

LA

DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

ISSN 2444-0205

LA CORRIDA
Cecina
Organiza
enchilada
Sopes
La CARTA

Y PICAPES
Sencillas
ajol-Queso-Salsa
olla y crema
parados:
lo ó Chicharrón
ria ó champiñones

Comidas
Corridos
Sopas Guisados
Arroz Mole rojo
Fideo Mole verde
Espagueti Adobo
Habas Chilito relleno
Lentejas Huzontle
Consomé Verdolagos

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL

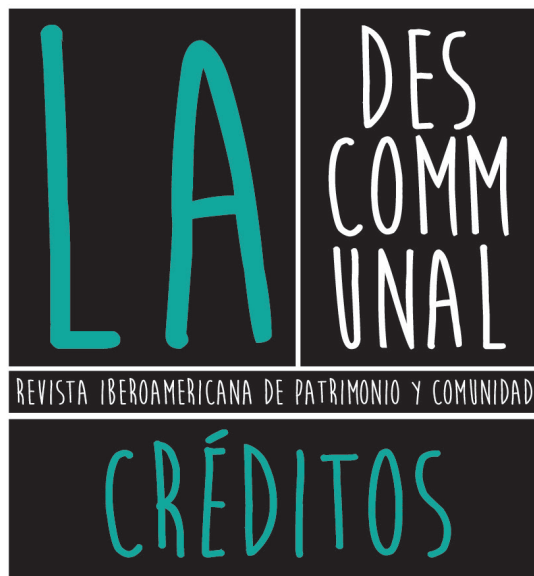
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS MÉXICO

science commons

CC BY



LAUNDERGROUND COLECTIVA



EQUIPO
EDITORIAL

SabahWalid_correcciones+maquetación
JuanjoPulido_diseño+comunicación

EDITA

La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

San Salvador, 10 6ªA
06800 Mérida (Badajoz)
ESPAÑA

www.ladescommunal.org
info@ladescommunal.org

Diciembre de 2025



La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

ES UNA
PUBLICACIÓN DE

LAUNDERGROUNDCOLECTIVA
www.laundergroundcolectiva.org



ÍNDICE

LA DES
COMM
UNAL

REVISTA QUICENARIANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

MONOGRAFÍA DOCE/AÑO 11/DIC 2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL

Guernavaca Tepoztlán Tlaxacapan
ESTADO DE MORELOS_MEXICO

EDITORIAL

Sabah Walid [Directora del SOPA]/**ESPAÑA**_pp01-02

SESIÓN TEÓRICA

01_ **Protocolos y acartonamientos culinarios de la élite bogotana: el Office de las casas inglesas**

María Olga Largacha Martínez_ *Grupo de Investigación Diseño y Gestión del Hábitat Territorial. Facultad de Arquitectura, Universidad La Gran Colombia/COLOMBIA*_pp03-13

02_ **Denominación de origen mexicana: Territorio y paisaje**

Jazmine Dafne Somellera Carrasco/**MÉXICO**_pp14-25

03_ **Cosmovisión alimentaria ancestral: Los tlahuicas en Morelos**

Norma Angélica Juárez Salomo+Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Mariana Silveyra Rosales_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*_pp26-34

04_ **El cuezcomate y el tlecuil, lugar de vida y alimento en la casa de adobe de Metepec, Morelos**

Fabiola Bernardina Herrera Rivas+Adriana Hernández Sánchez_ *Facultad de Arquitectura de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/MÉXICO*_pp35-49

05_ **Los sabores en la plaza como detonador del recuerdo**

Mariana Silveyra Rosales+Norma Angélica Juárez Salomo+José Miguel Sedano Hidalgo_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*_pp50-62

SESIÓN PROYECTOS

06_ **Asociación Fusión Tropical de la Amazonia: una propuesta por la soberanía alimentaria y la construcción de paz en Colombia**

Alejandra López Getial+Bruno Sandstede Estrada_ *Universidad de Caldas/COLOMBIA*_pp63-77

07_ **Mujeres del fogón: cocineras tradicionales de Sacalaca, Quintana Roo, México**

Loida Briceño Mukul+Cecilia Medina Martín+Fredy Un Noh+Ismael Briceño Mukul_ *Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo/MÉXICO*_pp78-92

