

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
DE COLOMBIA**

Calle 13 No. 4 - 31  
Telefax: 3422736  
E-mail: dhumanid@fuac.edu.co

Librería: Calle 12 No. 5-33  
Teléfono: 3411641

**Presidente**

Gelasio Cardona Serna

**Rector**

Juan Carlos Vergara

**Vicerrector Académico**

Carlos Ramírez

**Vicerrectora Administrativa**

Sara Isabel Ríos

**Directora del Departamento  
de Humanidades**

Lilián Motta de Correa

# *Girafía*

**Cuaderno de Trabajo de los Profesores  
del Departamento de Humanidades**

ISSN 1692 - 6250

**Directora**

Ana Luz Rodríguez González

**Consejo Editorial**

Luis Carlos Medina  
Lilián Motta de Correa  
Nayibe Peña Frade  
Ciro Alonso Páez Alvarez  
Joaquín Peña Gutiérrez  
Axel Riveros  
María Ángela Corredor  
Mabel Bello  
Ana Luz Rodríguez González

**Suscripciones**

Ingrid Therán  
Telefax: 3422736  
dhumanid@fuac.edu.co

**Coordinación editorial**

Ana Luz Rodríguez González  
uranept@gmail.com

**Fotografías**

Laguna de Iguaque  
Villa de Leyva (Boyacá)

**Traducción de los  
resúmenes al Inglés**

Miguel Rodríguez Molano

**Diseño y Diagramación**

Rolando Rodríguez  
rolandorodriguezg@gmail.com

# COLABORADORES

## **María Astrid Ríos Durán**

Diseñadora Industrial y magíster en Historia de la Universidad Nacional de Colombia. Actualmente es profesora de la Facultad de Artes de la Universidad Nacional de Colombia.

## **Maryelis Riveros Seña**

Historiadora de la Universidad de Cartagena y magíster en Historia de la Universidad de Los Andes. Actualmente es profesora del Departamento de Humanidades de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Carlos Cortissoz**

Filósofo y magíster en Filosofía de la Universidad Nacional de Colombia. Profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Luis Zúñiga Herazo**

Filósofo de la Universidad de Cartagena con Estudios de Maestría en la Universidad de los Andes. Actualmente es profesor de la Universidad Minuto de Dios.

## **María Isabel Reverón**

Psicóloga de la Universidad Nacional de Colombia. Candidata a magíster en Literatura Hispanoamericana del Instituto Caro y Cuervo. Actualmente es docente de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Ariel González Rodríguez**

Licenciado en Letras de la Universidad de la Habana y magíster en Literatura Hispanoamericana del Instituto Caro y Cuervo. Actualmente es profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Ninfa Stella Cárdenas Sánchez**

Licenciada en Lingüística y Literatura de la Universidad de Pamplona (Santander) y magíster en Literatura Hispanoamericana del Instituto Caro y Cuervo. Actualmente es profesora de la Universidad Autónoma de Colombia y de la Universidad Santo Tomás.

## **Joaquín Peña Gutiérrez**

Licenciado e Filología e Idiomas de la Universidad Libre y magíster en Investigación en Ciencias Sociales de la Universidad Distrital. Actualmente es profesor de la Universidad Central y de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Omar Prieto**

Filósofo de la Universidad Nacional de Colombia y Candidato a magíster en Ética y Filosofía Política de la misma universidad. En la actualidad, es profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Erasto Antonio Espino Barahona**

Licenciado en Humanidades con especialización en Español de la Universidad de Panamá. Magíster en Educación de la Universidad Javeriana. Magíster en Literatura Hispanoamericana del Instituto Caro y Cuervo. Profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Nayibe Peña Frade**

Socióloga de la Universidad Nacional de Colombia y magíster en Urbanismo de la misma universidad. Actualmente es profesora e investigadora de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Luz Mary Giraldo**

Literata y escritora. Actualmente es profesora de la Universidad Javeriana de Bogotá.

## **Darío Gómez Sánchez**

Licenciado en Literatura de la Universidad de Medellín, magíster en Lingüística del Instituto Caro y Cuervo. Actualmente realiza estudios de doctorado en Literatura Comparada en la Universidad federal de Río de Janeiro. Investigador y profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Julián Osorio Osorio**

Historiador de la Universidad Nacional de Colombia y candidato a doctor en Patrimonio de la Universidad de Huelva, España. Profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Rafael Castro Hernández**

Sociólogo. Profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **Alvaro Barboza Calado**

Investigador y escritor. Colaborador de la Revista Gráfica.

## **Oscar Barragán**

Filósofo de la Universidad del Rosario y magíster en filosofía de la Universidad Javeriana de Bogotá. Escritor y estudioso del Séptimo arte.

## **Ernesto Hernández**

Filósofo y escritor. Colaborador de la Revista Gráfica.

## **Robert Ojeda**

Historiador de la Universidad Javeriana y magíster en Historia de la Universidad de Los Andes. Actualmente es profesor de la Universidad Autónoma de Colombia.

## **ÁRBITROS**

*Gloria Mercedes Vargas*  
Universidad Externado de Colombia.

*Aristides Ramos.*  
Universidad Javeriana de Bogotá.

*Juan Carlos Guerrero.*  
Universidad Jorge Tadeo Lozano.

*Francia Elena Goenaga.*  
Universidad de Los Andes.

*Darío Gómez Sánchez.*  
Universidad Autónoma de Colombia.

*Juliana Borrero.*  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (Tunja).

*Carlos Uribe Celis.*  
Universidad Nacional de Colombia.

*Luz Marina Otálora.*  
Universidad Autónoma de Colombia.

*Hernando Cabarcas Antequera.*  
Universidad Autónoma de Colombia.

*Lya Yaneth Fuentes.*  
Universidad Central, Bogotá.

*Mauricio Rojas.*  
Universidad Jorge Tadeo Lozano.



3

*Cirafra*

# ÍNDICE *Ciraffia*

	Presentación	2
	<b>María Astrid Ríos Durán</b>	9
	Loza fina a la mesa, vajillas y comer en Bogotá a comienzos del siglo XIX Artículo de investigación	
	<b>Maryelis Riveros Seña</b>	25
	La farmacia en Colombia: sociedad de farmacéuticos y revista farmacéutica Artículo de investigación	
	<b>Carlos Cortissoz</b>	39
	Método, opinión y conocimiento en la filosofía antigua Artículo de reflexión	
	<b>Luis Zúñiga Herazo</b>	53
	Arte y modernidad en Benjamin: un análisis a partir de <i>La obra de arte en la era de la reproductibilidad técnica</i> Artículo de reflexión	
	<b>María Isabel Reverón</b>	65
	Escritura y otredad. Aproximaciones a la obra <i>El largo atardecer del caminante</i> Artículo de reflexión	
	<b>Ariel González Rodríguez</b>	79
	Estaba Alba Lucía sentada en el verde limón La escritura del fuera-del-tiempo como experiencia íntima y Revuelta Artículo de reflexión	
	<b>Ninfa Stella Cárdenas Sánchez</b>	91
	Una breve aproximación a la <i>Gramática General y Razonada de Port Royal</i> Artículo de reflexión	
	<b>Joaquín Peña Gutiérrez</b>	105
	Descontento y contento en <i>El carnero</i> Artículo de reflexión	
	<b>Omar Prieto</b>	121
	Minorías étnicas, desplazamiento forzado y sistema de salud en Bogotá Artículo de investigación	
	<b>Erasto Antonio Espino Barahona</b>	143
	Experiencia hermenéutica y memoria histórica en Nido de águilas de Manuel Orestes Nieto Artículo de reflexión	
	<b>Nayibe Peña Frade</b>	157
	La vida cotidiana: lecho y sarcófago, refugio y prisión Artículo de reflexión	

