánchez Ramos

DISEÑO GRÁFICO
Camilo Andrés Sánchez

FOTOGRAFÍAS
José Luis Lazo Reategui, con excepción de páginas 2-
3, 6-7, 28-29 y 150, fotografías de Carlos Enrique
“Toto” Sánchez R.

NOTA DERECHOS DE AUTORES
Gracias por apoyar la edición autorizada de este
proyecto de divulgación gratuita y por respetar las
leyes del copyright al no reproducir, escanear, ni
distribuir ninguna parte de esta obra por ningún
medio sin permiso de sus autores

www.cocinasdecolombia.com

Noviembre de 2020,
Bogotá D.C., Colombia

CARLOS ENRIQUE “TOTO” SÁNCHEZ RAMOS

LUISA ÁNGELA CARO DÍAZ

ENTRE CHINAS, MOLLOS, ARTESAS Y CALABAZOS

**EL COMERCIO DE UTENSILIOS ARTESANALES DE COCINA EN
EL COMPLEJO DEL PASAJE RIVAS EN BOGOTÁ CONTADO A
TRAVÉS DE 30 OBJETOS**



INSTITUTO
DISTRITAL DE PATRIMONIO
CULTURAL





BOO
PASAJE
PLAZA
BOLIVIA
CANDI
CAPITOLIO

GOTA
ERIVAS
ANDIE
WAR
ARIA
OCRA

Índice

	Página
Presentación	11
El Complejo del Pasaje Rivas	14
El Sistema Culinario Complejo	20
La cultura material	26
Los artesanos y el Complejo del Pasaje Rivas	30
El comercio de utensilios en el Complejo del Pasaje Rivas	34
Los vendedores del Complejo del Pasaje Rivas	37
Los utensilios artesanales de cocina del Complejo	59
Los retos del Patrimonio Cultural	146
Sobre nosotros	150
Bibliografía	151

Agradecimientos

Agradecemos a los comerciantes, propietarios y vendedores de artesanías de los Pasajes Rivas, Paul y Colonial por su apoyo y disposición para compartir sus conocimientos, su vida y los hechos del cotidiano.

Un agradecimiento especial a Nydia Cortés Ruiz, quien nos brindó una guía sabia y calurosa en la búsqueda y recolección de la información.

A nuestras familias por su incondicional apoyo y por habernos llevado por el camino de la cultura, la cocina, la comida y los saberes y sabores populares.

A la Universidad de La Sabana, la Universidad Nacional de Colombia, la Pontificia Universidad Javeriana, la Fundación Escuela Taller de Bogotá, la Cámara de Comercio de Bogotá y Uniempresarial por darnos la oportunidad de enseñar y compartir saberes acerca de nuestra cultura culinaria.

A nuestros amigos, cocineros, chefs, investigadores y docentes que trabajan por las cocinas colombianas.

Presentación

El presente documento es resultado de la investigación del proyecto “Entre chinas, mollos, artesas y calabazos: el comercio de utensilios artesanales de cocina en el Pasaje Rivas de Bogotá”, el cual recibió la Beca para el Reconocimiento de los Oficios o Actividades Productivas Tradicionales en Bogotá, otorgada por el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural en el año 2020.

El objetivo del trabajo de investigación fue el caracterizar la diversidad de utensilios artesanales para uso en la cocina que se comercializan de manera tradicional en el Pasaje Rivas de Bogotá, visibilizando los oficios para su elaboración y venta, así como las técnicas asociadas al curado, uso y cuidado, como una manera de generar una reflexión acerca de la riqueza de las cocinas regionales de Colombia a través de su cultura material, y destacando el papel tan importante que este Pasaje ha tenido para el mercado de estos implementos.

En desarrollo de esta beca fue posible lograr un acercamiento a la comunidad de comerciantes, permitiendo de esta manera comprender la importancia que este complejo de locales de venta de artesanías tienen, no solo para la industria gastronómica, sino para una gran diversidad de expresiones y manifestaciones que comprenden la cultura colombiana.





114



El Complejo del Pasaje Rivas

A finales del siglo XIX apareció en el paisaje urbano de Bogotá un espacio comercial muy emblemático e importante, el cual, hasta el día hoy, representa parte de la identidad de la ciudad y de los bogotanos: el complejo del Pasaje Rivas.

La idea de contar en la ciudad con pasajes comerciales correspondía al momento de cambio político, económico, social y cultural consecuencia de lo que se buscaba después de la Regeneración. En este contexto, los pasajes comerciales aparecen como la concreción de las ideas de un nuevo modelo económico y cultural. Productos importados de Europa, así como moda e influencias de estilos de vida cosmopolita transitarían por allí.

Para la época sería el primer centro comercial de Bogotá. Un lugar donde se esperaba comercializar productos de alta calidad, al mejor estilo de las prósperas ciudades europeas.

El edificio donde funciona el Pasaje Rivas, centro de este Complejo compuesto además por los Pasajes Paul y Colonial, se construyó en teja de barro, bahareque, abobe y tapia pisada, por lo cual se dice que se trata del pasaje más antiguo del centro de la ciudad.

En aquellos tiempos, frente al Pasaje Rivas estaba ubicada la Plaza de Mercado de La Concepción (1864 - 1924), demolida

para luego erigir la Plaza Central de Mercado (1925 - 1954). Esta condición haría que el Pasaje tuviera un fuerte lazo comercial con la Plaza y con las actividades comerciales que allí se realizaban, así como con algunos requerimientos de servicios que este establecimiento necesitaba.

Se dice que las dinámicas propias de la plaza, la cercanía al canal del río San Francisco, la presencia de las chicherías, entre otras condiciones, no permitirían que el pasaje funcionara con el objetivo comercial original que se esperaba.

Fue así como el Pasaje Rivas se convirtió en un espacio al servicio de la plaza de mercado como bodega de objetos utilitarios de alfarería, cestería y demás utensilios.

Para 1910 el Pasaje constituiría el mayor centro de acopio artesanal del momento, al cual acudían comerciantes y artesanos de todo el país. Esta condición haría que la segunda planta de la construcción sirviera de asistencia y camas, es decir lugar para tomar las comidas y tener habitación. Más tarde lo sería también para estudiantes procedentes de fuera de Bogotá.

Como se señaló anteriormente, en la actualidad el complejo del Pasaje Rivas está compuesto por tres pasajes, el Rivas (1893), Paul (1940) y Colonial (1976), y con aproximadamente 127 años de funcionamiento, el complejo Pasaje Rivas, mantiene viva su dinámica y su tradición.

El legado de los señores Acosta, Mahecha, Gutiérrez, Páez y Cortés, entre otros apellidos que llegaron hace varios años a los Pasajes, hoy lo sostienen sus herederos, pues los negocios, que han sido heredados de generación en generación, mantienen la oferta de los productos de antaño, así como las relaciones comerciales con sus proveedores ubicados a lo largo y ancho de la geografía nacional.

También están presentes nuevos comerciantes que ofrecen variedad de productos que en la actualidad complementan la diversidad de objetos y útiles presente en el Pasaje.

Allí es posible encontrar muebles, artesanías, utensilios de cocina, manualidades, productos naturales de uso medicinal, cestería, alfarería, tejidos, orfebrería, entre otros productos para negocio y el hogar.

El Complejo del Pasaje Rivas está compuesto por 55 locales (18 del Pasaje Rivas, 22 del Pasaje Paul y 15 del Pasaje Colonial). El área del Complejo está ubicada entre las Carreras 9a y 10, y las Calles 10 y 11, en el centro de la ciudad de Bogotá D.C.

El Complejo del Pasaje Rivas es un lugar donde no solo se venden y compran objetos útiles y estéticos, pues se trata de un referente de la ciudad que fue declarado bien de interés cultural del orden distrital, un espacio con historia, que trasciende

incluso los límites de la ciudad, pues también acuden allí comerciantes de diversos lugares del país, tanto a dejar mercancías como para comprar productos con destino en otras regiones. En la memoria colectiva se entiende que aquello que no es posible conseguir con facilidad en el comercio, en el Complejo del Pasaje Rivas muy posiblemente se puede encontrar.

Todo esto, por supuesto, hace muy atractivo este lugar para quienes visitan la ciudad desde otras latitudes, pues para los turistas caminar por el Complejo del Pasaje Rivas es una experiencia imperdible, en especial por la variedad de productos, lo colorido del ambiente, y la amabilidad de quienes allí laboran.

Pero tal vez lo más importante que se deba resaltar es que constituye un espacio de alto valor cultural al posibilitar contar en Bogotá con un lugar en donde tienen encuentro la diversidad de tradiciones artesanales del país; un espacio en donde se han transmitido, y se siguen transmitiendo, esos conocimientos tradicionales sobre el uso de maderas, fibras, técnicas, regiones, artesanos y tradiciones.

En el Complejo del Pasaje Rivas se mantiene vivo parte importante del patrimonio cultural inmaterial de los bogotanos y de los colombianos.





El Sistema Culinario Complejo

Se denomina Sistema Culinario Complejo al conjunto de ingredientes, técnicas, procedimientos, preparaciones, y formas de organización relacionados con la alimentación y que son compartidos por una comunidad en un contexto histórico y territorial específico.