08_ **Saberes huerteros, experiencia colaborativa entre adultos mayores en la construcción de un huerto urbano en la ciudad de Temuco, Chile**

Stefany Bustamante Jara+Daniela Triviño Flores/**CHILE**_pp93-104

09_ **Si falta la comida, torcida va la vida**

Julieta Ortiz de Rosas_ *Ferrowhite Museo-Taller/ARGENTINA*_pp-105-130

10_ **A barriga llena, corazón contento. Propuesta de recetario para la socialización del patrimonio en entornos rurales.**

Luis Miguel Carranza Peco+Araçeli Rodríguez Azogue+Manuela Puddu+Ana Gómez Díaz+

Oliva Rodríguez Gutiérrez+Álvaro Fernández Flores_ *Instituto de Arqueología de Mérida+*

Arqueología y Gestión S.L.+MiC-Ministero della Cultura+Casa Bonsor-Castillo de Mairena

(Ayuntamiento de Mairena del Alcor)+Universidad de Sevilla (Departamento de Prehistoria y Arqueología)

*/ESPAÑA-ITALIA*_pp131-142



SESIÓN TEÓRICA

Protocolos y acartonamientos culinarios de la élite bogotana: el Office de las casas inglesas

María Olga Largacha Martínez_

Grupo de Investigación Diseño y Gestión del Hábitat Territorial.
Facultad de Arquitectura, Universidad La Gran Colombia/COLOMBIA

maria.largacha@ugc.edu.co

resumen

Recuerdo las preparaciones de mi abuela y sus meticulosas anotaciones en sus cuadernos de cocina, que conservo con gran cariño, acerca de la selección de recetas y la configuración de menús para sus invitadas a tomar el té. Estos modos de relación, vistos particularmente desde el espacio llamado “el office”, su papel de intermediación entre la producción de alimentos en la cocina, los protocolos y formalismos en el paso de las viandas a través de este a la mesa, con esa cierta elegancia y dignidad acartonada, revelaban la relación que se establecía entonces entre la arquitectura y la configuración espacial de casas que replicaban modelos en su mayoría ingleses. En Las casas de Estilo Inglés, que fue el lenguaje de arquitectura doméstica de mayor presencia en la ciudad de Bogotá, principalmente entre los años 30 y 50, en barrios antes periféricos, construidas en sincronía con aspectos de planificación, el crecimiento demográfico y las relaciones de poder político y económico, en tiempos en los que la ciudad iniciaba su expansión, siendo estos barrios deseados por la llamada élite bogotana que buscaba ocupar las afueras de la densa y congestionada ciudad capital. Se señala cómo, en esta edición monotemática del SOPA 23, se pretende abordar las relaciones entre los espacios vinculados a la comida y su producción. De igual manera, se nos invita a reflexionar acerca de esa relación entre la tradición, la cocina, los sabores y saberes tradicionales para compartir memorias colectivas y propiciar intercambios entre diversos saberes y procesos de construcción de conocimiento. Más que encontrar en estas palabras motivación, encuentro eco para una pregunta que me ronda acerca de la coexistencia entre los bogotanos de modos, maneras y lenguajes culturales y arquitectónicos ingleses, y de qué forma estos generan su marca indeleble en los barrios de la ciudad, en los procesos formales de producir y servir alimentos en sus residencias de Estilo Inglés por los oriundos de la ciudad o ‘cachacos’

#Arquitectura inglesa, #El Office, #Cocina tradicional

Introducción

En el desarrollo de lo que ahora es destacado patrimonio arquitectónico de barrios de la ciudad de Bogotá, se identifica un patrón descrito como un modo de relación común en la construcción de viviendas, que surge de la interacción entre un contexto, un problema y una solución. Esto se aplica a las casas construidas en el llamado Estilo Inglés o Tudor en Bogotá, principalmente entre los años 30 y 50, en barrios otrora periféricos como Teusaquillo, La Magdalena, La Merced, Quinta Camacho, El Nogal, El Retiro y Bellavista. Germán Téllez en su libro *Crítica & Imagen*, describe esta arquitectura como “estrafalaria colección de barbaridades domésticas”. Según Téllez, estas construcciones representan “una búsqueda de un idioma arquitectónico para una ‘élite’, que estuviese ciertamente cargado de elegancia y dignidad, amén de una simbología de clase social que sus autores no encontraban ni podían encontrar en el repertorio racionalista de entonces”.