	<b>OTRAS COLABORACIONES</b>	
	<i>Luz Mary Giraldo</i> R.H. Moreno Durán y la pasión paródica A propósito de una conferencia	<b>173</b>
	<i>Dario Gómez Sánchez</i> Caminando con Fernando Vallejo	<b>181</b>
	<i>Julián Osorio Osorio</i> ¿El patrimonio para qué? Opciones y perspectivas de análisis social, histórico y ambiental	<b>189</b>
	<i>Rafael Castro Hernández y Alvaro Barboza Calado</i> Tres culturas y el ser caribeño	<b>197</b>
	<b>LA MOVIOLA Y EL ESPEJO: PENSAR EL SÉPTIMO ARTE</b>	<b>209</b>
	Oscar Barragán y Ernesto Hernández El cine, diván del pobre o los derechos de los gobernados	
	<b>RESEÑAS</b>	<b>224</b>
	Memorias intelectuales de Jaime Jaramillo Uribe Colombia: Imágenes de su diversidad 1492 a hoy de Hermes Tovar Pinzón Robert Ojeda  La política de una rebelión Los indígenas frente al tumulto de 1692 en la Ciudad de México de Natalia Silva Prada Ana Luz Rodríguez González	
	<b>REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE ARTÍCULOS</b>	<b>233</b>

# La red de hemerotecas virtuales

Hasta hace poco difundir un libro o una revista académica era una tarea titánica para las editoriales y las universidades, pues implicaba cantidades considerables de esfuerzo físico, de dinero, de tiempo y de espacio. Por esa razón, muchos buenos esfuerzos editoriales se quedaban confinados en sus lugares de origen, mientras en otros sitios del mundo, personas con inquietudes similares clamaban por encontrar interlocutores que nunca llegaban. Pero hoy, el antiguo sueño de poner en contacto permanente a los académicos del planeta y a sus universidades, se ha vuelto un objetivo relativamente más fácil de conseguir, gracias a las posibilidades de comunicación que permite la internet. De hecho, de la misma manera que existen bibliotecas y archivos virtuales, se han formado también hemerotecas, y, además, se ha hecho realidad la posibilidad de conversar de manera virtual, de enviar mensajes o de comunicarse a través de las redes sociales virtuales.

Nuestra historia no es muy diferente a la de otras publicaciones académicas. En sus seis años de existencia, *Grafía* se había "roto la cabeza" pensando cómo hacer para entrar en contacto con otras publicaciones, cómo vencer las dificultades de la distribución que enfrentan las publicaciones impresas, cómo hacer para llegar a más lectores, etc. Y ocurrió que en la búsqueda de los reconocimientos nobiliarios ante Colciencias, nos encontramos por el camino con una puerta que nos llevó a descubrir nuevas posibilidades de la existencia virtual. Y es que haber "colgado" los dos últimos números de la revista *Grafía* en la página de Colciencias nos ha abierto la posibilidad de formar parte de una hemeroteca virtual conectada a la red. Hoy estamos conectados a la red de publicaciones universitarias Publindex- Latindex. En términos geográficos, o mejor siderales, Publindex es una red de revistas y publicaciones con cobertura nacional, mientras que Latindex extiende su red por América Central y del Sur, pero también por España y Portugal. Bien. Ya estamos en órbita. Veremos qué nuevos retos y posibilidades nos llegan a partir de esta forma intangible, global y nómada de existencia. Mientras tanto, un afectuoso saludo a las quince mil novecientas noventa y nueve revistas (15999) que como nosotros hacen parte de Latindex.



7

*Cirafra*



■ María Astrid Ríos Durán ■

## **Loza Fina a la mesa**

**La loza fina, las vajillas y el comer en Bogotá  
a comienzos del siglo XIX (1800-1830)**



10

*Cirafra*



Maria Astrid Ríos Durán

## Loza Fina a la mesa

# La loza fina, las vajillas y el comer en Bogotá' a comienzos del siglo XIX (1800-1830)

### Artículo de investigación

Recibido: 29 de agosto de 2008

Aprobado: 31 de octubre de 2008

### Resumen

Loza fina fue una denominación dada a los nuevos enseres de cerámica que arribaron a nuestro territorio junto con la llegada de los españoles. Ésta, a diferencia de la elaborada localmente, era de porcelana y cerámica vidriada; decorada con escenas a la usanza europea y oriental, y comprendía varios elementos para el uso doméstico, especialmente en la mesa, como las vajillas. En este artículo nos detendremos en el estudio de los usos de la vajilla de Loza fina en Santafé de Bogotá, en el periodo comprendido entre 1800 y 1830. Se presentarán algunos aspectos relacionados con sus características formales, técnicas y de uso. Especialmente trataremos de su presencia en la mesa, de los materiales en los que se elaboraba, su apariencia y decorado, así como de su procedencia y los primeros intentos para manufacturarla.

### Fine china at the table

## Fine china, pottery and eating in Bogotá at the beginning of the XIX century (1800-1830)

### Research Article

### Abstract

Fine china was a name given to the new ceramic ware that arrived in our territory with the arrival of the Spaniards. This, in opposition to the one made locally, made of porcelain and glassy ceramic, was decorated with scenes as used in Europe and the East, and was made up of various household elements, especially those for the table, such as chinaware. In this article, the uses of fine china in Bogotá between 1800 and 1830, some aspects regarding its physical and technical features, as well as its uses are studied. We will especially deal with its presence on the table, the materials used to manufacture it, its appearance and decoration, as well as its origins and the first attempts to manufacture it in the city of Santafé de Bogotá.

Es de recordar que en 1819 se cambió el nombre de la ciudad; pasó de llamarse Santafé de Bogotá a Bogotá. No obstante, en este artículo emplearé los nombres Santafé de Bogotá, Santafé, y Bogotá, para hacer alusión a la misma ciudad durante las tres primeras décadas del siglo XIX. Así mismo hablaré de los santafereños y bogotanos como un mismo grupo. Ello principalmente para una mayor facilidad de lectura.

### Palabras clave

Loza fina, uso, élite, Santafé de Bogotá, vajillas, cerámica, decorado, costumbres, alimentos, porcelana, grupos sociales.

### Key words

Fine china, uso, elite, Santafé de Bogotá, ceramic, decoration, costumes, food, porcelain, social groups.

## Introducción



Loza Fina<sup>2</sup> fue una denominación dada a los nuevos enseres de cerámica que arribaron a nuestro territorio junto con la llegada de los españoles. Ésta, a diferencia de la elaborada localmente, era de porcelana y cerámica vidriada; decorada con escenas a la usanza europea y oriental, y comprendía varios elementos para el uso doméstico, especialmente en la mesa, como las vajillas. Debido a lo anterior, en ocasiones “Loza”, “Loza fina” y “vajilla” eran entendidas de la misma manera, como también se hará en este escrito.

En la actualidad, la posibilidad de adquirir y usar en las comidas platos y enseres de porcelana o de cerámica vidriada, es ilimitada, pues estos objetos están al alcance y la capacidad de las personas sin distinción social y económica. Pero esta situación no siempre fue de esta manera. A comienzos del siglo XIX, la loza en la mesa constituía la excepción, más que la regla. Su uso estaba supeditado a la capacidad económica y la condición social de sus poseedores, ya que era un bien escaso, costoso y “raro”.

Por estas características y también porque aún se conservan varios de estos enseres en museos, como el de Arte Colonial, nos detendremos en este escrito en la vajilla de Loza fina. Se presentarán algunos aspectos relacionados con sus características formales, técnicas y de uso. Especialmente trataremos de su presencia en la mesa, de los materiales en los que se elaboraba, su apariencia y decorado, así como de su procedencia y los primeros intentos para manufacturarla en la capital de la república.

Este ensayo se apoya en el estudio que realizamos de la Colección de cerámica, porcelana y vidrio del Museo de Arte Colonial de Bogotá<sup>3</sup>.

Adicionalmente, hemos complementado lo concerniente al uso de la vajilla en la mesa, con la investigación que desarrollamos sobre la cultura material en Santafé de Bogotá en el período de 1800-1830<sup>4</sup>.

A propósito del tema de esta investigación, el Museo de Arte Colonial de Bogotá realizó la exposición temporal Loza Fina en Santafé, entre los meses de diciembre de 2002 y junio del 2003, y otros museos de Bogotá, como la Quinta de Bolívar, en el marco del programa “La pieza del mes”, también expusieron piezas y realizaron charlas relacionadas con el tema.