Este sistema, propuesto entre otros por Alicia Guidonet en “La Antropología de la alimentación” en 2007, contempla tres etapas:



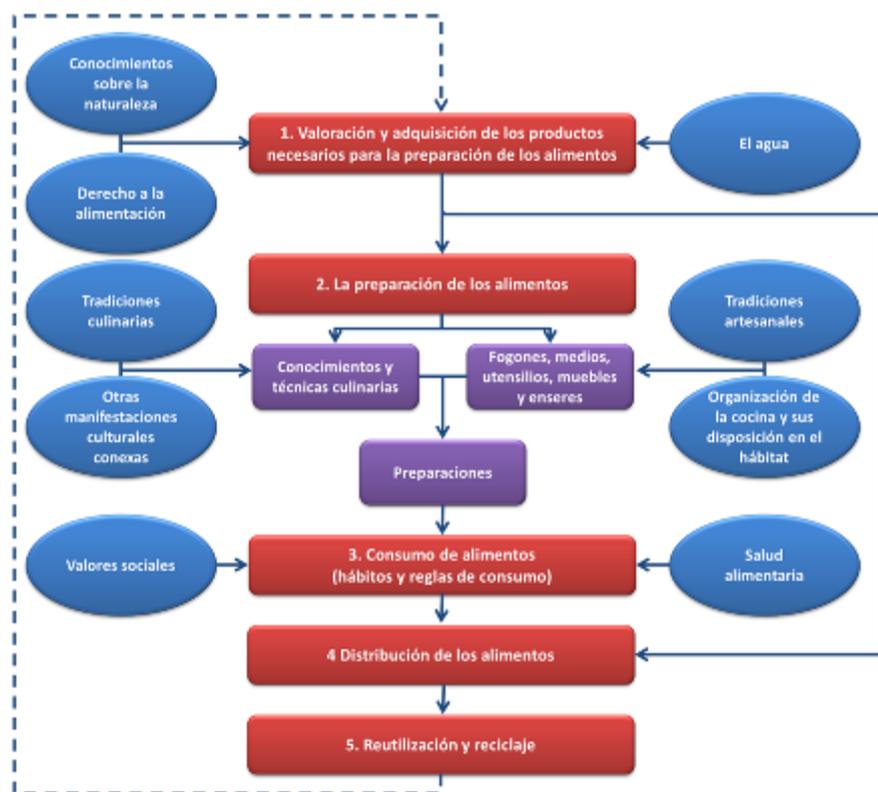
Para comprender este Sistema es necesario tener en cuenta que implica una serie de dimensiones, que desde el punto del patrimonio evidencian una compleja red de relaciones y de dinámicas que al momento de disfrutar una comida no se perciben.

La cocina, como campo del Patrimonio Cultural de una comunidad se puede comprender como una serie de saberes y sabores, y formas de vivir y comer la cultura.

Se refiere al conjunto de saberes, prácticas y técnicas tradicionales relacionados con la obtención, preparación y conservación, de alimentos, así como las manifestaciones alrededor del consumo de los mismos, los espacios en que se recrea, y los implementos y utensilios que emplea.

La cocina, desde el Patrimonio cultural, es muestra de las relaciones de adaptación de una comunidad en relación con el territorio que habita.

De esta manera se puede concluir que un país diverso en paisajes como Colombia tiene no una cocina nacional, sino un conjunto de cocinas regionales, cada una con una profunda relación entre las comunidades y su territorio a través del conocimiento y valoración de la oferta ambiental, las tradiciones, saberes y técnicas culinarias; los valores sociales y culturales de la alimentación; la salud, el bienestar y el placer; las manifestaciones culturales conexas, como la música, la gráfica popular y la literatura oral; sin olvidar las técnicas artesanales y de construcción de utensilios y fogones, los cuales son necesarios para poder llevar a cabo deliciosas preparaciones.





Dimensiones del Sistema Culinario complejo. Carlos E. "Toto" Sánchez R





La Cultura Material

Una definición sencilla de Cultura Material se refiere a todos aquellos objetos que hacen parte de la vida cotidiana de las comunidades. En el caso de la cocina, los utensilios, ollas, fogones y equipos adquieren gran importancia pues facilitan la transformación de productos y recursos en preparaciones que hacen más fácil y adecuada la alimentación .

Como se señaló anteriormente, buena parte de los utensilios y útiles de cocina han sido elaborados de manera artesanal en cada territorio o región de acuerdo a las necesidades de quienes cocinan, para lo cual se emplean ,en la mayoría de las ocasiones, diversos recursos locales en su manufactura.

Entre la variada oferta de objetos que están presentes en el Complejo del Pasaje Rivas, los utensilios de cocina ocupan un renglón muy importante. Es posible encontrar más de 300 utensilios diferentes procedentes de la Amazonía, la Orinoquía, del Caribe y el Altiplano Cundiboyacense, entre otras regiones del país.

Todo lo que se encuentra en el complejo Pasaje Rivas tiene una historia relacionada con quién lo hizo, en dónde, con qué materiales y con qué técnicas. De esta manera, los utensilios de cocina que se pueden encontrar en el Complejo dan cuenta de las tradiciones culinarias regionales a las que pertenecen.

Cada uno de esos utensilios narran sobre sus usos, territorios, productos, preparaciones, tradiciones y manifestaciones culturales relacionadas al acto de comer, y, por supuesto, de conocimientos y usos ancestrales y tradicionales que aún están vivos en el país.

Canastos, cernidores, cucharones, cucharas, molinillos, asadores, hornos mágicos, chorotes de barro y pilones, entre muchos otros objetos hacen parte no solo de la oferta del Complejo del Pasaje Rivas, sino que son parte fundamental del Patrimonio Cultural de la Nación.

Al preguntarle a Nydia, a Camilo, o a Don Santiago, o a alguno de los otros comerciantes de este lugar, por uno de estos utensilios, ellos pueden contar acerca del viaje que estos objetos hicieron, de los materiales y técnicas que se emplearon para ser producidos, y del cuidado que se debe tener para el uso de estos elementos. También estas personas dan cuenta acerca de las técnicas para “curar” estos implementos antes de su uso inicial, así como los secretos para mantener cada objeto artesanal en las mejores condiciones.

Algo llamativo es el costo de un objeto de estos, pues es ínfimo comparado con todo lo que representan, pues en un objeto de especial belleza y funcionalidad se está llevando toda la cultura y tradición de un pueblo o comunidad colombiana.



Ceramista.

Vereda La Chamba, Municipio de El Guamo, Tolima



Los artesanos y el Complejo del Pasaje Rivas

Un aspecto que llama la atención es la falta de información que existe acerca de los artesanos que elaboran gran parte de los utensilios de cocina que se venden en el Complejo del Pasaje Rivas.

Esta es una situación que no solo ocurre en este lugar, sino en la mayoría de lugares en los que se venden artesanías, especialmente en las grandes ciudades del país, en los cuales los artesanos son seres anónimos. Esto se debe a varios aspectos, entre los que se destacan:

- La falta de valoración del trabajo artesanal.
- El desconocimiento que se tiene en relación con los diferentes oficios artesanales.
- Los artesanos no “firman” sus piezas, en especial cuando se tratan de objetos que se venden a bajos precios.

De esta manera, en el Complejo del Pasaje Rivas existe una gran cantidad de piezas de las que se conoce tan solo el nombre del proveedor, generalmente un intermediario que en cada región se encarga de recoger o comprar las piezas que producen diversos artesanos, para luego transportarlas hasta Bogotá y ubicarlas en diferentes centros artesanales, pero especialmente en el Complejo, que ofrece la venta de estos utensilios tanto al “menudeo” (por unidad), como al mayoreo.

Son pocos los artesanos que se acercan directamente al Complejo del Pasaje Rivas a ofrecer sus productos. Aquellos que lo hacen generalmente hacen visitas espaciadas a lo largo del año, acercándose dos o tres veces en el año a vender sus utensilios, por lo que dependen de la capacidad económica y de espacio que tengan los comerciantes de poder adquirirlos.

Generalmente la producción artesanal no se hace en volúmenes altos, lo que limita la capacidad de ofrecer objetos en gran cantidad y de manera rápida. De la misma manera, estos artesanos a veces deben hacer desplazamientos largos, y por ende costosos, desde sus regiones, por lo cual la figura de intermediario toma más relevancia, pues este tiene mayor facilidad para transportar los utensilios.

Otro factor que lleva a que la participación de los intermediarios sea alta, es que estos pueden realizar visitas de manera periódica, pudiendo algunos incluso dejar en “deposito” las piezas. Es decir, se dejan los objetos para la venta y luego se recoge el dinero de aquello que efectivamente se haya vendido.

La ruta de los utensilios artesanales se hace más compleja al tener en cuenta que los Pasajes una parte de los objetos cumplen una parada antes de ser llevados hacia otros lugares del país.





El comercio de utensilios en el Complejo del Pasaje Rivas

El Complejo del Pasaje Rivas es un lugar que abre todos los días, de lunes a domingo, desde las 8:00 de la mañana hasta las 6:30 de la tarde, con excepción de domingos y festivos, días en los que se abre a las 10:00 am y se cierra a las 3:00 pm.