Esta peculiar simbología, descrita por Téllez, se refleja en el cambio del concepto de barrio, que incluye elementos de ordenamiento urbano como bulevares, paseos, parques, plazas y antejardines, en consonancia con el crecimiento demográfico y las dinámicas de poder político y económico, en un período en el que la ciudad comenzaba a expandirse más allá del centro histórico.

Estas soluciones con lenguajes arquitectónicos adoptados, dan lugar a patrones que comúnmente se denominan “ingleses”. Estos patrones son fácilmente identificables por el uso generalizado del ladrillo en sus fachadas, la altura y el elaborado remate de los buitrones de sus chimeneas, sus tejados fuertemente inclinados, la aparición de ventanas tipo *bow window* (bay window), losas de piedra bogotana enmarcando ventanas y puertas. Además, se destaca una escenográfica escalera a la que se añaden detalles en la carpintería de barandas (figura 1) de prolijos revestimientos en bibliotecas, así como en diversos muebles, en diferentes espacios al interior de las casas.

En visita guiada a la exposición “La Casa Inglesa de Hall Intermedio” en Bogotá¹, se hace referencia a cómo esta arquitectura doméstica, se organiza en torno a rituales y oficios centrados en lo social, con patrones que dan respuesta a la búsqueda particular de una sociedad incipiente, que se aleja de modelos españoles y encuentra en lo inglés, particularmente en los modelos de arquitectura doméstica y los bienes de consumo ingleses, una identidad coherente con la búsqueda de esa burguesía emergente.

La relación entre la arquitectura doméstica y la configuración espacial de las viviendas, especialmente desde la perspectiva del espacio llamado ‘el Office’, es el enfoque de esta reflexión sobre los espacios relacionados con la cocina, la comida, su preparación y su disposición en la mesa.

1. Museo de Arquitectura Leopoldo Rother, Universidad Nacional de Colombia, agosto 10 a octubre 28 de 2023. Visita guiada realizada por los arquitectos gestores de la investigación que da origen a la muestra, recorrido en el que describen igualmente el carácter Neo Tudor de esta arquitectura en Bogotá, como hibridación de masiva presencia en los barrios bogotanos.

Figura 1. Detalle escalera. Colección particular.



patrones domésticos: El Office

Particularmente, el patrón presente en un espacio muy peculiar asociado a la cocina en esas casas de estilo inglés, se encuentra identificado en los planos como 'el Office'. Es un nombre curioso para un espacio que cumple la función de intermediario entre lo que ocurre en el interior y lo que se muestra al público. Este espacio se sitúa en medio del proceso de preparación, cocción, almacenamiento y servicio a la mesa, siguiendo ciertos protocolos foráneos, que permiten a los bogotanos distanciarse de la influencia española y adoptar un enfoque más moderno, quizás. Esto se materializa en las casas al estilo inglés.

Voy a mencionar cuatro ejemplos de la disposición del office²:

El primero, la casa del señor Jorge Plata³ construida en 1934 (figura 2), en este caso, el espacio tiene acceso directo desde el patio lateral y además cuenta con un lavabo.

El segundo ejemplo es la residencia de Ana Arboleda De Rebolledo (figura 3), incluye escalera de servicio para atender igualmente la planta alta sin hacer uso de las áreas sociales.

Los dos casos que relato ahora, tomados de los llamados conjuntos de casas⁴, el primero, la residencia de Josefina Ortiz de González (figura 4), con lavabo dentro, adosado a éste, la escalera a la planta alta.

Por último, en las casas de Rodulfo y Horacio Montoya (figura 5), el Office se dispone en paralelo al costado del comedor, conectando por sus extremos a la escalera social y a la cocina. En su interior, alberga no solamente la despensa, sino la escalera de servicio.

Al interior se dispone siempre un mueble tipo despensa para almacenar vajilla (figura 6), cubiertos, copas y otros elementos usados para llevar la comida a la mesa (figura 7). Un mesón fundamental para "armar" la decoración y disposición de cada componente del plato a servir (figura 8). En algunos (por espacio acá solo se refieren cuatro casos de estudio) se incluye un lavabo, un escurridor, una alacena o despensa y la escalera de servicio.