Fruto de esta exposición e investigación es también el plegable Loza Fina en Santafé<sup>5</sup>; así como el Cuaderno de estudio, Los Tibores Chinos<sup>6</sup>. Este último fue publicado para destacar uno de los descubrimientos más importantes de la investigación: el reconocimiento dentro de la colección de dos tibores<sup>7</sup> del período Ming, uno de los más importantes de la historia de la porcelana china, cuyos ejemplares se destacan en el mundo entero.

### La vajilla de loza fina. Y del uso en la mesa

La vajilla de loza fina estaba constituida por un conjunto de piezas para el servicio de las viandas en la mesa: cada una de estas piezas se destinaba para una función específica, de acuerdo con el tipo de comida. Este era el caso de los platos, las salseras, las soperas, las bandejas, los pocillos, las tazas, las cucharas, etc., las cuales se usaban para servir sopas, salsas, bebidas (como el café o el chocolate) y demás platos que hacían parte de la dieta capitalina, algunos de los cuales mencionaremos más adelante. Un buen ejemplo es la del virrey

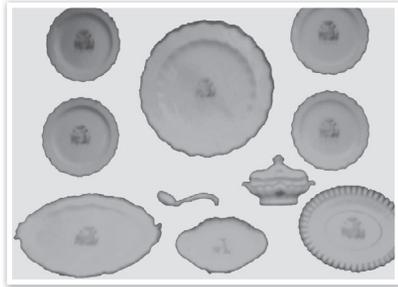
<sup>2</sup> En el mismo sentido que Loza fina se utilizaron las expresiones Loza China y Porcelana de la China. Aunque en ocasiones, estos enseres no procedían de esta región, ni estaban elaborados en dicho material. Mónica Therrien se refiere a esta loza como Mayólica y acuña la expresión cerámica foránea. THERRIEN, Mónica, otros. *Catálogo de cerámica colonial y republicana de la Nueva Granada: Producción local y materiales foráneos* (Costa Caribe, Altiplano Cundiboyacense-Colombia). Bogotá: Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República, 2002.

<sup>3</sup> RIOS DURÁN, María Astrid. *Estudio de la colección de cerámica, porcelana y vidrio del Museo de Arte Colonial de Bogotá*. Tesis. Escuela de Diseño Industrial. Universidad Nacional de Colombia. 2002.

<sup>4</sup> *Vivir en Santafé. Una mirada a la cultura material*. Tesis. Maestría en Historia. Facultad de Ciencias Humanas. Universidad Nacional de Colombia. 2007.

<sup>5</sup> *Loza Fina en Santafé. Plegable*. Bogotá: Museo de Arte Colonial, 2003.

Ezpeleta, de la cual se conserva una parte en el Museo de Arte Colonial.



Vajilla del Virrey Ezpeleta. Museo de Arte Colonial de Bogotá.

No obstante, no siempre en una vivienda se contaba con el conjunto completo de la vajilla y predominaban los platos de diferentes tamaños<sup>8</sup>. Sólo en las casas de los más pudientes era posible encontrar una vajilla de 100 o más piezas o incluso dos vajillas, una para el uso diario y otra para uso exclusivo en las reuniones, la cual, en ocasiones, no se usaba durante toda la vida. Esta situación contrastaba con la de aquellos que sólo contaban con un conjunto de platos “viejos”, “rotos” y “maltratados”<sup>9</sup>, o que inclusive debían solicitar en préstamo este tipo de bien, tal y como aconteció con el florero, el 20 de julio de 1810<sup>10</sup>.

Junto a la loza fina, se usaban la vajilla de plata y la de peltre: ambas eran costosas, sin embargo, la más difundida era la de loza, después de la cual se ubicaba la de plata. También se utilizaban los platos de barro o loza común y los de madera<sup>11</sup>. En ellos comían principalmente la servidumbre y los pobres. Enseres de loza común, como las ollas, se destinaban igualmente para la preparación y cocción de alimentos en las diferentes viviendas<sup>12</sup>.

La vajilla de loza fina era entonces un signo de distinción. Adquiría un valor especial cuando se

llevaban invitados a la casa para comer. Este tipo de comida era además de un acto en el cual se expresaba el afecto, la cercanía, la confianza y la fraternidad<sup>13</sup>, una situación propicia para hacer gala de la “clase”, por el tipo de comida que se servía, los bienes que se utilizaban o se “exhibían”, como en este caso la vajilla y, en general, por las prácticas que se seguían en la mesa.

Comer se realizaba en el comedor. No obstante, durante estas comidas con invitados se seguían unos pasos que se daban entre este espacio y la sala de recepción. Por ejemplo, mientras las mujeres comían, los hombres esperaban en la sala y, viceversa, cuando éstos pasaban a la mesa, las mujeres se retiraban al área de espera; también en el momento de servir el postre, los invitados se ubicaban allí, mientras los sirvientes recogían la mesa<sup>14</sup>. En ocasiones, en la sala de recepción, era posible servir y consumir una comida ligera o una bebida, como chocolate, tal y como se puede observar en la acuarela “Merienda con chocolate” de Joseph Brown.

Además del chocolate, al invitado, en las comidas se le ofrecían una variedad de platos: sopa de carne, plátano y yuca con legumbres; mazamorra o sopa de harina de maíz con azúcar y miel; huevos fritos, en tortillas, revueltos con cebollas, pepino y tomates<sup>15</sup>; “olla podrida” (sopa de carne de buey con papas cocidas) y preparaciones de capones, pavo asado, gallina rellena, cabeza de ternero, lomo o perrito de cerdo, lomo relleno, fricasé de pollo, guiso de cordero o de cerdo y aves asadas o fritas.

Este menú también hacía parte de la dieta capitalina. Importa recordar que las comidas con invitados eran eventos esporádicos y comer era una actividad diaria que se realizaba cinco veces durante el día (a la siete y a las diez de la mañana; a la una o dos de la tarde, a las

6 *Los Tibores Chinos. Cuaderno de estudio. Bogotá: Museo de Arte Colonial. 2003.*

7 Tibor: Vasija grande de barro cocido o de porcelana, decorada.

8 Dentro de la clasificación de la loza según tamaño, encontramos por ejemplo, los platos dulceros, los hondos y llanos. A comienzos del siglo XIX, en Bogotá, alrededor del 70% de las personas tenían platos en su vivienda y en promedio tres o cuatro. Pocos eran los que tenían más de 30 platos, sólo el 11.42% poseían entre 31 y 50 platos; y el 8.57%, hasta 100 platos. Escasas también eran las bandejas, soperas, tazas de caldo, salseras y las fuentes. En: RIOS. *Vivir en Santafé*. Op. Cit., p.121.

9 Estas expresiones eran empleadas por personas de esta época. RIOS. *Vivir*. Op. Cit., p.121.

10 La costumbre de solicitar en préstamo la Loza, parece que fue una práctica bastante difundida en la época. En Caracas por ejemplo, “en las fiestas de mucha concurrencia se solicitaban en préstamo las piezas que se requerían pues era de buen tono y de buen gusto en aquella época dar fiestas en que figurasen los ricos platos de las familias notables de Caracas” En: “La primera taza de café en el valle de Caracas”. Publicado en “Leyendas Históricas de Venezuela”. Aristides Rojas. Primer festival del Libro Popular. Citado por Manuel Rafael Riveros en *Lozas y porcelanas de Venezuela*, p.29.