Desde antes de la hora de apertura, la dinámica del Complejo comienza a desarrollarse en escenarios cercanos, como cafeterías y almacenes vecinos, en los cuales vendedores, intermediarios y compradores se reúnen a esperar con ansias el momento en que se abren las puertas.

Los vendedores una vez llegan a sus locales, los asean como si fueran propios, y luego disponen los objetos de la manera más atractiva posible. Es importante en este punto señalar que la totalidad de los comerciantes del Complejo del Pasaje Rivas son arrendatarios, muchos desde el momento mismo en que los Pasajes se convirtieron en lugares para el comercio de objetos artesanales.

Los comerciantes son sumamente devotos, por lo que no es extraño encontrar imágenes de la Virgen o de santos a los que confían sus negocios y su prosperidad.

El movimiento comienza temprano y aunque hay algunos momentos de quietud, en general en el Complejo se da un gran dinamismo. Continuamente hay objetos entrando y saliendo de

cada uno de los Pasajes, por lo que quedarse parado en un pasillo es todo un reto frente al tránsito que por estos espacios circula.

Son varios los oficios que se conjugan en los Pasajes. Además de los propietarios, hay un nutrido grupo de apoyo compuesto por vendedores que no solo promocionan y ofertan los productos de cada local, prestando asesoría y dando consejos sobre los utensilios, sino que se encargan de ir de un lugar a otros de los Pasajes en búsqueda de los objetos que los clientes solicitan, incluyendo en muchos casos el adentrarse en bodegas. Este personal representa para los propietarios parte de su familia, pues en algunos casos son personas que llevan trabajando allí con ellos incluso por décadas.

A estos oficios se suman los de las personas que ofrecen diferentes productos y servicios que requieren los comerciantes. Hay vendedoras de tinto y de otras bebidas calientes, así como representantes de restaurantes cercanos que se encargan de llevar al mediodía almuerzos. También hay vendedores de elementos como papelería, bolsas y otros objetos necesarios para la actividad.

La solidaridad es un hecho fundamental de este Complejo. Las personas se apoyan y acompañan, se respaldan y se cuidan entre sí, y aunque hay individualidad, hay también una profunda conciencia colectiva .

CAÑAS RIVAS
VICTOR HERMUDEZ R.
 Cra. 10 No. 103 - Local 1099 A57
 Tel: 7 89 89 89 - 7 89 98 76
 Cel: 315 886 54 68

Tipicos J.C-II
 Móviles • Productos de la Chamba y Ráquira • Repisas en Bambú • Mimbres • Sillas • Muebles • Lámparas • Vasijas • Vasos • Cuchillos • Cuchetas • Esparto • Cajas de cocina en Madera • Canastillas en General

BIENVENIDOS!
 ARTESANIAS TRADICIONALES ORIGINALIAS DE VARIOS RINCONES DE COLOMBIA
 ELABORADAS EN BARRO AMARILLO Y NEGRO, MADERA, FLOJE, LANA, TRACA, JUNCO, CHINGATE ESPARTO, CAÑA, MIMBRE

Teléfono: 2 81-15-94
 Carrera 10 No. 10-72 Local 111
 Pasaje Colonial - Pasaje Rivas
 Bogotá D.C. Colombia

ARDAN
JOSE MANUEL BERMUDEZ
 Cra. 10 No. 103 - Local 1099 A57
 Tel: 312 447 47 49 - 310 885 64 42
 ardan@hotmail.com

OS ENTRADA POR LA CALLE 10a.

San Miguel
 Muebles Flautas Profesionales Yute • Muebles y Esteras, Bastones Sombreros, In Autofacto Sillas Mimbreras

ARMANDO S.

Almacén Carmenza
 Artesanías de todo el país
 Lunas • Tapetes • Esteras • Canastas
 Ollas de barro • Materas

CLASE DE CESTERÍA
 No. 10-33/Pasaje Rivas
 Bogotá D.C. - Colombia

Artesanías y Tipicas
 Cra. 9A Pa
 7-35 - armandotusideas@...
 491 00 28 - Bogotá, D.C.

Tipicos
 Canastos, Chivas, Baúles, Guacales
 Artesanías en General

rosa y Javier Corredor
 Carrera 10 - 58 Pasaje Paul
 6235 - Bogotá

Los vendedores del Complejo del Pasaje Rivas

Los vendedores del Complejo son personas que desde muy jóvenes se han vinculado al comercio de objetos artesanales. Algunas de estas personas tienen algún tipo de relación familiar con los propietarios de los negocios. Son hermanos, primos, sobrinos, cuñados, y en algunos casos los vendedores son ahijados.

En el complejo del Pasaje Rivas hay cerca de doscientos vendedores, con edades que oscilan entre los 18 y los 84 años, y aunque se presenta rotación, la mayoría de los vendedores y equipos de apoyo ven en comercio artesanal una opción de vida, por lo que es posible encontrar personas que llevan muchos años laborando allí.

El oficio de vender implica tener saberes acerca de los utensilios, sus técnicas de alistamiento, curado, uso y cuidado. Tiene que ver también con saber diferenciar un producto de otro, sus materiales y formas de construcción. Los saberes van desde cómo escoger un buen utensilio hasta como empacarlo de la manera más adecuada para que no se maltrate durante su transporte.

Vender tiene que ver con empatía, con disposición y amabilidad, rasgos que son característicos en quienes trabajan en los Pasajes. A continuación presentaremos a algunos de los vendedores de este importante sitio de la ciudad.

*“Con mi trabajo en el Pasaje he
pedido alcanzar lo que me he
propuesto”*

ERIKA RÍOS

Parrillas y Rusticas

Pasaje Rivas 104

Nacida en Santa Rosa de Osos, Antioquia, Erika lleva 10 años trabajando en el Pasaje. Parrillas y Rusticas es su emprendimiento, en el que atiende especialmente a restaurantes que solicitan sus planchas para carnes y recipientes, los cuales se pueden hacer de acuerdo a los requerimientos y especificaciones del cliente, lo que incluye incorporar logos y nombres de establecimientos en sus utensilios. Para Erika, el Pasaje hace parte del patrimonio cultural de la ciudad.



ALEXANDER BETANCOURT

Almacén de Artesanías Rincón Típico

Pasaje Rivas 113

Bogotano. Lleva trabajando 15 años en el Pasaje Rivas, disfrutando de conocer personas de diferentes regiones y nacionalidades. Destaca el compañerismo que se vive en el Pasaje y la posibilidad de aprender en su trabajo cada día algo nuevo.



“A los extranjeros les encantan los objetos artesanales y buscan, en especial, aquellos objetos marcados con Colombia”

GLORIA MUÑOZ

Artesanías San José

Pasaje Paul 1013

Nacida en Tunja, Boyacá, Gloria lleva trabajando en el Pasaje hace 30 años. Se acercó por primera vez al Pasaje Paul a los 15 años, cuando acompañaba a sus familiares mientras iba al colegio, y a los 18 años comenzó a trabajar en el local de su hermano. Le gusta interactuar con tantas personas diferentes, colombianos y extranjeros.



*“El Pasaje ha sido mi hogar He
levantado mi familia a punta de
canastos”*

SANTIAGO BERMÚDEZ

Artesanías Viber

Pasaje Colonial 109

Nacido en el municipio de Boyacá, Boyacá, este hombre lleva 44 de sus 56 años en el Pasaje. Trabaja en el local de su hermano, y gracias a su labor ha podido darles formación profesional a sus hijos.



MIREYA CORTÉS RUIZ

Típicos 108

Pasaje Rivas 108

Mireya hace parte de la familia de Don Jacobo Cortés, y junto con su hermana Nydia han velado por mantener la tradición que representa la venta de artesanías, siempre buscando aprender más de cada objeto.



ALEJANDRO GUERRERO

Pasaje Rivas 106

Alejandro, nacido en Ubaté, Cundinamarca, lleva 20 años en el oficio. Llegó al Pasaje Rivas de mano de su madre, Doña María Esther Silva, quien es artesana de la lana.

Trabajó un año en la China, pero regresó a Colombia para seguir su trabajo en la venta de artesanías. Le gusta el trabajo en el Pasaje porque le permite interactuar con los extranjeros, quienes valoran en gran medida los objetos artesanales.



“Me gustan las miniaturas porque soy chiquita”

PILAR RIVERA ACOSTA

Pasaje Colonial

Bogotana, lleva 22 años trabajando en el Pasaje Colonial .

Pilar destaca la unión que existe en el Complejo del Pasaje Rivas y la tranquilidad que se vive en este sector del centro de la ciudad.



OMAR RODRÍGUEZ PÁEZ

Pasaje Paul 1059

Bogotano. De sus 50 años, 15 los lleva trabajando en el negocio. Comenzó ayudando a su mamá, María del Carmen Páez quien labora en el Complejo desde hace muchos años.