La cocina es el corazón del hogar, el punto central alrededor del cual se reúne la familia desde sus inicios. La presencia femenina es el eje de este hogar, y los sabores, los olores, las texturas, las conversaciones informales, las complicidades, las confidencias y las sanaciones que se generan durante las jornadas de preparación, son los mejores recuerdos que guardo al pensar en las preparaciones, la cocina y la casa en la que vivió mi abuela.

2. La planimetría consultada que reposa en el Archivo Distrital de Bogotá resulta de la gestión de los arquitectos Silvia Arango y Fernando Carrasco, a través de APRAA (Asociación Pro Rescate de Archivos de Arquitectura).

3. Las residencias referenciadas en este texto fueron construidas por la firma Trujillo Gómez y Martínez Cárdenas entre 1934 y 1937. Los planos de la firma se conservan en el Archivo Distrital de Bogotá.

4. Se construyen dos o más casas en disposición continua con volúmenes aislados. Estos dos ejemplos al ser conjuntos de casas, tienen una menor área construida, la residencia Plata 657 m², la residencia Rebolledo 255 m², y los dos segundos 118 m² c/u, el conjunto González y 225 m² para el caso Montoya.

Figura 2. Casa Jorge Plata Guerrero, planta baja.
Colección particular.

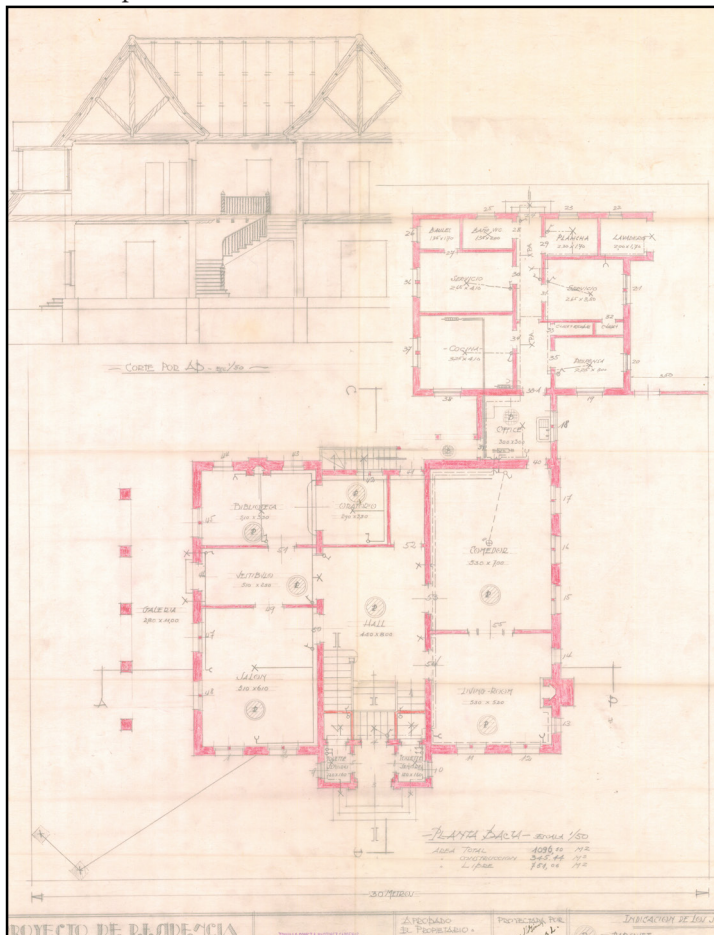


Figura 3. Casa Ana. Arboleda de Rebolledo, plantas.