11 RIOS. *Vivir en Santafé*. Op. Cit.

- cinco o seis y a las nueve o diez de la noche). En cada una de estas comidas era posible consumir esos platos, así como usar la vajilla de loza fina, sólo que, como se mencionó en líneas anteriores, ésta podía ser diferente o adquirir un significado distinto al cotidiano cuando era utilizada en la recepción de invitados.
- Además de las vajillas se usaban la mesa, los cubiertos y las servilletas. La mesa cuadrada o la rectangular era el objeto característico del comedor y siempre estaba acompañada de sillas; podía cubrirse con un mantel para mejorar su apariencia y para protegerla. Los cubiertos comprendían básicamente las cucharas, los cuchillos y los tenedores (estos últimos también eran conocidos como trinchas o trinchetes). Los había de varios tamaños: los pequeños, como las cucharitas se empleaban para consumir los postres y dulces; los medianos para las sopas y los platos fuertes, a diferencia de los grandes que se utilizaban en la cocción y para servir los alimentos. En ocasiones, algunos de estos últimos eran de loza fina, como es el caso de la cuchara que hace parte de la vajilla del virrey Ezpeleta.
- En el momento de comer, cada persona ocupaba una silla, tenía sus platos, cubiertos y servilletas. Por esta razón, comer también era una actividad individual y como ya se mencionó, herencia europea de una costumbre establecida en el siglo XVI. Según Flandrin, esta manera de consumir los alimentos acabó con la promiscuidad comensal que fue propia de la Edad Media; a partir del siglo XVI, "cada vez se proscribió más el uso de los dedos y el que los comensales se llevaran directamente los alimentos del plato común a la boca". Lo cual manifiesta no sólo una obsesión por la limpieza, sino un progreso del individualismo<sup>17</sup>.
- 12 THERRIEN, Mónica. *Sociedad y cultura material de la Nueva Granada. ¿Preferencias o Referencias? Aportes a la arqueología histórica en Colombia*. Revista Colombiana De Antropología. Vol. XXXIII. 1996 – 1997, p.44.
- 13 SARTI, Rafaela. *Vida en familia, casa, comida y vestido en la Europa moderna*. Traducción castellana de Juan Vivanco. Barcelona. Crítica. 2003, p.198.
- 14 COCHRANE, Charles Stuart. *Viajes por Colombia 1823 y 1824*. Bogotá: Banco de la República, 1994. p. 193.
- 15 RIOS. Op. Cit., p. 124.
- 16 SARTI, Op. Cit., p. 196; BRAUDEL, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV – XVIII. Las estructuras de lo cotidiano: Lo posible y lo imposible*. Versión española de Isabel Pérez-Villanueva Tovar. Presentación de Felipe Ruiz Martín. Madrid: Alianza Editorial. 1984. pp. 167, 168.
- 17 FLANDRIN JEAN LOUIS. *La distinción a través del gusto. En Historia de la Vida privada*. Tomo 5. Madrid: Aguilar, Altea, Taurus, Alfaguara. 1990, p.268; SARTI, Op. Cit., pp. 196, 197.
- 18 También ver: COCHRANE, Op. Cit., p. 193. Este viajero comenta que en una reunión a la que asistió se repartió a cada quien los platos, cubiertos y servilletas y luego se servía la comida.
- 19 LE MOYNE, Augusto. *Viaje y estancia en la Nueva Granada*. Bogotá: Ediciones Guadalupe Ltda, 1969, p. 126

Es posible observar en la acuarela "La cena en Santa Marta" la manera como se servía la mesa en Bogotá y en otras ciudades republicanas como Santa Marta. En ésta, cada persona tiene los respectivos utensilios y el plato para comer. Adicionalmente, es posible ver que en una cena cotidiana, se servía a cada quien, cuando ya estaba sentado a la mesa y, que aquel que ya tenía su plato podía comenzar a comer, mientras los demás esperaban por el suyo<sup>18</sup>.

La manera hasta aquí descrita de consumir los alimentos: sentados en una mesa, en un comedor, haciendo uso de enseres especializados para esta labor, como la vajilla, los cubiertos y las servilletas, constituía la excepción más que la regla. El uso de los cubiertos era restringido y ocasional. Algunos, especialmente los más pobres o la servidumbre, no los tenían, razón por la cual comían los alimentos directamente con las manos<sup>19</sup>. De acuerdo con los inventarios de este período, no era corriente que cada persona tuviera un juego completo de cubiertos para el uso mientras algunos, en cambio, se excedían en el número que tenían de ellos. Ésta era la situación de los más pudientes y de aquellos que se habían apropiado de esos modos más sofisticados de sentarse a la mesa. En estos casos, el número de cubiertos superaba la capacidad de uso de quienes residían permanentemente en la vivienda. Entonces, al igual que con la vajilla de loza fina, se usaban preferentemente cuando se llevaban invitados a la casa para comer o, sencillamente, se guardaban y no se utilizaban, pues en varias ocasiones, sus poseedores advirtieron, en las declaraciones testamentarias, que esas posesiones eran nuevas.

El comedor, por su parte, también era un espacio inexistente en la mayoría de las residencias capitalinas. Apenas se estaba introduciendo

como área independiente dentro de la vivienda y constituyó una de las grandes victorias de la casa del siglo XIX: era posible encontrarlo, principalmente, en las casas de las personas más adineradas. En las residencias más humildes, "ni siquiera había mesas, si mucho algunos bancos o butacas" y se comía con los platos sobre las piernas<sup>20</sup>. Esta situación es comprensible si se la compara con el contexto europeo. En París, por ejemplo, a excepción de los más adinerados, este espacio se difundió sólo hasta la segunda mitad del siglo XVIII. Según Braudel, en Francia el lujo de reservar una habitación especial para las comidas se generalizó desde el siglo XVI, sólo en casa de lo ricos. Antes el señor comía en su amplia cocina<sup>21</sup>.

En conclusión, la vajilla de loza fina adquiría un valor de uso en la mesa, junto con otros utensilios especializados para consumir los alimentos como los cubiertos y las servilletas. El conjunto de estos enseres así como el ritual seguido en esta práctica, constituyeron una excepción en la sociedad capitalina: sólo las familias adineradas tenían acceso a estos bienes y habían adoptado este modo de sentarse a la mesa, el cual corresponde a una herencia europea.

### Material y decorado de la loza

La vajilla de loza fina era elaborada en cerámica y en porcelana. Las cualidades de estos materiales, en especial de la porcelana, así como el acabado vidriado y la decoración que presentaban, contribuyeron también al reconocimiento de esta vajilla y, en general, de la loza fina, dentro de la cerámica de tradición indígena. De igual manera, dichas cualidades fueron factores que incidieron en el valor que se atribuyó a estos bienes, durante la época colonial y en los primeros años de la República.

Con relación al terminado, el **vidriado** de la loza fina marcó una diferencia muy importante. Éste era el único procedimiento que brindaba a las piezas un acabado liso, brillante e impermeable, cualidad, esta última, fundamental para el servicio de alimentos, especialmente de líquidos. En nuestro medio, hasta la llegada de los españoles, no se había trabajado la cerámica vidriada. Sólo se habían manejado las técnicas de engobe y de bruñido y ninguna de ellas lograba las cualidades de un vidriado. El engobe era una sustancia líquida y opaca, hecha de la misma arcilla constitutiva de la pieza que se aplicaba sobre ésta, antes de su secado y cocción, pero no la hacía impermeable<sup>22</sup>. El bruñido, aunque le daba un carácter brillante, tampoco le brindaba impermeabilidad: consistía básicamente en un proceso de alisado de la superficie externa de la vasija, mediante el sometimiento de ésta, aún en estado húmedo, a movimientos de presión y de arrastre con un elemento de mayor dureza, como una piedra.

El vidriado se trabajaba en Europa y fueron los españoles quienes iniciaron en esta técnica a los ceramistas locales. En el caso de la loza fina, el vidriado más característico fue el de color blanco, el cual se obtenía con óxido de estaño: su descubrimiento data del siglo XV, en Italia<sup>23</sup> y se difundió a otras regiones de Europa y de América, como Holanda, España, Francia, Inglaterra<sup>24</sup> y Puebla en México, entre otras.

Las cerámicas sometidas a este vidriado fueron conocidas como mayólicas. Estas constituyeron el tipo de loza fina más difundida en Europa y posteriormente también en nuestro medio<sup>25</sup>, por lo menos hasta finales del siglo XVIII. En ocasiones, fueron conocidas como **fayenzas**, sin embargo, existían mínimas diferencias entre ellas, las cuales de acuerdo con el siguiente planteamiento de Pravoslav Roda, sólo llegaban

<sup>20</sup> Op. Cit., p. 126.

<sup>21</sup> Ver: SARTI, Op. Cit., pp. 172, 173; BRAUDEL, Op. Cit., p. 168.

<sup>22</sup> FERNANDEZ CHITI, Jorge. *Curso práctico de cerámica artística y artesanal*. Tomo III. Argentina. Sin fecha. Ediciones del Taller Condorhuasi. Pág. 7. JANNEAU, Guillaume. *Las artes del fuego*. Traducción y Notas de Francisco Albornoz. España. Vergara Editorial Barcelona. 1958, p.9.