MIRIAM PASCAGAZA

Pasaje Colonial 113

Bogotana. De sus 68 años de vida ha pasado 38 en el negocio que heredó de sus padres y que administra junto con sus hermanos, aunque desde niña acompañaba a su familia en la venta de utensilios artesanales.

Le encanta su oficio, pues le gusta atender a las personas.







Ajiceras, Alacena, Arepera, Arepero para estufa de gas, Artesas, Asadores, Atarrayas, Azucareros, Bancos para Bar, Bandejas de madera, Barriles, Toneles o Barricas, Bolsas de mercado en ganchillo, Bolsas de mercado en zuncho, Botas de cuero para Beber, Botellas decorativas, Botellas Pata de vaca, Braseros, Butacos, Cacerolas, Cacerolas para huevos pericos, Cagüingas, Caminos de mesa, Canastas de Picnic, Canastillas para fritos, Canastos con tapa, Canastos para anchetas, Canastos para cazuelas, Canastos para huevos, Canastos, Casita para huevos, Cazuelas, Cazueleros, Cedazos en crin de caballo, Cedazos para cuajada, Cedazos indígenas, Cernidores, Chinas, Chinas de plástico, Churruscos para lavar envases, Coladores de tela para café, Copas para Huevos, Copas de aguardiente, Copones, Cuberteros, Cubiertos, Cucharas, Cucharas medidoras en cacho, Cucharitas bicolores, Cucharones, Cucharón para Trapiche, Cuchillos, Cuyas, Delantales, Destapadores, Ecurridores, Especieros, Exprimidores de Ajos, Exprimidores de Naranja, Espumaderas, Esteras para queso, Frutas decorativas, Fruteros, Fruteros con frutas de madera, Frutero de Guacamayas, Frutero o canasto doble pared, Fruteros o verdureros de tres niveles, Fuelles, Gallinas para guardar huevos, Hieleras, Hornos mágicos, Hornos para plátanos, Huevitos decorativos, Imanes para nevera, Individuales, Jarras, Jarrones, Jícaras o totumas de Calabazo, juegos de saleros, pimentero y servilletero, Juegos de café, Lasañeras, Licoreras, Manteles, Máquinas para hacer empanadas, Mazos para carne, Mesas de desayuno, Mesas de moler, Mesas, Mesitas para Café, Mieleros, Miniaturas, Mochilas de Macramé, Moldes para arepas, Moldes, Moldes para arroz, Molinillos, Mollos, Morteros, Muebles para Bar, Mugs, Ollas de barro de Raquira, Ollas de barro negro de La Chamba, Óllitas decorativas, Pailas de cobre, Palas para Trapiche, Paneras, Parrillas, Parrillas para arepas, Partidores de panela, Pataconeras, Pataconera Para canastillas de plátano), Pilonos, Pimenteros, Pinchos para mazorca, Planchas para pescado, Planchas para carne asada, Platos, Platos gigantes para picadas, Pocillos, Portacazuelas, Posacalientes, Posacucharas, Posavasos, Recipientes de Totumo para bebidas, Reverberos, Rodillos, Saleros en totuma, Saleros, Saleros en cerámica, Salseras, Sanducheras, Sartenes, Servilletas tejidas, Servilleteros, Sillas de comedor para bebés, Sillas, Tablas para picar, Tablas para pizza, Tacos para cuchillos, Tahines de barro, Tapas de canasto, Tenedores, Totumitas para tomar bebidas alcohólicas, Trenzas de la abundancia, Vajillas, Vajillas de El Carmen de Viboral, Vajillas de La Chamba, Vajillas de Ráquira, Vajillas para niñas.

Los utensilios artesanales de cocina del Complejo

En desarrollo de la investigación se logró consolidar una matriz en la cual se lograron identificar 266 utensilios artesanales de cocina, aunque la lista puede ser más amplia si se considera que existen utensilios similares en diferentes tamaños, y hay otros que no están a la vista y que reposan en los estantes de los locales en espera de alguien que los encuentre.

Entre los grupos de materiales se encontraron objetos en barro o arcilla, en cuero, en fibras vegetales, fibras animales, madera, metal, papel, piedra, materiales sintéticos, textiles, totumo o calabazo y vidrio. De esta diversidad de utensilios se seleccionaron treinta a los cuales se les realizó un proceso de documentación:

Artesa	Copas de aguardiente en vidrio con cuero	Plancha para pescado
Barriles	Cucharas en madera de puy	Piedra o mesa de moler
Bota de Cuero	Cuya o soporte para ollas indígenas Cubeo	Pilón
Botella de pata de res		Posacucharas pintado a mano
Brasero desarmable	Estera para queso	Posavasos con tamo
Canasto de Guacamayas	Fuelle	Reverbero
Canasto para huevos en esparto	Horno mágico o horno para plátano	Tabla para picar
Cazuela en barro negro de La Chamba	Molinillo o Bolinillo	Tapa de canasto
Cedazo de crin	Mollo u olla de arena	Totuma para la sal
China de junco		Tranza de la abundancia

ARTESA

Una Artesa, Amasadera o Batea, es un recipiente hecho en una sola pieza de madera que se emplea desde la antigüedad para preparar la masa para hacer el pan o las arepas.

La artesa se elabora en madera de sajo (*Campnosperma panamensis*), cerezo (*Prunus sp.*), caracolí (*Anacardium excelsum*), cedro (*Cedrus sp.*), o de pino (*Pinus sp.*), ya que se requiere de una estructura firme y fuerte.

Las artesas se emplean además de para amasar, para servir algunos alimentos y como frutero o adorno de mesa.

Origen: La Guajira

Artesano: Desconocido

Se consigue en varios locales del complejo.







BARRILES

Estos barriles, Toneles o Barricas, empleados para la fermentación o añejamiento de bebidas son construidos con madera de roble americano o roble de agua (*Quercus rubra*), que es especial para mantener los líquidos, aportándole también algo de color.

Con esta madera se hacen las *tapas*, también llamadas témpanos o fondos, que son las piezas que se encuentran a los extremos del barril, así como las *duelas* o tablas convexas que dan forma al barril y que están sujetas mediante unos *flejes* o aros de hierro remachado. Los barriles se ubican sobre una base de madera de pino que ayudan a que mantengan su posición horizontal. En la parte superior, sobre una de las duelas se encuentra el tapón para el llenado, mientras que en una de sus tapas se ubica una llave de metal o de madera para poder extraer el licor.

Los barriles se fabrican en diferentes tamaños de acuerdo al volumen de bebida que se quiera añejar. Es posible encontrar de 2, 4, 8 y 20 litros.

Generalmente se utiliza un vino corriente, el cual se deja “añejar” por lo menos tres semanas para que se añeje. Lo mismo se puede hacer con rones y otras bebidas. En el barril se pueden también poner a fermentar bebidas tradicionales como guarapos y masatos, pero sin usar el tapón para que pueda “respirar” la bebida y no se bote.

El barril se debe mantener húmedo. Previo a usarlo se recomienda lavarlo con agua tibia y dejar el agua por un par de días, para luego llenarlo con el licor que se quiera añejar. Si no se está usando, se debe mantener lleno de agua para que la madera mantenga sus propiedades impermeables.

Origen: Manizales, Caldas

Artesano: Wilmer

Se consigue en el Artesanías Viber , Pasaje Colonial 109

BOLSAS DE ZUNCHO PLÁSTICO

Las bolsas hechas con zuncho plástico, generalmente de nylon, se han convertido en los últimos años, además de una versión diferente del canasto, en un accesorio para las mujeres, pues la diversidad de colores de las cintas plásticas ha generado que los artesanos desarrollen cada vez más interesantes propuestas de diseño.

Origen: Bogotá.

Artesano: Desconocido

Se puede conseguir en buena parte de los establecimientos del Complejo.



BOTA DE CUERO

La bota de cuero ha sido una de los utensilios que ha acompañado los desplazamientos de los seres humanos, pues es la evolución del antiguo odre. En Colombia la bota es un símbolo de la fiesta brava, de las corridas de toros, pero mantiene su estatus de recipiente ideal para transportar cualquier tipo de bebida, pues por su forma y composición mantiene fresco el interior. Generalmente se emplea para almacenar, transportar y beber directamente de ésta licores varios, en especial vino y manzanilla.

Las botas se hacen con cuero cosido recubriendo un recipiente interior hecho de estomago de cordero, plástico o de látex. Antes de su uso se recomienda llenar con agua tibia y enjuagar el interior por lo menos dos veces, sin usar ningún tipo de detergente. Luego se debe llenar con un trago fuerte, un ron, por ejemplo, y se debe dejar curar por varios días, de ser posible un par de meses, dándole vueltas constantemente a la bota.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: Desconocido

Se consigue en Artesanías San José, Pasaje Paul 1013, y en otros establecimientos del Complejo.



BOTELLA DE PATA DE RES

La Botella de rata de res o “Pata” es un recipiente de vidrio el cual es forrado con el cuero en pelo y la pezuña de una res. Es decir, se ve exactamente como la pata de una res.

Las “patas” vienen en tres tamaños: pequeña, media y grande, alcanzando la más grande a tener un volumen de 750 centímetros cúbicos. Se emplea para guardar bebidas alcohólicas, para añejarlas o servir las. Funciona como un recipiente portable.

Se debe evitar humedecer mucho la piel al momento de lavar la botella.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: Desconocido

Se consigue en Artesanías San José, Pasaje Paul 1013, y en otros establecimientos del Complejo.







BRASERO DESARMABLE

Denominado también como Asador o Parrilla, el brasero desarmable es un utensilio para cocinar, que tiene una forma rectangular y está compuesto por una parrilla de hierro que se ubica sobre un cajón de aluminio pintado de negro en el cual se disponen las brasas, y el cual es sostenido por cuatro patas.

Se trata de un utensilio asociado a los tradicionales asados familiares de los fines de semana realizados por los colombianos.

Actualmente, el brasero desarmable también es utilizado como base para las chimeneas.

Al brasero se lo puede encontrar en tres tamaños: la pequeña (30 X 20 cm), la mediana (80 X 50 cm) y la grande (90 X 60 cm), aunque se están elaborando braseros, algunos más pequeños y

otros mucho más grandes, pues su selección depende del tamaño de las piezas de carne, chorizo, mazorca y arepas que se quieran asar, así como del tamaño de la comensalía.

Antes de usar el brasero es necesario untarle mantequilla por todos lados a la parrilla, luego se prende el fuego y se deja quemar. Posteriormente se toma una cebolla cabezona, se parte por la mitad a lo ancho, y con esta, ayudándose de un tenedor para sostenerla, se refriega muy bien la parrilla.

Para guardarlo, al brasero se le deben quitar las patas, y se debe descartar la ceniza que se acumulada en el cajón.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: Ramiro

Se consigue en Típicos JC- 111, Pasaje Colonial 111, así como en otros establecimientos del Complejo.





CANASTO DE GUACAMAYAS

Estos tejidos de Guacamayas son parte de las artesanías más emblemáticas del departamento de Boyacá. Para hacer la cestería se requiere de un alma de paja, la cual se cubre con fibras de fique de varios colores, y con esta, empleando la técnica de rollo se da forma a diferentes objetos, como canastos, fruteros, jarrones decorativos, portacazuelas, individuales, posacalientes y portavasos, entre otros.

Guacamayas es el nombre del municipio en el cual se mantiene esta tradición en la que los colores vivos resaltan. Para lograr estas piezas se requiere de recoger en el cultivo las hojas maduras del fique (*Furcraea cabuya*), a las cuales son paciencia se le sacan las fibras, las cuales luego de lavadas en abundante agua y por varias horas, para luego ser secadas. Las fibras secas se escarmanan o desenredan y se tinturan hasta obtener colores parejos y firmes. Las fibras coloreadas se escarmanan nuevamente y luego se hilan. La cestería de Guacamayas está reconocida con la figura de Denominación de Origen

Para escoger un buen canasto de Guacamayas se observa que la pieza tenga buenos terminados y que los colores sean brillantes y vivos, sin ningún tipo de variaciones o “mareos”.

Se recomienda no dejarlo humedecer, pues se pueden dañar las fibras o los colores.

Origen: Guacamayas, Boyacá

Intermediario: Francisco Silva

Artesano: No se cuenta con datos

Se consigue en el Artesanías Viber , Pasaje Colonial 109.

CANASTO PARA HUEVOS EN ESPARTO

Este canasto cuyo uso exclusivo es para almacenar y acarrear los huevos, se trata de una pieza hecha de fibra de esparto (*Juncus ramboi colombianus*) tinturado de forma natural con múltiples colores combinados, es de una sola manija, y su cuerpo puede ser en forma ovalada, redonda o rectangular.

Actualmente, se le ha dado otros usos como canasto para almacenar hierbas aromáticas, pan, o incluso por su belleza representa un accesorio muy llamativo como bolso para dama.

Para curar este canasto es necesario lavarlo con agua y vinagre o con jabón líquido para las manos. Y para su cuidado hay que procurar guardarlo en un lugar seco y ventilado alejándolo de la humedad.

Origen: Cerinza, Boyacá

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC-111, Pasaje Colonial 111.



CAZUELA DE BARRO NEGRO DE LA CHAMBA

La cazuela de barro negro es una de las piezas emblemáticas de la comunidad creativa de La Chamba, cuya tradición ha sido reconocida con Denominación de origen.

Esta pieza se hace con una mezcla de barros arcilloso y arenosos, la cual se moldea con ayuda de un patrón, y luego de secarse al sol se barniza con barro rojo, tras lo cual se bruñe con ayuda de piedras ágatas para alisar las paredes de las piezas y cerrar los poros. Una vez seca se lleva al horno y se le da su característico color negro con ayuda de humo. Aunque no necesita curado, se recomienda que antes del uso inicial se cubra su interior con mantequilla y se lleve al fuego por media hora.

Este tipo de ollas se usan en todo el país para servir sopas, cremas y caldos, o para servir frijoles guisados.

Origen: Vereda La Chamba, Municipio de El Guamo, Tolima.

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos 108, Pasaje Rivas 108, así como en otros establecimientos del Complejo.







CEDAZO DE CRIN

Con estructura de aros hechos de madera de Aliso en forma de circulo que tensa en su interior una malla hecha a partir de un fino tejido elaborado de hilos de crin de caballo, el Cedazo de Crin de Caballo es un utensilio que se usa tradicionalmente para cernir o colar harina o pulpas de fruta.

Para la elaboración del Cedazo, se deben lavar las crines para así seleccionar los mejores pelos para hacer el tejido. En un telar muy sencillo de forma rectangular construido de madera, se realiza el tejido que va a servir para cernir, y, por otra parte, se fabrican unos aros muy finos de madera de Aliso.

Una vez se cuenta con ambas piezas, se ensamblan con la ayuda de una cuerda de fique o cabuya.

El tejido debe quedar bien tenso y ajustado entre los aros de madera.

En Tota, Boyacá, se fabrican los más reconocidos cedazos del país, y hasta monumentos se han hecho en su honor.

Antes de estrenar el cedazo es necesario sumergirlo media hora en agua fría con sal, y para almacenarlo es conveniente elegir un lugar seco que tenga buena ventilación.

Origen: Tota, Boyacá

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC-111, Pasaje Colonial 111, y en otros establecimientos del Complejo.

CHINA DE JUNCO

La china Sopladera o Venteadora, es un utensilio elaborado en fibras vegetales, primordial para avivar el fuego en los fogones tradicionales en todo el país.

Sin embargo, cada región tiene sus propias “chinas”, elaboradas con las fibras vegetales que se pueden encontrar. En el caso de esta china, su base es junco trenzado procedentes de las lagunas y embalses del Altiplano Cundiboyacense, como Fúquene, Neusa y Tota.

La china de junco es un objeto tejido en forma de rombo unido a un mango largo para su manipulación.

Origen: Tausa, Cundinamarca.

Artesano: Desconocido

Se puede conseguir en buena parte de los establecimientos del Complejo.



COPAS DE AGUARDIENTE EN VIDRIO CON CUERO

Las copas de vidrio se hacen en Bogotá y las cubiertas en cuero repujado y pintado se hacen en Medellín. Finalmente todo se ensambla en Bogotá.

Las copas de aguardiente se consideran como un obsequio ideal, pues siempre vienen en juego, es decir se empacan varias copas en un mismo paquete, de manera que siempre exista la posibilidad de compartir un trago.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: Desconocido

Se consigue en el Pasaje Colonial 112







CUCHARAS EN MADERA DE PUY

La madera de Puy (*Tabebuia serratifolia*), también conocida como Roble morado o Tahuarí, además de su resistencia, tiene la ventaja de que de acuerdo al corte se puedan obtener piezas que combinan el color amarillo claro de las capas externas con las capas internas de color marrón oscuro, lo que genera un interesante contraste al momento de fabricar objetos.

Las cucharas de Puy se tallan, se pulen y luego son cubiertas con una capa de aceite de oliva, lo que además de brillo les da características aislantes en relación con los alimentos, lo que las hace inocuas. Las cucharas se emplean para cocinar, servir, medir cantidades, o como decoración.

Además de las cucharas se tallan también espátulas, paletas, tenedores y molinillos. Estos productos proceden de la región Caribe.

Para seleccionar una buena cuchara se debe tener en cuenta que esta no esté abierta, que sea maciza, con buen acabado y pulido, y que no tenga astillas. Estos utensilios no necesitan ser curados, pero si se recomienda que no se dejen mucho tiempo en agua y que se seque a la intemperie. De la misma manera se recomienda frotar las piezas de manera ocasional con un poco de aceite de oliva.

Origen: Región Caribe

Artesano: Varias familias

Se consigue en Parrillas y Rústicas, Pasaje Rivas 106





CUYA O SOPORTE PARA OLLAS INDIGENA CUBEO

Este soporte está hecho en la fibra vegetal de la palma de cumare (*Astrocaryum aculeatum*). Se trata de un objeto bellamente elaborado por el Pueblo Indígena Cubeo del Vaupés, a modo de un círculo tejido en forma de "reloj de arena espiralado", que tradicionalmente es usado para apoyar algunas vasijas. Es especial porque representa el origen mítico de los Cubeo: *"... en el mundo sagrado es una hembra, el soporte representa el mundo inferior y el mundo superior donde surgieron los seres humanos..."*. *"...Esta misma figura está plasmada en el paisaje, en el raudal de Santa Cruz se encuentra representado sobre la piedra y según el relato mítico es en este sitio donde se originaron los Cubeo. Está la laja en un hueco donde brota el agua y en todo el centro tiene esa forma, allá adentro. Entonces lo reproducen en ese tejido y se reproduce el tejido. Pero no todas las vasijas van sobre ella, sólo las [que son] muy especiales nunca falta en la casa ancestral, donde hay dos, una para la chicha y una para el Mambe..."* Entrevista a Sabedor Enrique Llanos, Mitú, 05 octubre de 2015)¹

¹. Stoehr Rojas, Silvia Mathilde. Memorias y fotografías: Recordando la alfarería en el Río Vaupés. Pg. 136. Bogotá. 2019

A este soporte se le asocian otros usos según las mujeres Cubeo:
“...Para los blancos es un revistero, y para nosotros es para guardar el casabe, la fariña...”².

Para mantener en buen estado el soporte en principio se debe lavar con agua y vinagre o con jabón de manos, y se debe guardar en un lugar seco y ventilado.

Origen: Departamento del Vaupés

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC-111. Pasaje Colonial 111.

² Ibíd. Pg. 109.

ESTERA PARA QUESO

La estera para queso, es un utensilio que sirve para hacer y darle forma al queso fresco o campesino. Está hecha de fibra de esparto (*Juncus ramboi colombianus*) y mide entre 80 cm y 120 cm de largo y 15 cm de ancho. Se trata de una tira larga elaborada a partir de un tejido muy estrecho que envuelve la cuajada y la aprieta para darle la forma deseada al queso.

Se le da uso a la Estera una vez se desmenuza la cuajada con los dedos y se le agrega sal al gusto. Con ayuda de la estera se aprieta y se le pone un peso encima. Esto permite que todo el suero salga. Unas horas más tarde se obtiene el queso fresco. Con la Estera se obtienen quesos de media libra a 5 kilos.

Antes de usar la Estera es necesario lavarla con agua y sal. Para su almacenamiento es importante enrollarla y amarrar sus extremos y ponerla en un lugar seco y ventilado.

Origen: Boyacá

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC- 111, Pasaje Colonial 111.



FUELLE

El fuelle es un succionador y contenedor de aire manual, que sirve para distribuir aire a presión para encender y avivar fogones de carbón, chimeneas y braseros especialmente. También es utilizado para atizar el fuego en la fundición de metales como el oro y la plata.

Se trata de un objeto hecho de madera, cuero y en menor proporción de metal, que consta de una bolsa de cuero plegable, una boquilla por donde entra y sale aire, y un mango que facilita su manipulación. Para el curado de un fuelle es necesario untar el cuero y la madera con aceite vegetal para hidratarlos. Y para mantenerlo es necesario alejarlo de la humedad.

Origen: Cundinamarca

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC-111, Pasaje Colonial 111, y en otros establecimientos del complejo.



HORNO MÁGICO O HORNO PARA PLÁTANO

El Horno Mágico, es una caja de aluminio con tapa, con una parrilla en su interior para poner los alimentos a calentar u hornear sobre la estufa. Tiene un uso especial para asar plátanos y mazorcas, aunque también lo usan para calentar espacios.

Antes de estrenar el horno mágico es necesario untar la parrilla con abundante mantequilla para que no se peguen los alimentos.

El horno mágico debe guardarse en un lugar bien ventilado para que no se oxide.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC-111, Pasaje Colonial 111, y en otros establecimientos del Complejo.







MOLINILLO O BOLINILLO

El molinillo o bolinillo es un utensilio que se emplea para batir el chocolate caliente, aunque también su uso se ha extendido a la preparación de otras bebidas como jugos y cremas. Los molinillos se remontan a la América prehispánica, en donde se utilizaba un mecedor para batir el chocolate, el cual luego del proceso de conquista y colonización fue mejorado por los españoles.

El antecesor del molinillo actual fue una rama o “garabato” de guayabo, la cual luego de cortada y pelada era secada y curada, para luego emplearla en la cocina. Actualmente se elaboran especialmente con madera de puy (*Tabebuia serratifolia*), pino colombiano (*Podocarpus oleifolius*), pino común (*Pinus sp.*), urapán (*Fraxinus chinensis*), teca (*Tectona grandis*), y guayabo (*Psidium guajava*), entre otras especies.

El molinillo está compuesto por un cabo de madera, de unos 30 - 35 cm de longitud y 2 cm de grosor, el cual termina en una cabeza con ranuras o aspas, la cual mide de 5 a 6 cm de grosor y de 6 a 7 cm de longitud. Sin embargo hay diversidad de tamaños, de acuerdo al tamaño de la olleta en que se va a preparar el chocolate.

Existen dos maneras de elaborar un molinillo: la más apreciada quizás es cuando se obtiene el utensilio de una sola pieza de madera, la cual es torneada y tallada. Recientemente se han

incorporado anillos al molinillo a la usanza de México, los cuales se obtienen del proceso en el torno.

La otra forma consiste en tornearse el cabo y tallar la cabeza por aparte, y luego unirlos, encabando el mango en la cabeza con ayuda de un pegante de uso industrial, que no afecta la comida, y de un pasador de madera que evita que la cabeza se llegue a desprender por cuenta del calor.

Para escoger un buen molinillo hay que fijarse en que tenga buenas terminaciones y que la madera no tenga ninguna fisura o rajadura. La veta de la madera debe ser longitudinal. Un molinillo debe tener buen peso para que se mantenga dentro de la olleta, y sus aspas deben ser firmes.

El molinillo, antes de su uso, debe dejarse sumergido en agua con sal por tres horas y luego debe dejarse secar a la intemperie. Se recomienda no guardar el molinillo húmedo.

Origen: Bogotá D.C., Boyacá, La Guajira,

Artesano: No se cuenta con datos

Se consiguen en el Almacén de Artesanías Rincón típico, Pasaje Rivas 113, así como en otros varios lugares del Complejo.





MOLLO U OLLA DE ARENA

El mollo u olla de arena está hecha de barro arcilloso. Se diferencia de las otras ollas de barro, en cuanto a que esta es más gruesa y resistente a altas temperaturas por su contenido de arena.

Son ollas medianas y de boca angosta. Se distinguen de las demás porque cuentan con una pinta o decoración de color rojo, que se logra a partir de los minerales del barro rojo denominado por los artesanos como “checa”.

Este utensilio se debe curar antes de su primer uso. Este proceso inicia untando con mantequilla o margarina tanto el interior como el exterior de la olla, incluyendo la tapa, sin dejar espacios. Al tiempo, en una olla aparte se debe preparar un melao o melado con 1 litro de leche y una panela. Se lleva esta mezcla al fuego hasta que espese. El melao, una vez listo, se vierte en la olla de arena enmantequillada y se procura untarlo bien por todas las paredes del recipiente.

Se pone la olla al fuego medio por 30 minutos. La tapa también se lleva al fuego, pero por solo 15 minutos. Pasado este tiempo se deja enfriar sobre una superficie que no esté muy fría y luego se lava con agua tibia y vinagre, y se enjuaga finalmente con agua tibia.

También se puede poner a freír en la olla la parte grasa del cerdo, con la que se hace chicharrón. Después se lava y se vuelve a curar. Entre más grasa se cocine allí mejor queda curada la olla.

Este tipo de ollas se usan especialmente para cocinar el arroz o para fermentar Masato o Chicha. Eso sí, una vez una olla se destina para elaborar fermentos, no puede cambiársele su uso, pues contamina la comida.

Origen: Ráquira - Boyacá.

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC- 111, Pasaje Colonial 111.





PLANCHA PARA PESCADO

Este utensilio hecho en aluminio fundido y que tiene la forma de un pez, se emplea tanto para preparar pescados asados, como para llevarlos a la mesa. La plancha se apoya en una base de madera de pino, de la cual su superficie ha sido catalizada.

La plancha para pescado, lo mismo que la planchas para carne o Churrasqueras, deben ser de aluminio, sin ningún tipo de rajadura y con buenos acabados. Antes de usarse se recomienda que se unte con cascara de plátano o se deje calentar mucho.

La plancha sirve para hornear, por lo que se puede exponer al fuego directamente. Si se quiere emplear para servir, se recomienda que la plancha se haya dejado calentar al fuego por varios minutos para que la comida no pierda temperatura. Se puede servir viudo de pescado, pescado sudado, mojarra frita o pescado asado, ya sea al horno, a la plancha o a la parrilla.

Se puede lavar fácilmente con agua y jabón. En caso de que la plancha esté pintada (lo cual se hace con pintura electroestática), se recomienda que no se use esponjilla en la lavada, pues puede desprender la capa de pintura. La tabla debe limpiarse pero sin humedecerla mucho o sin sumergirla en agua.

Otro uso de la plancha para pescado es como elemento decorativo, como centro de mesa o frutero.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: Parrillas y Rústicas

Se consigue en Parrillas y Rústicas, Pasaje Rivas 104

PATACONERA

La pataconera, Tortillera o Arepera tiene la función de adelgazar por presión porciones prefritas de plátano para hacer patacones, o bien aplastar la masa de harina de maíz o trigo para hacer tortillas y arepas, o lograr una fina masa para hacer empanadas.

La pataconera está hecha en aluminio fundido, aunque es posible encontrarla en el Pasaje en materiales como madera y plástico. Se trata de dos discos de metal, una base y una tapa, los cuales se presionan una contra otra con ayuda de una palanca. Para hacer más fácil la tarea y que no se adhieran las masas a las superficies, se les puede aplicar aceite vegetal o usar una película plástica.

A pesar de ser una pieza resistente se debe operar con cuidado para evitar accidentes.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: Parrillas y Rústicas

Se consigue en Parrillas y Rústicas, Pasaje Rivas 104.



PIEDRA O MESA DE MOLER

Es un utensilio utilizado para triturar granos y otros alimentos. Se trata de una pequeña mesa rectangular hecha de piedra volcánica, en donde al deslizar una piedra más pequeña que se toma con la mano, producto de la fricción entre ambas se logra romper y moler los alimentos.

La piedra de moler también sirve para macerar medicinas y semillas para obtener tinturas naturales.

Para el curado de la piedra de moler, se debe untar y frotar por todos lados con aceite vegetal de cocina y sal. Se recomienda guardar en un lugar ventilado, firme y plano para que no se vaya a romper.

Origen: Valle del Cauca

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC- 111, Pasaje colonial 111.







PILÓN

El Pilon es un utensilio que sirve para triturar, machacar o macerar con ayuda de las manos. Está fabricado tradicionalmente en madera. Se trata de un recipiente hondo que con la ayuda de un mazo sirve para “pilar” o separar la cutícula al arroz, maíz, trigo entre otros cereales. También se usa para obtener harina de yuca y de maíz.

En nuestro país el pilón es utilizado en diferentes tradiciones culinarias de varias regiones. Por ejemplo, en el Caribe se emplea para pilar el maíz y desgranar el millo, en la región Andina para obtener cuchucos (granos partidos de maíz, arroz, trigo y cebada, entre otros), en la Amazonía para pulverizar las hojas tostadas de coca (*Erythroxylum coca*) junto con hojas de yarumo (*Cecropia peltata*) para producir el Mambe, e incluso en el Tolima, en la comunidad creativa de La Chamba, este utensilio es usado para pulverizar las arcillas con las que luego se elaboran sus famosas ollas rojas y negras.

Para construir este utensilio se necesita una gran pieza de madera completa, la cual se talla a mano. Entre las maderas que se usan está el caracolí (*Anacardium excelsum*) y el cedro (*Cedrus sp.*), entre otras. Aunque existen pilones de varios tamaños, generalmente se emplea el que mide casi un metro de altura, pues facilita la labor de las mujeres a quienes se les denomina piloneras.

Para curar el pilón se debe untar aceite vegetal al mazo y el interior del pilón, llamado copa. El pilón se debe guardar en un lugar seco y bien ventilado.

Origen: Departamento del Cesar

Artesano: Desconocido

Se consigue en Típicos JC-111, Pasaje Colonial 111.

POSACUCHARAS EN CERÁMICA PINTADA A MANO DE EL CARMEN DE VIBORAL

La comunidad creativa de El Carmen de Viboral , Antioquia, ha desarrollado y mantenido por más de 100 años su tradición cerámica en bajo esmalte, la cual se basa en la decoración a mano realizada sobre bizcochos o piezas cocidas para luego ser esmaltadas y horneadas nuevamente.

Las “pintas” o decoraciones de la mayor parte de las vajillas y utensilios elaborados en El Carmen de Viboral son resultado del ingenio y creatividad de las mujeres decoradoras, quienes han llevado elementos de su contexto, especialmente sus flores, a complejos y coloridos diseños.

Origen: El Carmen de Viboral, Antioquia.

Artesano: Cerámica La Nacional

Se consigue por encargo en Típicos 108, Pasaje Rivas 108.







POSAVASOS EN MADERA DECORADOS CON TAMO

Estas piezas artesanales procedentes del departamento de Nariño se emplean como elemento decorativo, a la vez que protegen las superficies de mesas y otros muebles de las marcas de vasos y tazas.

El tamo es una técnica que se remonta a la colonia, en la cual se enchapa una pieza de madera con delgadas láminas obtenidas de los tallos del trigo y la cebada. Para lograr esta decoración se aprovechan los residuos de las cosechas de estos cereales, se seleccionan los mejores tallos o tamos, buscando que sean lisos, largos y de buen color, y luego se cocinan en agua por cerca de dos horas. Se dejan secar y se abren, para luego ser alisados y con ayuda de herramientas de corte obtener unas finas laminillas. Los tallos se emplean tanto en su color natural como tinturados con ayuda de colores.

El diseño que se quiere se lleva a una hoja de papel y sobre este se montan las laminillas de tamo. Una vez se está seguro del diseño se lleva a la pieza de madera, pegando uno a uno las

laminillas con ayuda de pegante. Una vez las piezas están listas, se procede a lacarlas o a aplicarles en algunos casos resinas para mantener el diseño, proteger las laminillas de tamo y darles brillo.

Para hacerse a una buena pieza hay que revisar muy bien la calidad de la madera y de los acabados, y que el tamo no esté partido y su color sea parejo. Se recomienda que si se ensucia la pieza, inmediatamente se limpie

Origen: Pasto, Nariño

Artesano: Desconocido

Se consigue en el Pasaje Colonial 112

REVERBERO

Un reverbero, también conocido como Infiernillo, es una especie de hornillo de metal que funciona con alcohol industrial como combustible y con estopa textil como medio para mantener la llama. Se emplea como estufa portable para preparar y calentar alimentos. Cuenta con una tapa que se utiliza para apagar el fuego, pues una vez se pone sobre el reverbero esta impide la entrada de oxígeno.

En el Pasaje se puede encontrar dos tipos de reverberos: uno hecho con aluminio y otro construido con materiales reciclados. Para este último se emplea latas recicladas y un armazón de aluminio. Para esta armazón, hace unos años se empleaban los zunchos metálicos con que se ataban los guacales de madera procedentes de la China.

Origen: Bogotá D.C.

Artesano: No se cuenta con datos

Se consigue en el Almacén Carmenza , Pasaje Paul 1033



TABLA PARA PICAR

La tabla para picar es un tradicional utensilio de cocina elaborado en madera de pino, que se emplea, además de ser una superficie adecuada para cortar y picar alimentos, como elemento para soportar vasijas calientes.

La tabla se puede encontrar en varios tamaños de acuerdo a la necesidad del comprador. Sin embargo, una tabla promedio tiene una longitud de 40 cm y un ancho de 20 cm. Generalmente incluyen un asa.

Al momento de seleccionar una tabla para picar se debe tener en cuenta que esta no esté abierta, es decir, que no tenga ningún tipo de fractura. Hay que fijarse en los acabados, aunque no siempre la más pulida es la mejor. Por el contrario, se prefiere que tenga cierta rusticidad. Se recomienda que no sean tan lacadas.

Antes de usarse se debe dejar remojando en un balde con agua y sal por dos horas, y luego se deja secar a la intemperie. Las tablas siempre se deben guardar completamente secas

Origen: Municipios de Tunja y Duitama, Boyacá

Artesano: Desconocido

Se consigue en Artesanías San José, Pasaje Paul 101







TAPA DE CANASTO DE CAÑA BRAVA O DE CAÑA DE CASTILLA

La Caña Brava, Caña de Castilla o Chin (*Arundo donax*) es uno de los materiales más resistentes empleados en la fabricación de cestos y canastos. En algunos lugares la Caña brava ha reemplazado el uso de bejucos, los cuales estaban en riesgo por sobre explotación del recurso.

La Caña Brava se asemeja a un bambú, así que se cortan las cañas casi a ras del suelo, y luego se le sacan tiras, las cuales se adelgazan con ayuda de algunas herramientas hasta formar unas cintas. Este proceso debe hacerse deprisa, pues las fibras de la Caña brava se endurecen con facilidad.

La Caña brava se utiliza como recurso en la cestería boyacense que se elabora en el Valle de Tenza, Ráquira, Tinjacá, Moniquirá y Soatá.

La tapa de canasto se usa como bandeja para servir las “picadas” o la fritanga. En algunos restaurantes populares se

emplean los diferentes tamaños en que se elabora esta pieza para determinar los tamaños y costos de las porciones, ya que este utensilio se puede encontrar en presentaciones que van desde los 10 cm hasta 1 metro de diámetro.

También es usado para pelar el maíz, o como decoración para centros de mesa o guindar en una pared.

Antes de utilizar la Tapa de Canasto, se debe lavar con agua y sal, y se debe almacenar en un lugar seco y ventilado.

Origen: Valle de Tenza, Boyacá

Artesano: Varias familias

Se consigue en Artesanías Mi Brasero, Pasaje Paul 1007-1058, así como en otros establecimientos del Complejo .

TOTUMA PARA LA SAL

Este utensilio es hecho del fruto del árbol de totumo o calabazo (*Crescentia cujete*). Se trata de un recipiente que resulta de partir el totumo o calabazo en dos piezas, con el fin de obtener una parte que haga las veces de contenedor y la otra que lo tape.

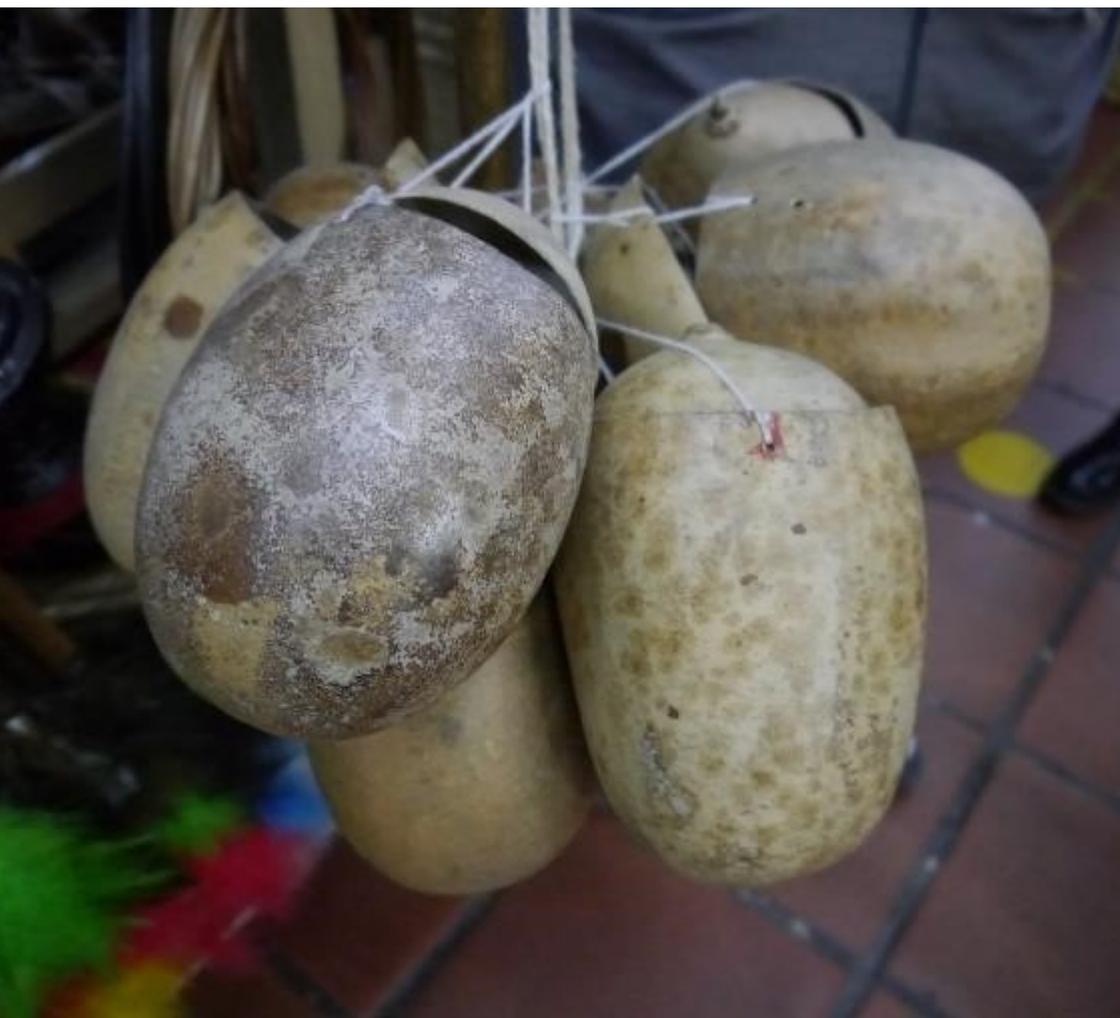
Al totumo o calabazo se le selecciona por su forma, se parte en dos piezas, se le sacan las semillas y se deja secar. Una vez está listo, las dos partes se unen con un hilo de fique con el objetivo de que al incorporar la sal, este recipiente se pueda tapar y destapar, así como colgar en la cocina. Esta totuma también sirve para almacenar condimentos y semillas.

Antes de darle uso a la totuma para la sal, es necesario lavarla con agua y sal. Y para mantenerla en buen estado es necesario ubicarla en un lugar fresco y seco.

Origen: Tolima y Huila.

Artesano: Desconocido

Se consigue en varios establecimientos del Complejo.



TRENZA DE LA ABUNDANCIA

También llamada Trenza de la Prosperidad, este objeto que embellece las cocinas colombianas está elaborado a partir de una trenza gruesa elaborada en fique, a la cual se le pega a lo largo una serie de chorotes u ollas de barro pequeñas las cuales contienen granos naturales de distintos cereales que tradicionalmente se consumen en las cocinas regionales colombianas. Lentejas, arroz, maíz, fríjoles, entre otros granos, , además de flores secas, evocan y convocan a la abundancia, para que nunca falte comida en la casa.

Este estético objeto es una amalgama de tradiciones artesanales del país, pues el fique es de Santander, los chorotes de Ráquira, Boyacá, y la trenza se elabora en Bogotá.

Origen: Bogotá.

Artesano: Desconocido

Se consigue en el Artesanías Viber , Pasaje Colonial 109., y en otros establecimientos del Complejo.







Los retos del Patrimonio Cultural

En torno al Complejo del Pasaje Rivas se presentan importantes retos relacionados con el patrimonio cultural que este emblemático lugar representa para la ciudad y el país.

Uno de los retos tiene que ver con la conservación y mantenimiento de este lugar, en especial frente a las presiones que desde la renovación del centro de la ciudad se están presentando. Es importante recordar que los comerciantes han sido arrendatarios de los Pasajes por décadas, y que su labor ha hecho de este Complejo quizás el centro artesanal más importante del país, por lo que es importante tener en cuenta en el diseño e implementación en los planes de renovación la condición de los comerciantes.

Sería importante generar un proceso que ponga en relieve el alto valor cultural que el Complejo del Pasaje Rivas representa, pues más allá de constituir un lugar para comprar artesanías, se trata de un espacio en el que se dinamizan relaciones sociales, se encuentran tradiciones y se comparten historias y saberes.

Es necesario destacar el rol de los comerciantes para que quienes asisten al Complejo del pasaje Rivas comprendan el esfuerzo que existe detrás de la elaboración y el viaje que los objetos hacen para llegar allí; es decir, los comerciantes y vendedores de los Pasajes hacen el puente entre un artesano ubicado en una región del país y la persona que adquiere el objeto que elaboró. En este sentido, es necesario generar estrategias para evidenciar este aspecto.

Por otra parte, buena parte de los utensilios artesanales que hacen parte del patrimonio material asociado a las cocinas regionales de Colombia tienen su mercado natural en el Complejo, lo que lo hace reconocer como un espacio clave para su conservación, al tiempo que salvaguarda los saberes en torno al alistamiento, curado, cuidado y uso de estos implementos.

Las dinámicas propias de las cocinas hacen que los saberes, productos, preparaciones, técnicas, e incluso los utensilios, sufran cambios y transformaciones, que pueden llevar a su pérdida, por lo cual se requiere de procesos de documentación, en este caso de la mayor parte de los objetos que se pueden encontrar en el Complejo.

Se debe tener en cuenta que es esa profunda relación entre las personas, los objetos, los saberes y las tradiciones que conviven allí, lo que le da sentido y valor al Complejo del Pasaje Rivas.



ESTU
BOGO
TRA.
DET



UVE EN
OTÁ Y LE
DE ESTE
ALLITO

Sobre nosotros: Chorote



Carlos Enrique “Toto” Sánchez Ramos

Docente e investigador en patrimonio cultural , con énfasis en cocinas regionales de Colombia, tradiciones artesanales y artes populares.

Luisa Ángela Caro Díaz

Antropóloga, docente e investigadora en campos de la antropología de la alimentación, y en los usos de la biodiversidad.

Bibliografía

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. 2010. Pasajes del Centro Histórico de Bogotá. Pasaje Rivas, Pasaje Hernández y Pasaje Mercedes Gómez.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. (2018). Política de fortalecimiento de los oficios del sector de la cultura en Colombia . Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Sánchez, Carlos. (2014). Los Cuadernos Del Barro: “La Chamba, donde el río pasa entre loza negra y roja”; “Ráquira, de la olla a la casa”; y “El Carmen de Viboral, el jardín llevado a la loza”. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura - Fundación Tridha.

Stoehr Rojas, Silvia Mathilde. (2019). Memorias y fotografías: Recordando la alfarería en el Río Vaupés. Tesis presentada para la obtención del grado de Magíster en Historia y Memoria en la Universidad de La Plata. Recuperado en <http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.1705/te.1705.pdf>



www.cocinasdecolombia.com



INSTITUTO
DISTRITAL DE PATRIMONIO
CULTURAL