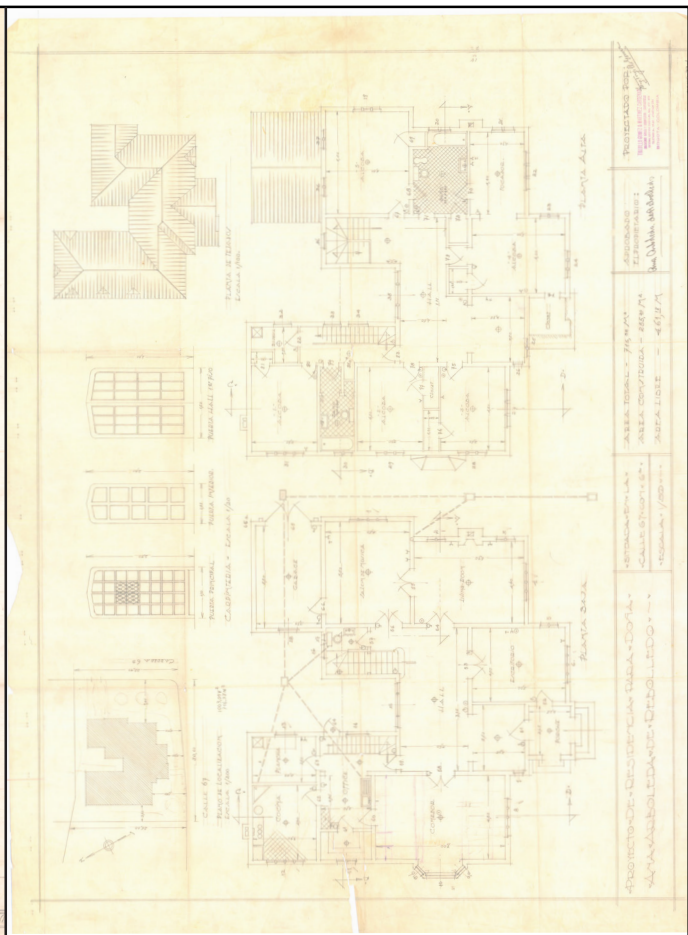


Figura 4. Conjunto de Casas Josefina Ortiz de González,
planta baja.

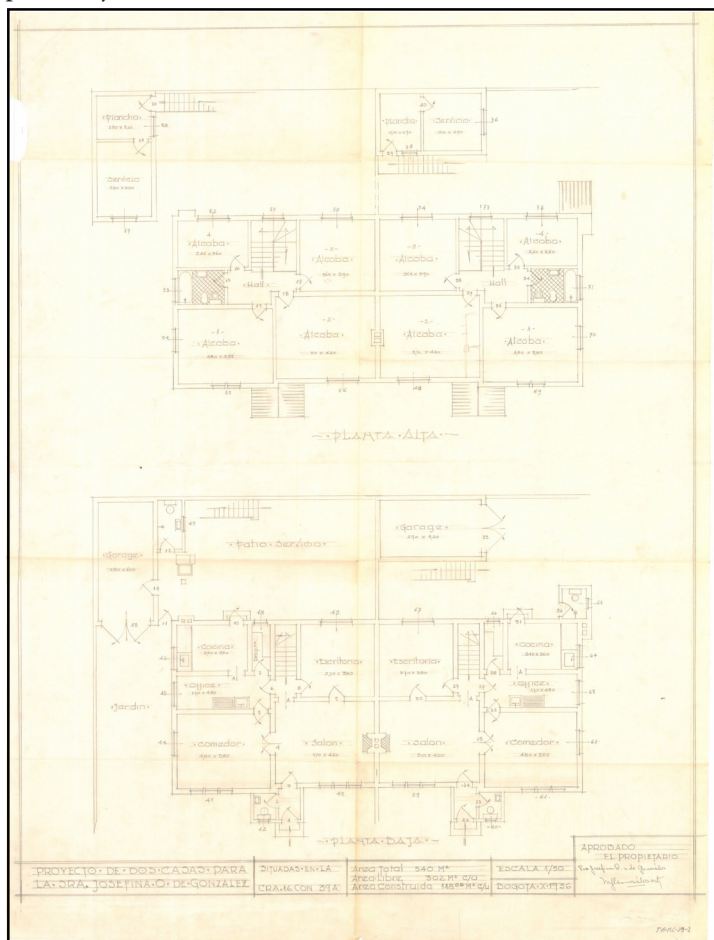


Figura 5. Casa Rodolfo y Horacio Montoya C., plantas.