<sup>23</sup> JANNEAU, Op. cit., p.44.

<sup>24</sup> Los trabajos de los faiancistas franceses, los maiolistas de Urbino, los de Florencia y de Pisa, los ceramistas de Delft, los alfareros de Valencia y de Barcelona, y la earthenware en Inglaterra, se destacaron en el empleo de esta técnica. Ver: RADA, Pravoslav. *Las técnicas de la cerámica. el arte y la práctica*. Colección Técnicas Del Arte. Editorial Libsa. Madrid 1990, pp. 27-28; ARS, Latina. *Azulejos: las Metamorfosis del azul*. Paris. Editor Ars Latina. 1994, p. 27.

<sup>25</sup> Therrien, plantea por ejemplo, la presencia de material foráneo de tipo hispano, hispano morisco, italo hispano y mayólica italiana, entre otras. THERRIEN, Monika. *Catálogo*. Op. Cit., pp. 90-138.

(o llegan) a ser fácilmente identificables por el ojo especialista y técnico de un ceramista. Para este autor, la denominación mayólica debería aplicarse exclusivamente a las cerámicas de bizcocho coloreado y de esmalte opaco coloreado, mientras que el de *fayenza* debería reservarse a la cerámica de cuerpo calizo, débilmente teñida y de esmalte blanco opaco, que hizo famosos a los alfareros de Faenza<sup>26</sup>.

En conclusión, las mayólicas eran básicamente las cerámicas blancas producto del vidriado con estaño. Este procedimiento fue seguido en diferentes regiones de Europa y de América, por lo cual era posible que existieran diferencias sutiles ligadas, especialmente, a las particularidades de la arcilla de la región en la que fueron elaboradas. En nuestro caso, y para lo que nos compete en esta ocasión, basta con reconocer el vidriado blanco que marcó la diferencia entre la loza fina y la loza común.

La porcelana es un tipo de cerámica y su historia tiene puntos de coincidencia con la de la mayólica, sin embargo, la porcelana se distingue por la composición de su pasta que es una mezcla de piedra de feldespato pulverizado, cuarzo y caolín, la cual le da su coloración blanca. También puede ser vidriada, sólo que su vidriado suele ser transparente. Estos componentes le brindan además, traslucidez y una sonoridad especial al golpe, como es posible comprobar en las piezas elaboradas con este material.

El origen de la porcelana es chino. Europa la conoció desde aproximadamente el siglo XIV, gracias al comercio con la China en el cual se especializaron la Compañía Holandesa de Indias y la Portuguesa, que estuvieron activas hasta el siglo XVI<sup>27</sup>. La producción local de porcelana nació en el año de 1776, cuando

el alquimista Federico Guillermo Bottcher, en Meissen (Alemania), descubrió la composición de esta pasta<sup>28</sup>.

Durante la búsqueda de la composición de la pasta de porcelana, los centros tradicionales de mayólica jugaron un papel fundamental, puesto que fueron ellos, la mayoría de las veces con el apoyo de reyes y señores, quienes encabezaron esta labor; a la vez, ellos intentaron aproximarse a la porcelana oriental mediante la imitación de sus formas y decoraciones en las mayólicas.

Durante este proceso, también se descubrieron otras pastas que recibieron el nombre de porcelana como es el caso de la “porcelana tierna”. Esta fue descubierta en Francia, en el siglo XV. A diferencia de la porcelana oriental, no tenía caolín; su composición consistía en una mezcla de arena o cuarzo, salitre, sal marina, sosa, alumbre, polvo de alabastro, yeso y arcilla. Las piezas así conformadas eran menos duras y refractarias que las caolínicas, pero permitían un campo más amplio a los efectos de colorido. Años después del descubrimiento de Bottcher, en 1800, Josiaph Spode desarrolló en Inglaterra la porcelana fosfática o de hueso o “porcelana blanda”. La composición de ésta era la misma de la porcelana dura (oriental o caolínica), sólo que contaba adicionalmente con huesos calcinados (fosfato de calcio), por lo cual obtenía una textura muy fina y resistente.

El descubrimiento de la composición de la porcelana caolínica llevó al surgimiento de las primeras y más importantes manufacturas en Alemania, Holanda, Italia, Francia e Inglaterra. Son famosas la de Capodimonte en Italia (más adelante trasladada bajo el nombre de Buen Retiro a España), Vincennes y Sevres en Francia; Chelsea, Bristol, Worcester, Derby en Inglaterra, y Furstenberg, Nyphenburg y Ludwigburg en Alemania<sup>29</sup>.

26 RADA. Op. Cit., pp.27-28.

27 RIVERO, Rodrigo. La visión de un anticuario. México. Américo Arte Editores. 1997, p.44.

28 OLIVAR DAYDI, Marcal. *La Porcelana en Europa desde sus orígenes hasta principios del siglo XIX*. Barcelona. Editorial Seix Barral 1952 – 1953, p.18; ESCÁRZAGA, Ángel. *Porcelana, Cerámica y Vidrio. Diccionarios Antiquaria*. Tomo II. Madrid. CIPSA editorial. 1983, p.24.

29 DIVIS, Jan. *El arte de la porcelana en Europa*. Madrid. Editorial Libsa. 1989. PORZELLAN-WERKSTOFF. Videocasete. Editado por Film Barbel. Rheves Film. Heidenreich for Internationes; KOYAMA Fujio y Figges Jhon. Versión española de M.J. Echavarría. *Cerámica Oriental*. Barcelona. Librería Editorial, Argos S.A. 1964; ESCÁRZAGA, Op. Cit., p.118. OLIVAR. Op. Cit., p.14; ESCÁRZAGA, Op. cit., p. 24; RIVERO, Manuel Rafael. *Lozas y Porcelanas en Venezuela*. Caracas. Edición ordenada por el Centro Simón Bolívar. 1972, p.16.

La producción de la porcelana favoreció la difusión y el uso de ésta en ámbitos domésticos más “austeros”, pues hasta ese momento, la vajilla en ese material había constituido una pieza casi de colección, que estaba presente principalmente en palacios y casas de nobles.

En nuestro medio, la historia de la porcelana y las mayólicas tiene similitudes con la de Europa en el sentido de que fueron piezas importadas (desde Europa y China); constituyeron bienes escasos, costosos y exclusivos, y despertaron un interés por manufacturarlas localmente. Esto último, llevó al establecimiento de centros especializados en la elaboración de mayólicas como en Puebla (México), desde el siglo XVI. En el caso de la porcelana, por la historia misma de ésta en Europa, su producción debió esperar hasta finales del siglo XIX y comienzos del XX.

En conjunto, mayólicas, porcelanas chinas y posiblemente porcelana de pasta tierna y fosfática, se usaron en las mesas capitalinas desde comienzos del siglo XIX. De acuerdo con las fuentes documentales las piezas procedían de Inglaterra, China, los Estados Unidos, Cartagena y Timaná<sup>30</sup>. Sin embargo, las piezas que se conservan en museos, como el del Chicó y el de Arte Colonial, dan cuenta del uso durante el período colonial y a lo largo del siglo XIX de loza procedente de Alemania, Holanda, España, Francia, Inglaterra así como de la elaborada en Bogotá.

Gracias a las marcas de estas piezas es posible conocer sus fábricas de origen y observar que vinieron de distintos centros manufactureros como: Meissen, Limoges, Delft, Weegwood, Perugia, Villeroy (Manufactura del Duque de Villeroy, que permaneció activa durante los años de 1735 hasta 1772), Talavera, Ruskin, Moncroft,

Apiello, Alcobaca, Adam and sons (Manufactura inglesa del siglo XVIII, de los hermanos Robert y James Adam), England Coburg, Pinder Bourne & co., y de la Casa Vieux de París, entre otras. Buenos ejemplares de la porcelana china son los platos que se conservan en la techumbre de la iglesia de Santo Domingo<sup>31</sup> en Tunja.

¿Cómo la vajilla de loza fina, elaborada en territorios tan lejanos, logró instalarse en las mesas capitalinas? Esta es una pregunta que surge inmediatamente después de conocer la procedencia de estos enseres. En primera instancia, el comercio jugó un papel primordial para la adquisición de la loza, pues cajones con estas frágiles y delicadas mercaderías, arribaban al puerto de Cartagena, por lo general, procedentes de Sevilla y Cádiz. Desde allí fue traída mucha de la loza que se usó en Bogotá. En el año de 1793, por ejemplo, llegaron a ese puerto 7651 piezas y 26 cajones de loza fina, además de dos servicios completos (vajillas) de loza China, buena parte de la cual pudo haberse enviado hasta la capital<sup>32</sup>. El recorrido se hacía bajando por el Magdalena hasta Honda, desde donde eran conducidas a lomo de mula a la ciudad, para ser finalmente vendidas en las tiendas.

En el comercio se desarrolló también el sistema de encargo o comanda. Este fue un medio por el cual las familias encargaban la vajilla directamente a la manufactura y podían solicitar a la vez un diseño exclusivo como el escudo familiar y/o el apellido del señor de la casa, a quien por lo regular pertenecía este bien. Este sistema fue bastante utilizado durante la Colonia. De México, por ejemplo, se han encontrado vajillas en China que fueron mandadas a hacer en este período y que no alcanzaron a llegar a esa ciudad porque no estaban listas en el momento de zarpar las flotas hacia América.

<sup>30</sup> LE MOYNE, Op. Cit., p.126; MARTÍNEZ CARREÑO, Aida. “La vida material en los espacios domésticos”. En: *Historia de la vida cotidiana en Colombia*. Compiladora. Beatriz Castro Carvajal. Santa Fe de Bogotá. Grupo editorial NORMA, 1996, p. 349. COCHRANE, Op. Cit.; BOUSSINGAULT, Jean Baptiste. *Memorias de Jean Baptiste Boussingault*. Bogotá: Banco de la República, 1994.V. 1, p.370.

<sup>31</sup> MATEUS CORTÉS, Gustavo. *Guía Histórica del arte y la arquitectura*. Granahorrar. GUMACO Ediciones. 1995; IRIARTE, Alfredo. *Tesoros de Tunja*. Colombia. El sello editorial. Primera edición 1989.

<sup>32</sup> MARTÍNEZ. Op. Cit., p.349.

La loza también podía ser traída, en el equipaje de viaje, directamente por sus poseedores cuando venían a residir en la ciudad. En estos casos, las personas acarreaban los enseres con los que estaban acostumbradas a vivir en Europa y que serían fundamentales para su estadía en estas nuevas tierras como ropa, alimentos, libros, loza y vidrios, entre otros. Ese fue el caso de Don José Solís de Folch, quien trajo como parte del equipaje, en 1753, *dos cajones con cristalería y Loza de la China*<sup>33</sup>.

Por último, las ventas de almoneda y las herencias permitieron la circulación de loza de “segunda”. Por estos medios, una persona podía adquirir un plato, una bandeja o la vajilla completa en las ventas de almoneda, según su capacidad de compra o por la oferta disponible. En las herencias, este privilegio lo tenían los familiares y allegados del moribundo. En estas prácticas se delata, por una parte, la durabilidad, posiblemente asociada al cuidado en el uso, y por otra, la oferta limitada y el acceso restringido a la compra de loza nueva; también, es clara la aceptación de usar una vajilla de “segunda”, la cual, en algunas ocasiones, estaba marcada con el apellido de su anterior poseedor. Así le aconteció a don Luis Forero, quien tenía unos platos marcados con el apellido Romo: este era el apellido del anterior dueño y don Luis Forero los adquirió en la venta de almoneda de este señor<sup>34</sup>.

### El decorado

Otro aspecto que llamaba la atención de las vajillas era su decorado. Éste se caracterizaba por la diversidad de los temas de composición, el estilo artístico de los trazados y la combinación de los diversos colores; entre estos últimos los más empleados fueron el verde, el rojo, el amarillo, el café y el azul.

Dentro de las temáticas que decoraban la loza predominaban los paisajes, las escenas campestres y las flores, es decir, los motivos naturales, junto con personajes, motivos geométricos y diseños “particulares”, como los escudos de las familias y los apellidos del poseedor de la vajilla. Estos temas guardaban relación con las tendencias decorativas de la loza en Europa. Según la región, la época y la “mentalidad” artística, también se encontraban diferencias en el tratamiento de estas temáticas: las mayólicas talaveranas y, posteriormente, la loza de Puebla se distinguían de las otras mayólicas por la falta de realismo en los temas<sup>35</sup>. Esto era característico del arte musulmán que influyó, gracias a la presencia árabe en España, en la loza de Talavera de la Reina: un buen ejemplo de este decorado se puede observar en el jarrón de Talavera que se conserva en el Museo de Arte Colonial.

Ahora bien, mientras la decoración floral es de algún modo posterior, puesto que se originó en Meissen, la primera manufactura de porcelana dura en Europa, la decoración oriental o chinesca fue propia de la loza traída de Oriente, así como de algunas mayólicas y porcelanas europeas. Recordemos que en ocasiones se imitó en las mayólicas el decorado de la loza oriental, gracias a la influencia y el encanto que la porcelana China despertó en Europa. Este decorado se caracterizaba por la monocromía, especialmente con el color azul; por el predominio de motivos geométricos y naturales, como líneas, puntos, hojas, flores y animales y, principalmente, por el manejo de rasgos chinoscos en los personajes y los motivos propios de esta región como las pagodas y el sauce o willow.

Fueron muchas las temáticas de este decorado, sin embargo, hoy en día se destaca una escena

<sup>33</sup> SAMPER ORTEGA, Daniel. *Don José Solís. Virrey del Nuevo Reino de Granada*. Biblioteca de Historia Nacional. Volumen 87. Bogotá. Editorial Pax. 1853, p. 145.

<sup>34</sup> RIOS. *Vivir...* Op. Cit., p. 120.

<sup>35</sup> JANNEAU, Op. Cit., p. 40.

llamada por algunos el “diseño del sauce”, porque fue uno de los más difundidos y porque se encuentran varios platos con este tema en Europa y en América. Este diseño apareció por primera vez en la revista inglesa *El amigo de la familia*, en 1849, no obstante, la iconografía y el relato se apoyan en una leyenda china. En el museo de Arte Colonial, hay un plato con este motivo el cual fue manufacturado en Inglaterra, por la compañía Pinder Bourne & Co (1851-1882)<sup>36</sup> y, lo que es más sorprendente aún, también en el Museo del Chicó se conserva un plato con el mismo diseño, que fue elaborado en la fábrica de loza de Bogotá.

Este diseño alude a una historia de amor, estilo Romeo y Julieta. La historia que aquí se cuenta es la siguiente: en el templo, al lado derecho del plato, vive la bella Koog-tse, hija de una rica familia (en algunas versiones es una princesa). Ella se enamora de Chang, un jardinero que trabaja para su familia; su padre se enfada al enterarse del romance e inmediatamente la promete con un amante rico y viejo y la encierra en el pequeño templo en el lado izquierdo del jardín. El inteligente jardinero sabe que una corriente de agua fluye alrededor del templo donde está Koong-tse y le envía cartas en barquitos de papel hablándole de su plan para escaparse. Él alquila un pequeño bote que los espera en la orilla bajo los sauces, al lado del puente, para poder cruzar el río y llegar a la otra orilla en donde podrán ser libres y felices. En el pequeño puente de tres arcos vemos a la dama, caminando delante de Chang y llevando una rueca, símbolo de la castidad; Chang la sigue con la caja de las joyas de la joven mientras que el padre va detrás persiguiéndolos con un látigo. Los amantes finalmente llegan a la orilla como habían planeado y se casan. Chang estudia mucho y pronto se convierte

en un renombrado intelectual. Pero esto levanta la envidia del viejo mandarín, que manda a alguien a matarlo. La joven entonces, con el corazón partido, se suicida. El cielo se conmueve de su lealtad y ella y su marido se convierten en un par de pájaros que se miran el uno al otro, eternamente en el horizonte del plato<sup>37</sup>.

No toda la loza traída de Oriente mantenía el decorado oriental. Como hemos señalado, varias de las vajillas fueron realizadas por encargo y el decorado dependía de la solicitud del dueño, la cual, la mayoría de las veces, consistía en el escudo familiar o el apellido. Esta costumbre data de la mitad del siglo XVI, en el que se importaban lujosos servicios de mesa ornamentados con diseños heráldicos previamente enviados desde Europa a los fabricantes chinos<sup>38</sup>. La loza así decorada es llamada “Loza Parlante”. Ésta se caracteriza porque su decorado comunica algún mensaje: además de los escudos familiares y el apellido, incluye temas que aluden a poemas y emblemas o presentan algún acontecimiento de carácter político, religioso o humorístico.

Lo anterior es bastante interesante si se tiene en cuenta que eran pocas las posibilidades de tener una vajilla, por consiguiente, era aún más difícil el hecho de que ésta estuviese marcada con el apellido o el escudo de la familia. Un ejemplo lo constituye la vajilla del virrey Ezpeleta y la de la marquesa Doña Tadea Lozano quien, en 1813, hacía gala de su vajilla (en plata) que estaba marcada con el blasón



PLATO. Museo de Arte Colonial de Bogotá. Elaborado en la Manufactura PINDER BOURNE & co. Siglo XIX. Diseño del Sauce

- <sup>36</sup> Tomada de [www.britishporcelain, pottery and ceramic trad marks](http://www.britishporcelainpotteryandceramictradmarks.com). Consultado Diciembre 2001.
- <sup>37</sup> REVISTA SINORAMA. Vol 20. N° 12. Diciembre 2005, p.31.
- <sup>38</sup> RIVERO Rodrigo. Op. Cit., p.48.

de su familia junto con el nombre “Marqués de San Jorge”<sup>39</sup>.

A comienzos del siglo XIX, aunque se usaba la vajilla marcada con el apellido del dueño o el escudo familiar, esta costumbre comenzó a ser considerada una “moda antigua”. Después de la Independencia se hizo más popular marcar la loza con emblemas de la patria o con frases alusivas a la misma, a los héroes y al sentimiento que generó este acontecimiento. Así se puede observar en la vajilla de Bolívar que se conserva en la Quinta, la cual presenta leyendas como “Viva Bolívar”, “Memoria de la acción dada en Tenerife por los valientes Córdoba y Maza”, “Al inmortal Bolívar”, “República de Colombia para siempre” y “Colombia libre para siempre” que aparecen la mayoría de las veces junto al retrato del libertador.

En conclusión, la vajilla solía estar decorada con diferentes colores y motivos como el apellido de su poseedor, el escudo de la familia, las flores y los paisajes, trazados a la manera chinesca, “hispano-mora” u “occidental”. No obstante, en una vivienda era difícil encontrar la reunión de todos estos estilos, si bien, de alguna manera, éstas eran las tendencias decorativas de las vajillas, usadas en toda la ciudad para este período. Inicialmente este tipo de decorado era propio de la loza importada, sin embargo, también se reprodujo en los utensilios producidos en la fábrica de Bogotá.

Por último, es pertinente señalar que el decorado (especialmente en lo concerniente al color) junto con la procedencia, constituían los aspectos más señalados por las personas para definir las cualidades de la vajilla. Las expresiones: “con pintas de color”, “loza de la china”, “platos ingleses”, “de Cartagena”, etc., fueron las más recurrentes en el momento de

registrar estos bienes, mientras los aspectos técnicos referentes a la composición de la pasta, las propiedades físicas del material y del vidriado, eran desconocidos por el común de la población. No obstante, éstos últimos ayudan a la valoración de los platos y “pedazos” de vajillas que aún se conservan en los museos de nuestro medio. Por último, el conocimiento de las dificultades técnicas para la elaboración de las mayólicas y porcelanas, contribuyen a comprender la “escasez” de estos bienes así como el valor que se les dio a los mismos.

### Producción local y difusión

Queda claro que la loza fina procedía principalmente de Europa y de la China y que sus cualidades “técnico-formales” y de uso, la diferenciaban de la cerámica de tradición indígena elaborada en nuestro medio. No obstante, desde épocas coloniales comenzó la producción de loza fina, o cerámica de tradición europea<sup>40</sup>, en diferentes regiones de América y de la Nueva Granada como en Puebla, Quito<sup>41</sup>, Cartagena de Indias y Bogotá.

En Puebla la elaboración de loza data de comienzos del siglo XVI. Como mencionamos en líneas anteriores, esta loza se caracterizó porque seguía los motivos decorativos, las formas y los colores de las mayólicas de Talavera de la Reina (España). Por esta razón también recibió el nombre de loza talaverana.

La producción de loza en Puebla, es quizá, uno de los ejemplos más representativos, no sólo por el reconocimiento y la difusión que tuvo, sino también por la manera como era elaborada. En esta ciudad, se estableció un gremio de loceros, razón por la cual la producción se hacía siguiendo lo establecido por las ordenanzas. Éstas dictaminaban lo concerniente a la

39 VERGARAVEGARA, José María. *El Lenguaje de las casas*. En: *Las tres tazas y otros cuadros*. Selección de Samper Ortega de Literatura Colombiana. Cuadros de costumbres N° 24. Tercera Edición. Editorial Minerva S.A. Bogotá, p.19.

40 María Carolina Lamo ha acuñado la expresión: cerámica de tradición europea para referirse a este tipo de loza. LAMO MEJÍA, Op. Cit., p.28.

41 Sobre la producción de loza en Quito, ver: KENNEDY, Alexandra. *Apuntes sobre arquitectura en barro y cerámica en la Colonia*, Publicado en: *Cerámica colonial y vida cotidiana*, pp. 39 – 59. Cuenca. Fundación Paul Rivet 1990.

preparación de los maestros, los oficiales y los aprendices, así como lo relacionado con los factores técnicos de manufactura, esto es, el tipo de vidriado, las arcillas empleadas, las formas y el decorado, etc.<sup>42</sup>.

En Cartagena, se produjo loza en la fábrica del Tejar de San Bernabé, propiedad de los Jesuitas, desde 1695 hasta finales del siglo XVIII. En ella fueron empleados el vidriado de plomo fundido y el de óxido de estaño, aunque alguna loza se dejaba sin este procedimiento para que fuera asequible a la población con menos recursos. La decoración consistía casi siempre en motivos abstractos o naturales, como flores y plantas, en azul y verde<sup>43</sup>.

En Bogotá, los primeros intentos se remontan al año de 1777, cuando el virrey Messía de la Zerda hizo construir una fábrica de vasijas para transportar la pólvora a los puertos y otros lugares del Virreinato<sup>44</sup>. Estuvo ubicada en el sector de las Cruces. En ella se fabricó y vendió loza vidriada común, la cual se diferenciaba de la loza fina, por el uso y por la ausencia del vidriado blanco. Así se puede leer en la leyenda que acompaña la pintura de este virrey, en el museo de Arte Colonial de Bogotá: *EL Ex.mo Sr. Fr. Dn. PEDRO MESIA DE LA ZERDA (...) TOMO POSESION EN 24 DE FEBRERO DE 1761 Y LOS SIRVIO 11 AÑOS 8 MESES Y 1º DIAS HASTA EL 31 DE OCTUBRE DE 1772 EN QUE EN CARTAGENA JURO, Y FUE POSSESIONADO SU SUCCESSOR EI Ex.mo Sr. Dn. MANUEL DE GUIRIOR. BOLBIOSE A ESPAÑA Y DURANTE SU GOBIERNO SE HIZO EL PUENTE DEL RIO DE SOPO, EL DE LAS AGUAS DE ESTA CIUDAD Y OTROS PEQUEÑOS DE SUS SALIDAS, COMO LA FABRICA DE LOS MOLINOS DE POLVORA, Y DE LOZA COMUN*<sup>45</sup>.

Esta fábrica cesó actividades poco antes de la Independencia<sup>46</sup>, sin embargo, algunas de las fábricas de las que tenemos noticia, parecen

ser sus sucesoras. Es el caso, de la que está registrada en el dibujo de la ciudad de Bogotá de 1823, realizado por el Capitán Richard Bache de la Armada de Norte América<sup>47</sup>, que estaba ubicada, por dirección actual, entre la calle 4ª con carrera 1ª. Este es el mismo sector y al parecer, el mismo lugar de la de 1777.

Una situación similar sucede con la comúnmente considerada primera Fábrica de Loza de Bogotá fundada en 1832, la cual estuvo ubicada en el actual barrio de las Cruces, entre la calle 4 bis con carrera 2ª. Esta fábrica se fundó bajo el nombre de "Sociedad de Industria Bogotana". Los privilegios para su producción fueron concedidos por decreto de 26 de marzo de 1832 a los señores: Rufino José Cuervo, los hermanos José María y Ángel María Chávez, José de Jesús Oramas, Joaquín Acosta, Luis María Montoya y Rafael José María Álvarez. Empezó su producción en forma más o menos experimental entre 1834 y 1836<sup>48</sup>. Diez años después ofrecía productos para la mesa como: azucareras, bandejas, cacerolas, cucharones, ensaladeras, jarros, lecheras, mantequilleras, pocillos, platos, platos dulceros, pimenteros, soperas, tazas con orejas y saleros. Así se puede constatar en el catálogo de 1849<sup>49</sup>.

Se pueden encontrar actualmente muchas referencias de esta fábrica, no sólo por las investigaciones desarrolladas (en la de María Carolina Lamo se incluye información acerca de su creación, ubicación, producción, etc.<sup>50</sup>), sino también porque se conserva parte de la edificación en donde funcionó<sup>51</sup> y algunas de las piezas manufacturadas en ella: un frutero y una bandeja en el Museo de Arte Colonial; cuatro platos en Museo del 20 de Julio; una jarra, una bandeja y la base de un tazón en el museo del Siglo XIX; dos palanganas y una jarra en el Museo Nacional; una jarra en el Banco

<sup>42</sup> CERVANTES, Enrique. *Loza blanca y azulejo de Puebla*. Vol I, II. México. S.n. 1939.

<sup>43</sup> FANDIÑO MERZ, Martha. *Producción de loza en Cartagena de Indias 1650-1770. Un análisis de la cultura material*. Tesis. Universidad de los Andes. Facultad gde Antropología. 2000, pp. 26-27.

<sup>44</sup> IBÁÑEZ, Pedro María. *Crónicas de Bogotá*. Tomo I. Bogotá. Imprenta Nacional. 2ª edición. 1913 - 1923.

<sup>45</sup> UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. Museo de Arte Colonial. Catálogo da colecciones del Museo de Arte Colonial. Bogotá: Editorial KELLY. 1942-1943, p.55.

<sup>46</sup> OSPINA VÁSQUEZ, Luis. *Industria y Protección en Colombia 1810 – 1930*. Medellín. Editorial Santa Fe. 1955, p.102.

<sup>47</sup> RIVADENEIRA, Ricardo. *Desde sus orígenes, nacida para ser capital. De Santafé a Bogotá: el crecimiento de la ciudad en sus mapas e imágenes*. Publicado en Credencial Historia. Enero 2001. Edición 133, p.8.

<sup>48</sup> OSPINA, Op. Cit., pp.218, 315, 218.

<sup>49</sup> MARTÍNEZ, Aída, Op. cit., p.350.

de la República, y un plato y una bandeja en el Museo del Chicó.

Una de las características de la loza elaborada en esta fábrica está en que las primeras producciones siguieron las formas, la decoración y los sistemas productivos de la loza elaborada en Europa. Así se puede observar en varias de las piezas conservadas, como la bandeja y el frutero del Museo de Arte Colonial y el ya citado, plato con el diseño del sauce del Museo del Chicó. Para ello se trajeron desde Inglaterra las maquinarias, los moldes y los primeros maestros loceros que enseñaron las técnicas y los procesos de elaboración a ceramistas locales<sup>52</sup>.

Además de las anteriores fábricas de loza, según Daniel Ortega, hubo otra, que fue fundada en 1827 y estuvo ubicada frente a la puerta falsa de la Catedral (actual calle 11 entre carreras 5 y 6)<sup>53</sup>.

De acuerdo con lo anterior, en la capital, el primer intento para la producción de loza común se remonta a finales del siglo XVIII

y para la loza fina, a los años 20 y 30 del siglo XIX. En la literatura sobre este tema se suele hacer referencia a la fábrica de 1832 como la primera fábrica de loza. Por los casos citados, ésta, en nuestra opinión, es la primera porque alcanzó a producir loza fina y permanecer activa durante varias décadas, ya que a diferencia de las otras, su historia se extendió hasta 1900, cuando “fue reemplazada o la continuó una empresa nueva llamada “Faenza”<sup>54</sup>.

Gracias a esta fábrica, después de 1830, las vajillas de loza fina elaboradas en Bogotá se sumaron a las importadas; y aunque puede ser atrevido (por el período que comprende la investigación), es posible plantear que esta situación favoreció la difusión del uso de la loza en la mesa, gracias a la posibilidad de adquisición, que se pudo generar como consecuencia de una mayor oferta de estos utensilios. Esto claro está, como mencionamos en la primera parte, de la mano de la consolidación del comedor; del uso de los cubiertos y de la manera “individualista” de sentarse a comer.

<sup>50</sup> LAMO MEJÍA, María Carolina. *Estudio de la cerámica producida en la primera fábrica de loza fina en Santa Fe en el siglo XIX*. Tesis. Universidad Externado de Colombia. Facultad de Restauración de Bienes Muebles. Bogotá, diciembre del 2000; MONIKA THERRIEN. *De fábrica a barrio, urbanización y urbanidad en la Fábrica de Loza de Bogotá*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, Colección libros de investigación Vicerrectoría Académica, 2007. 132p.

<sup>51</sup> DÍAZ, Adriana. “El destino de una de las más prósperas industrias de Bogotá en el siglo XIX: De fábrica de loza a cuartos de habitación”. *El Tiempo*. Miércoles 28 de enero de 1998.

<sup>52</sup> OSPINA, Op. Cit., p.218.

<sup>53</sup> ORTEGA RICAURTE, Daniel. *Cosas de Santa Fe de Bogotá*. Academia Historia de Bogotá, Tercer Mundo Editores, 1990.

<sup>54</sup> OSPINA, Op. Cit., p.380.

G

## BIBLIOGRAFÍA NO CITADA

AGUDELO MORENO, Clara Maritza. *Transformaciones morfológicas de las vajillas de cerámica desde la artesanía hasta la industria en Antioquia*. Tesis Universidad Nacional, 1996.

CURIEL, Gustavo. *El comercio de obras suntuarias durante el barroco: Asia, Europa y Nueva España*. Museo Franz Mayer. México.

ESPEJEL, Carlos. *Cerámica Popular Mexicana*. Barcelona. Editorial Blume. 1975.

EL ESPECTADOR, La Revista. “*EL encanto de la porcelana*”. *La Historia de un material que nació en China pero se convirtió en el adorno preferido de las cortes europeas*. Domingo 7 de enero del 2001, N°. 25, páginas 42 – 43.

GAMEZ M. Ana Paulina. “*Un recorrido por la exposición de cerámica inglesa en México*”. Boletín bimestral N° 74. Museo Franz Mayer. México, julio- agosto de 1996.

LÓPEZ PÉREZ, María del Pilar. *Los enseres de la casa en Santa Fe de Bogotá siglos XVII y XVIII en el Nuevo Reino de Granada*. En revista Ensayos. Instituto de Investigaciones Estéticas. Facultad de Artes. Universidad Nacional. Año III. 1996.

PENKALA, María. *European Pottery. 5000 marks on maiolica and faience and stoneware*. London. England. Published By A. Zwemmer Ltd. 1951.

RODRÍGUEZ PABLO. *Sentimientos y vida familiar en el Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: Ariel Historia. 1997.

VALDIVIESO RODRIGO, Mercedes. *La influencia del grabado flamenco en la cerámica de Talavera*. El ciclo de la vida de María en la Ermita de Ntra. Sra. del Prado. Toledo: Instituto Provincial de Investigaciones y Estudios Toledanos. Diputación Provincial. Serie Iª. Monografías. N° 29. 1992.

## AGRADECIMIENTOS

Gracias a las Directivas del Museo de Arte Colonial, especialmente a Roberto Burgos, a Constanza Toquica y Patricia García; a María del Pilar López por su gestión en el Museo y por la orientación en el desarrollo de la investigación; a los amigos y familiares que contribuyeron en este proceso; y a Grafía por permitir poner nuevamente el tema de la loza sobre la mesa.