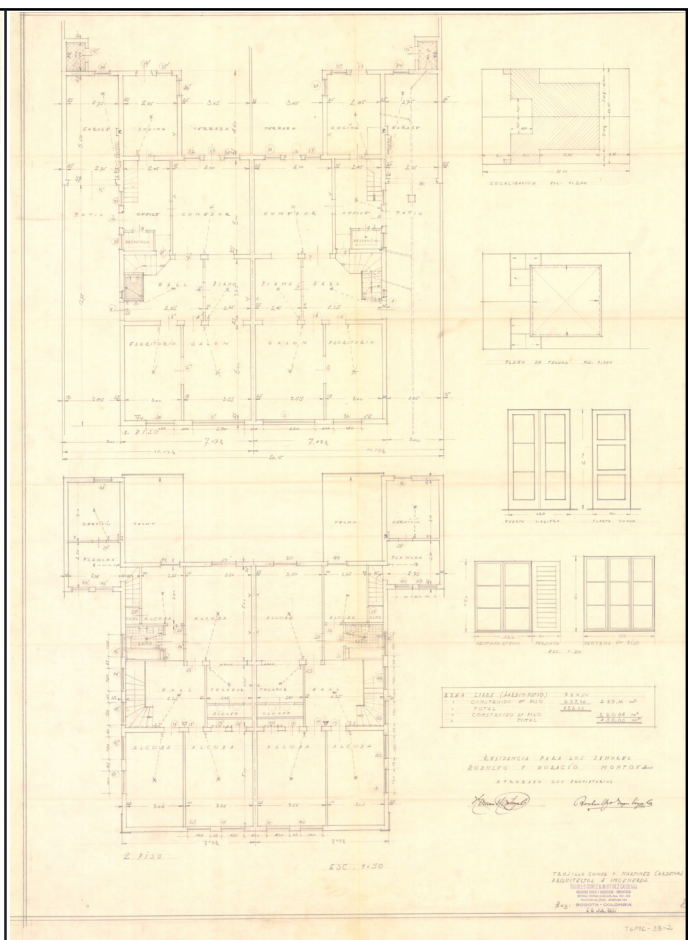


Figura 6. Casa de Ana Arboleda de Rebolledo, muebles office.

Figura 7. Alacena, colección particular.

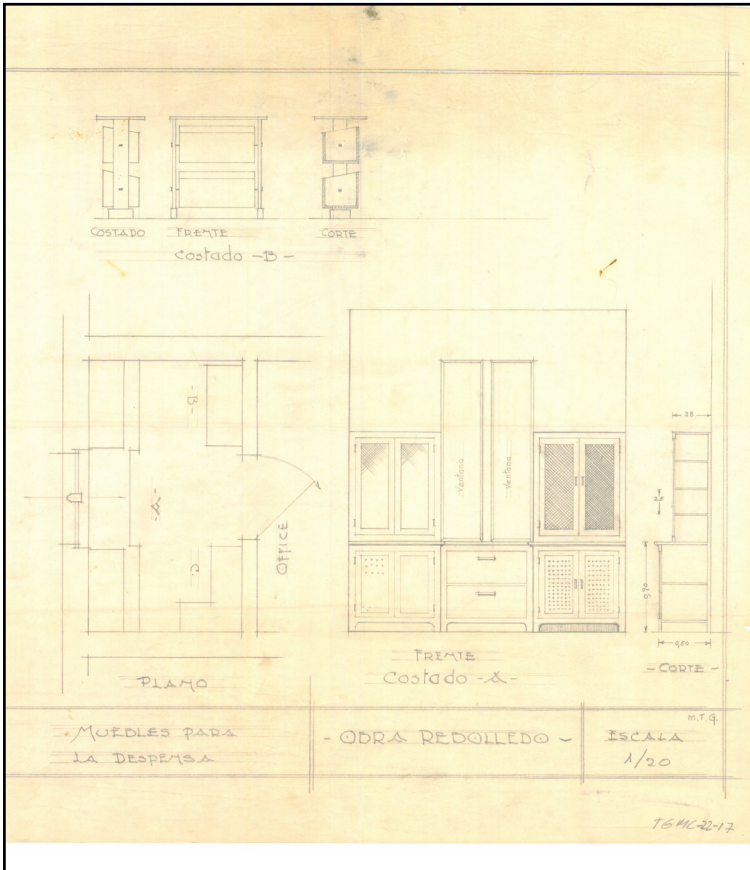


Figura 8. Platos de la vajilla inglesa de la abuela Nonor. Colección particular.

la cocina de mi abuela Nonor

En este relato, comparto las preparaciones de mi abuela y sus meticulosas anotaciones en cuadernos de recetas de cocina que aún conservo, especialmente cuando atendía a sus invitadas para disfrutar del típico té inglés. Evoco la forma en que ella preparaba, servía y organizaba esta ceremonia, siguiendo la tradición inglesa, en su casa igualmente inglesa, su vajilla inglesa y, si, a la manera inglesa, en casas igualmente inglesas, pero en la naciente ciudad de Bogotá.

La elegancia y dignidad de estos modelos ingleses eran parte integral de la vida cotidiana de mi abuela Leonor Gómez, a quien cariñosamente llamábamos ‘Nonor’ (figura 9). Educada en casa, era una mujer de modales finos, absolutamente imperturbable y elegante. Siempre estaba compuesta, y rara vez la veíamos perder la calma o reírse a carcajadas, a diferencia de lo que me suele suceder a mí. La recuerdo cálida pero distante, con un delantal que cubría su falda por completo, un manojito de llaves colgando de su cintura y una disposición inquebrantable para abordar todas sus responsabilidades: planificar el menú, hacer las compras, preparar las viandas, elegir minuciosamente el mantel, y colocar los platos, cubiertos, copas y tazas de té de manera impecable. La mesa estaba dispuesta para recibir con esmero todos los preparativos, creando una experiencia única a través de la comida.

Cuando era muy pequeña, solo se me permitía asomarme desde la puerta de la cocina, allí disponían la mesa de los niños para que tomáramos nuestra porción de pastel, sin perturbar a los adultos que tomaban el té de manera formal.

Recuerdo que una de las tareas más desafiantes cuando la acompañaba en la cocina, lo cual solo se me permitió hacer cuando tenía alrededor de 13 años o más, era leer sus libros de recetas de cocina. Descifrar su letra gótica era incluso más complicado que preparar un budín inglés (del libro XI, curso de repostería y pastelería) o arreglar la mesa para los comensales.

Entre sus preparaciones más frecuentes se encontraban los calados, las empanaditas de jalea de guayaba, los ‘indios’, los envueltos, los muffins, los hojaldres, las milhojas, el dulce de icaco, el mousse de granadilla y el bizcocho mulato, que representaban una exquisita fusión gourmet de lo local y lo extranjero. Mis favoritas eran las empanaditas de jalea de guayaba, una tradición en la familia. Tanto en reuniones en casa de la abuela como en situaciones en las que debía convencer amablemente a alguien, como el empleado del banco o el profesor, de que ella tenía razón, llevaba sus empanaditas como un obsequio infalible y lograba resolver las cosas con su sonrisa y su diplomacia, ganándose el favor de todos.



Figura 9. Leonor Gómez de Martínez, Nonor. Colección particular.

qué se está cocinando

Aún hoy siento el olor de la guayaba al soltar su aroma cuando se preparaba la jalea para rellenar las empanaditas. Era necesaria una paila de cobre para garantizar el mejor resultado y batir constantemente con cucharón de palo para no dejar un solo grumo. Dejar enfriar en la alacena e iniciar el proceso de la masa. Sobre una enorme tabla gruesa de cedro, puesta sobre el mesón, se reparte la harina en un montecito y se abre un hueco en el centro, allí se añade la mantequilla, se bate a mano y se añade el azúcar de a poco mezclando con la mano hasta generar una pasta homogénea.

Escribo las letras y escucho la voz de mi abuela dando claramente sus indicaciones para garantizar la textura y consistencia necesarias para la masa, ni muy gruesa ni muy delgada, parejita, sin presionar demasiado con el rodillo, sin dejar que se adelgace demasiado para evitar que se rompa al manipularla para rellenar las empanadas. Su voz clara, suave pero firme y su sonrisa siempre presente, dulce, pero distante.

Se corta en círculos con el cortador pequeño, (6-8 cm de diámetro) son empanaditas como bocaditos para el té. Lo absolutamente retador, hacer el pellizco para cerrar la masita cortada de forma circular, con un trenzado perfecto hecho como pellizcando la masa. Lograda esta hazaña, se pincelan con huevo y se llevan al horno, se retiran y espolvorean con el azúcar.

Las empanaditas de guayaba servían para el té, como mencioné, para llevar como ofrenda, para regalar, pero sobre todo para picar en los días de navidad, festividad muy especial para mi abuela y la familia.

Empanadas de guayaba Nonor

Ingredientes

- 1 libra de harina de trigo cernida
- ½ libra de mantequilla o margarina
- 3 huevos enteros
- 1 huevo para pincelar las empanadas
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 4 cucharaditas de azúcar blanca

Preparación

Se cierne la harina, se coloca sobre la superficie plana para amasar. Se añade la mantequilla a temperatura ambiente, cortada en pedazos. Se abre un hueco en el centro de la masa y se añaden los huevos enteros (sin batir por separado). Se añade la totalidad de los ingredientes y se amasa hasta lograr una pasta consistente. Se aplana con rodillo pareja y delgada, unos 3 o 4 milímetros. Se corta redonda y se rellena con jalea de guayaba. Se cierran las empanadas pellizcando la masa con un patrón de trenza. Se cepillan con el huevo batido y se llevan al horno precalentado a 350 grados hasta que doren

Relleno de guayaba

Ingredientes

1 kg. de guayabas madura partidas a la mitad
8 tazas de agua
2 tazas de azúcar blanca
1 cucharada de almidón de yuca
½ limón

Preparación

Se mezcla en la paila de cobre (olla anormal si no se tiene paila de cobre) 6 tazas de agua con el azúcar y se le añaden las guayabas, se deja hervir por 45 minutos aproximadamente, se remueve con cuchara de madera con cierta regularidad, se añaden dos tazas más de agua. Se cuele y se pone nuevamente al fuego sin las cáscaras ni las semillas. Se disuelve en una parte del líquido el almidón de yuca y se integra de nuevo con el resto. Se exprime medio limón. Se deja a fuego hasta que reduzca. Se deja enfriar.

a manera de conclusión

Cerrar este ejercicio dado a través de la cocina, el espacio del office, a mi abuela, sus modos, maneras y los espacios que ocupó gran parte de su vida, no solo físicamente sino socialmente por ser la figura que representa el oficio y la tradición en la familia. El eje del hogar, mi abuela era viuda, su ejemplo de elegancia, su porte y su hablar como diría ella: ¡¡suntuoso!! Palabra que la representaba claramente en quienes tuvimos el gusto de conocerla, quererla, cocinar con ella, no tanto de leer su letra gótica pero admirable, el recuerdo que se relata acá me permite disfrutar nuevamente de su cercanía, su presencia la única abuela que conocí, mis otros abuelos habían fallecido antes de que yo naciera. El espacio de preparación y de servir era uno con mi abuela, era mi abuela ese centro eje y motor de unión familiar alrededor de la cocina como figura de la casa, del hogar, de la cocina: Nonor.

La remembranza de lo culinario que se ha bosquejado en estas líneas pivota en dos ejes, el de la figura familiar que aún hoy es referencia de hogar y de lo familiar, del cariño y tradición que se cuecen y siguen cocinando como parte de la tradición familiar y el espacio físico como pivote de la casa inglesa llamado Office, que conecta también a manera de pivote, las diferentes áreas de la casa con sus respectivos espacios públicos y privados.

referencias bibliográficas

ARANGO, S y CARRASCO, F. (2006)

Asociación pro-rescate de archivos de arquitectura.

APRAA.

Archivo Distrital de Bogotá. Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., 2023. Colección Firma Trujillo Gómez y Martínez Cárdenas.

GÓMEZ, L. (1946).

Libros de cocina. Colección particular.

MEDINA J, (2022).

Colección Fílmica IMC.

www.coleccionfilmicaimc.com.co

TÉLLEZ, G. (1998) (1998 -1977 1ª ed.-).

Crítica & Imagen I. Ministerio de Cultura Escala. Bogotá.

VELÁSQUEZ, V., ROA M, ERAZO, A. (2023).

La Casa Inglesa de Hall intermedio en Bogotá, en *Exposición, Genealogía, Variaciones, Interpretaciones.* 2023. Museo de Arquitectura Leopoldo Rother, Universidad Nacional de Colombia.



LAUNDERGROUND COLECTIVA

LA DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



MUCHAS GRACIAS POR TU LECTURA. TE ESPERAMOS EN EL PRÓXIMO NÚMERO

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL
Cuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICO

