

Geografía dulce de Colombia

JULIAN ESTRADA

Fotos: Mario Rivera y Exposición Planetario Distrital
Mapa: María Clara Mantilla

"Expresión sociocultural de pailas, mieles, frutas y mecedores".

A manera de colación

NO SIN RAZÓN en 1976 Germán Castro Caicedo tituló *Colombia amarga* a una recopilación de informaciones periodísticas sobre la situación social de nuestro país, las cuales, sin lugar a dudas, justificaban dicho título. Diez años más tarde (diciembre de 1986), el Instituto Distrital de Cultura y Turismo de Bogotá organiza en el Planetario Distrital una conspicua exposición divulgada bajo el nombre de Geografía Dulce de Colombia. Aun cuando se trata de dos realizaciones diametralmente opuestas, en donde la denominación de la primera posee una validez inobjetable, es nuestra intención, con este comentario, no solamente justificar el acertado nombre asignado a la mencionada exposición, sino también rescatar su valioso contenido como expresión sociocultural de las diferentes regiones geográficas que conforman el territorio colombiano.

Seguramente no sea muy ortodoxo analizar una sociedad y su cultura basándose en la confección culinaria de dulces y manjares, tema aparentemente ajeno a la complejidad de una realidad social determinada. Pues bien: un asunto trivial se transforma para nosotros en un universo con infinitas posibilidades de investigación, procurando demostrar con ello que lo común, lo normal, y por ende lo cotidiano, merecen mayor atención de las disciplinas sociales a fin de lograr comprender aquella "historia de las mentalidades" en donde las sensibilidades, las representaciones colectivas y las ideologías forman una historia de larga duración, la cual, obviamente, riñe en gran medida con la ingente recopilación de datos, fechas, personajes y acontecimientos propios de la historia cuantitativa.

En el prólogo del catálogo de la exposición sobre la geografía dulce de Colombia, Alvaro Chaves Mendoza sintetiza perfectamente las diferentes funciones sociales que cumple el dulce en nuestro medio, y es así como nos comenta indistintamente sobre "el dulce desde su raíz; el dulce para el amor; el dulce como testimonio de las diferentes etapas de la vida; el dulce para la religión; el dulce artesanal; el dulce como industria". En el mismo contexto, el autor referido dice literalmente: "[...] pero no sólo el dulce: también los dulceros, los del delantal blanco y el mágico cajón desbordante de caramelos, de barritas de menta, de turrone, de bocadillos y melcochas. Los parques en domingo, la vida de toda una generación de colombianos".

Quienes visitamos la aludida exposición, indefectiblemente experimentamos una sensación que no merece sino el calificativo de ¡SORPRESA! En nuestro caso, traspasado el umbral del Planetario Distrital, inmediatamente recordamos a Charlie Bucket, el protagonista de *Charlie y la fábrica de chocolate*,



*Alfeñiques con figuras religiosas.
Bojacá.*

hermosa novela infantil de Roald Dahl. La variedad de colores, formas y texturas constituían de por sí un arsenal de dulcería nunca antes imaginado en nuestra ya desvanecida fantasía de párvulos o en nuestro presunto conocimiento de longevos: caramelos, turrone, pirulíes, colaciones, cocadas, polvorosas, amasijos, jaleas, mermeladas, espejuelos, melazas, frutas caladas, almíbares y pulpas eran una mínima muestra de manjares genéricos cuyos nombres vernáculos, lugares de origen, mañas y agujeros para su confección, e instrumentos y técnicas para su preparación conformaban material suficiente para suponer posibilidades de investigación en el campo de la nutrición, la dietética, el lenguaje y las costumbres manducatorias relacionadas con el sexo, la religión, la amistad, el compadrazgo y otras tantas redes de relación social, amén de parecernos fuente inusitada para la inspiración de artistas y poetas o de todo aquel con sensibilidad cromática y saludables papilas gustativas.

DULCES HISTORIAS E HISTORIAS DE DULCES

El dulce como sabor característico de algunos alimentos en su estado natural o involucrado por cualquier receta, pertenece a la cocina universal desde tiempos inmemoriales. El hombre antiguo realizó su inventario de gustos y sabores a partir de un largo proceso de aceptación y rechazo al poner en su boca todo aquello susceptible de engullirse. Lejanos a querer situar con exactitud cronológica la aparición y utilización de este “gusto culinario”, nos limitaremos a citar las palabras del biólogo y científico español Faustino Cordon¹, quien en su obra *Cocinar hizo al hombre*, expresa:

Como en muchos animales en estado de naturaleza, en el homínido, el órgano del gusto se aplicaría —a retaguardia del órgano del olfato— a distinguir lo que puede de lo que no puede comerse, función muy importante cuando es imperioso comer lo más posible para mantenerse vivo, como sucede en las especies en que la falta de alimento es la causa principal que restringe la población —entre las que se contó el homínido desde que el progreso de su actividad cooperante con ayuda de útiles lo fue defendiendo cada vez más de la depredación—. La satisfacción producida por el acto de comer tiene un carácter tan distinto en el animal y en el hombre que nos conviene, aquí, designarlas con nombres distintos; podemos, por tanto, diferenciar el placer animal del disfrute humano con la comida. Ni que decir tiene que (de acuerdo, por lo demás, con el carácter animal de la naturaleza humana) el disfrute humano con la comida se apoya en su placer animal con ella; podemos decir que, así como el placer animal con la comida consiste en la satisfacción del hambre, el disfrute humano con la comida (el disfrute gastronómico) se apoya ciertamente en el hambre atenuada, o aún mejor regulada, que denominamos apetito y aún mejor buen apetito (ni poco ni excesivo), pero para elevarse a la percepción de algo distinto que ha sido proporcionado por la buena cocina tradicional como aspecto valioso de la cultura misma.

Sabemos que, independientemente del grado de “civilización o desarrollo”, los pueblos y naciones del mundo tienen como patrimonio, de alguna manera, en su recetario la presencia del dulce. Para algunos es cotidiana, para otros esporádica o casi inexistente. No en vano todas las cocinas del mundo (las primitivas y las contemporáneas) han usufructuado dicho sabor y muchas de ellas consolidan su reputación y fama por el tratamiento culinario que de él hacen. Famosas y legendarias son en este sentido la cocina árabe y todas aquellas de los actuales países del Africa del Norte, donde almendras y

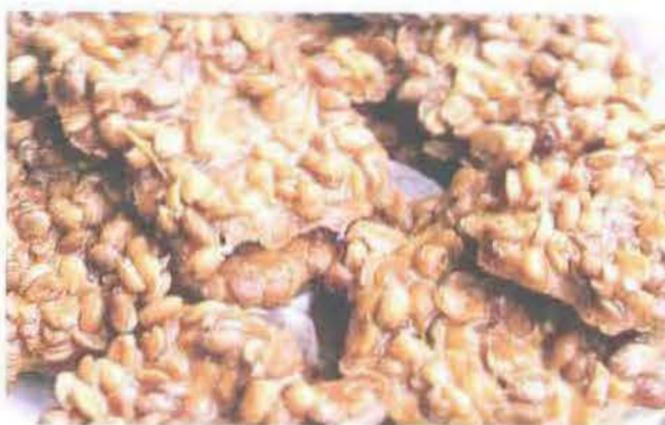
Faustino Cordon, *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980.



Rollos de bocadillo y ariquepe. Cundinamarca (Archivo Planetario Distrital).



Alegrías o crispetas. Costa Atlántica.



Cocadas de maní. (Archivo Planetario Distrital).

especies se mezclan con tino y sabiduría; igual mención merecen las diferentes cocinas orientales creadoras del apetecido “agridulce”; no menos importantes son las cocinas de Grecia y Roma, las cuales combinan miel, fruta y cereales de especial manera. Fueron los griegos quienes, habiendo aprendido en los países de oriente el arte de emplear el horno, se lo transmitieron a su vez, como tantas otras cosas, a los romanos. Arquestrato, el más famoso escritor culinario de los tiempos anteriores a Jesucristo, describe minuciosamente la repostería ateniense, repostería que con el correr de los años se fue convirtiendo en la más variada gama de turrónes, hasta el momento en que irrumpió en la culinaria de la Edad Media el azúcar en torno a las pastas almendradas, y la proliferación de manjares dulces se hace innumerable. En un principio el azúcar fue considerado más como producto de farmacia que como “base de cocina”; y bajo la paradójica denominación de *sal india*, revoluciona la cocina occidental, convirtiéndose a la vez en una de las especias de mayor demanda.

Bien es sabido que los españoles traen la caña de azúcar a nuestro continente. Ello significa, en términos culinarios, que la cocina aborígen carecía de las bondades gustativas que este producto aporta a las preparaciones, más no quiere decir que se desconociera el sabor dulce, puesto que miel y frutas lo suplían convenientemente; sin embargo, merece señalarse cómo nuestra cocina actual, en su capítulo de “dulces y repostería”, es consecuencia de una necesidad económica sentida en el viejo continente ante la necesidad imperiosa y puramente de índole comercial de aumentar los cultivos de tan cotizado



Vendedor de bocadillos. Bogotá (Archivo Planetario Distrital).

producto, antes que verse como una acción paternalista y con intenciones de mejorar la alimentación del hombre americano por parte de Don Colón. Al respecto, el antropólogo cubano Fernando Ortiz² comenta:

Las raíces de cañas de azúcar que Cristóbal Colón trajo en su segundo viaje a las Indias por él descubiertas retoñaron en seguida que fueron sembradas, suscitando el regocijo del Almirante, cuya sagacidad previó el brillante porvenir que esperaba en estas tierras a las cañas de azúcar y a la industria azucarera[. . .] El azúcar comenzó a ser negocio en la Española, e igualmente ocurrió en los otros países, cuando pudo ser vencido el mayor obstáculo que era la carencia de capitales. También se necesitaban "maestros de azúcar", o técnicos como hoy se diría. La historia recuerda el nombre de algunos de esos maestros, tan importante era su oficio. Pero la carencia de expertos para "manificar" el azúcar se podía suplir, si había dineros para sacarlos de Canarias o de las islas portuguesas y ofrecerles una remuneración halagadora. Por eso el negocio de azúcares debió de ser el primero de los iniciados por los europeos en América que requirió una articulada y expresa asociación de esfuerzos y dineros, es decir, de organización social y económica de una compañía.

Independientemente de las repercusiones socioeconómicas derivadas de la presencia del cultivo de la caña en América, el beneficio cultural materializado en preparaciones culinarias es innegable: las frutas tropicales mezcladas con el zumo de la caña dieron como resultado los más apetitosos dulces de la cocina americana. De igual manera la alianza y fusión de cacao y caña dio como resultado el "espumoso chocolate", hoy bebida cotizada y apreciada en el mundo. Se constituyen entonces la repostería, los dulces y los postres en capítulo culinario de insospechadas dimensiones; de lo anterior da cuenta la historia culinaria saturada de inmemoriales páginas. En cuanto a historias del dulce, basta mencionar cómo Harry Schraemly, en su historia de la gastronomía, dedicó diez hermosas y fundamentadas cuartillas al más apetecido dulce de Europa: el mazapán. Estudios similares se han hecho del alfajor, el *nougat*, los pralines y el *torrone* italiano, así como de recetas clásicas entre las cuales sobresale el suave *parfait* de la repostería francesa. En definitiva, tal como dice Jean-Francois Revel, "no hay historia de la cocina que, en última instancia, no sea una historia del apetito, las costumbres y el gusto". La reciprocidad existente entre geografía e historia nos permite abordar nuestra reflexión sociocultural del dulce colombiano de la siguiente manera:

LA GEOGRAFIA CON DULCE ENTRA

La materia de estudio de Mercator posee actualmente tantas ramas y especializaciones como la misma repostería. Para los especialistas de la ciencia cartográfica parecerá osada dicha comparación; pero a riesgo de ser mal interpretados nos atrevemos a asegurar que en la mayoría de los geógrafos su temprana motivación de aprendizaje obedeció al colorido de los mapas, la variedad cultural de los países, la diferencia descriptiva de los territorios, la enigmática relación de la tierra con los astros, la injerencia de los fenómenos físicos y químicos sobre el hábitat y el hombre, y a otras tantas tesis que hacen de la geografía una materia con visos de fantasía, característica esta última *sine qua non* de la repostería.

De igual manera a como acontece con otros campos del conocimiento, la geografía posee sus adeptos y sus detractores; ello depende, por una parte, de

² Fernando Ortiz,
*Contrapunteo cubano del
tabaco y el azúcar*,
Barcelona, Editorial Ariel,
1973.

la idoneidad del profesor que la enseña; por otra, de la calidad del material didáctico. Tocado este último punto, no pretendemos teorizar sobre la metodología pedagógica más conveniente para ser aplicada en nuestro medio, asunto profundamente tratado por el profesor Ernesto Guhl³, en carta enviada al director del Instituto Agustín Codazzi en 1972. Sin embargo, observando el inventario de dulces y preparaciones que se realizan en las diferentes regiones de Colombia, aventuramos, a manera de hipótesis (propia del realismo mágico), el supuesto éxito de un plan de enseñanza donde el infante que toma por primera vez un curso de geografía de Colombia obtiene un dulce representativo de cada región de estudio, asegurándose así un acendrado conocimiento de nuestra vegetación y nuestras frutas, además de motivar al comensal-estudiante a conocer la relación existente entre dichas frutas, la producción agrícola, los climas, los grupos humanos, los mercados artesanales entre otros. En síntesis, la utópica propuesta daría fiel cuenta con uno de los seis capítulos en los cuales divide el profesor Guhl la estructura general de un programa de enseñanza para la geografía de Colombia, capítulo que dicho investigador denomina "El hombre en su ambiente o paisaje cultural".

La exposición sobre la geografía dulce de Colombia cumple cabalmente al presentarse como muestra física de una manifestación cultural tan importante cual es la cocina de un país. Aquel abundante muestrario no debe verse como un "cúmulo de golosinas" sino, por el contrario, exige establecer analogías, diferencias y relaciones entre las regiones de Colombia; de igual forma permite analizar la interdependencia económica, cultural y tecnológica de las regiones representadas, moviendo a profundizar en el conocimiento de nuestras frutas, especias y cultivos y, por consiguiente, a reflexionar sobre la capacidad recursiva e imaginativa de nuestros artesanos y cocineras, quienes se ingenian procedimientos y técnicas de gran funcionalidad aprovechando al máximo los recursos materiales de su entorno. Es, por lo tanto, una muestra en donde la forma de los dulces, sus envases, colores, texturas, nombres, materias primas y procedimientos de confección demuestran una sensibilidad artística incuestionable, puesto que la sola variedad de dulces moldeados con figuras zoomorfas, antropomorfas y objetales, dan testimonio de la imaginación mencionada. De igual manera la utilización de semillas, frutas, cáscaras y hojas secas de las diferentes plantas, empleadas unas veces como recipientes, otras como envoltorio del propio dulce, ratifican su ingenio. En cuanto a las materias primas aprovechadas, llama la atención el empleo de una serie de productos tradicionalmente utilizados en "cocina de sal", pero convertidos por la magia culinaria en estupendos manjares dulces. Es el caso del frijol, la papa, la yuca, la batata, la vitoria, el ñame, la auyama, el tomate y el ají, cuyos resultados finales en "cocina dulce" compiten en sabor y presencia con las más cotizadas recetas derivadas de frutas y esencias propias de la repostería clásica.

En síntesis, la geografía dulce de Colombia nos demuestra la fusión de tres fuentes culinarias (indígena, española y africana), cada una de las cuales aporta productos, sistemas de cocción y sazónadores en donde voces y vocablos de las fuentes aludidas se mezclan con historias y leyendas de variada índole, surgiendo con ello peculiares denominaciones alrededor de cada una de las recetas, muchas de ellas homólogas, otras tantas exclusivas; pero sin lugar a dudas con un recóndito valor etimológico y etnográfico, cuya tradición oral y uso cotidiano esconden su valor cultural. Ejemplo de lo anterior son las siguientes preparaciones: gusto de noche, quebillito, cariseca, moscorroño, arropilla, pícaros, alegrías, mongo-mongo o calandra; queque, María Luisa, arrastrado, tonchalero, cubanito, filú, cabello de ángel y cuca. La lista anterior



Gelatina de papa. Iquima.

³ Ernesto Guhl, *Temas colombianos*, cap. V: "¿Cómo debe ser un atlas escolar y para que sirve?", págs. 113-152, Bogotá, Instituto Colombiano de Economía y Cultura, 1972.

más parece un glosario de apodos propios de una población infantil en cualquier escuela de Colombia, antes que un conjunto de preparaciones perteneciente a nuestra dulcería popular. No en vano, desde el punto de vista social, el receterío mencionado exige algunas reflexiones. Veamos: gran parte de la dulcería colombiana está formada por dulces caseros, significando esto una confección artesanal ajena al refinamiento en equipos y materias primas, en la que participan generalmente grupos de familia debidamente organizados, o son el resultado de laboriosas jornadas de ancianas independientes o de niños con necesidad y ansias de pecunia. Obviamente, no existen estudios socioeconómicos que permitan aseverar con cifras cuán representativa es la población de Colombia que subsiste merced a estas pequeñas empresas productoras; sin embargo, no es osado asegurar que numerosos pensionados sobreviven en las grandes ciudades de Colombia gracias a la venta de artículos misceláneos, entre los cuales incluyen todo tipo de colaciones lejanas de ser dulces de marca. Igual fenómeno acontece en pueblos y veredas donde ancianos y ancianas —y no pocas veces personas en edad económicamente activa— expenden polvorosas, cocadas, panelitas, gomas y un sinnúmero de “bocados” preparados por vecinos, familiares o compadres. No abundan menos los niños que, tanto en las costas caribe y pacífica, como en las zonas cafeteras, la sabana o los llanos, recorren diariamente buen número de kilómetros llevando como única mercancía una bandeja con gelatinas, cocadas, alegrías o moscorroffios. Tampoco debemos olvidar cómo en la casi totalidad de municipios colombianos, así como en los viejos barrios de las principales ciudades, son verdaderas instituciones aquellas ventanas que con tablas y cartones y en dudosa ortografía ofrecen encarcelados, obleas, cremas, mogollas, borrachos, palomas, conejitos, panderos, panuchas, suspiros, cofio, minisicuí, merengues, etc. Vemos, pues, que el dulce constituye en sus mil y mil versiones una fuente importante de ingresos para millares de colombianos. Otro aspecto social alrededor del dulce es su papel como elemento de identidad regional. El dulce, como derivación culinaria, constituye un factor importante de la cocina, la cual depende del detalle mínimo y sutil cuando no de lo más extraño o esotérico, pues su calidad y punto está en relación directa con la lumbre, el combustible, el material de los recipientes, el aire, el clima y los aromas de la región donde se confecciona, concretándose en una sazón que difícilmente viaja a otras latitudes, así sus productos constitutivos logren hacerlo. Por lo anterior, los dulces

Algodones de azúcar. (Archivo Planetario Distrital).



Merengues, se producen en el interior del país.



caseros y aquellos artesanales significan crianza, familia, amistades de infancia y añoranza de terruño. En este orden de ideas, recorramos someramente algunas regiones del país con el fin de referirnos a sus preparaciones más significativas, preparaciones que, por vía de ejemplo, cualquier valluno, santandereano, chocoano o antioqueño, encontrándose fuera de su comarca, inmediatamente identifica como pertenencia, demostrándose así la validez del dulce como cohesionador de identidad regional, muchas veces de mayor alcance que costosas campañas cívicas con claros objetivos de corte patriótico. El siguiente es un recorrido concebido ante todo con criterio de goloso y sin ninguna lógica vial.

SANTANDERES

Hablar de dulces santandereanos remite a cualquier colombiano al sabor del mejor bocadillo de guayaba que se prepara en el país [. . .] el bocadillo de Vélez o veleño. Sin embargo, permitiéndonos unificar los dos Santanderes en uno solo para efectos de este comentario culinario, sería imposible no mencionar una serie de dulces de exclusiva preparación casera, los cuales han llegado a acreditarse aun fuera de nuestras fronteras, como es el caso del famoso arrastrado, del tonchalero, del cabello de ángel y del cortado. Este último es una formidable receta de leche de cabra, limón, azúcar y cuya fama regional se circunscribe a los corregimientos de Urimaco y El Salado, donde afortunadamente hoy continúan criando este conspicuo animal y del cual se dice que la calidad de su leche depende de una cuidadosa alimentación a base de orégano, albahaca, palito de negro, cují y tuno, productos vegetales que dan sabor característico al subproducto y obviamente al propio cortado. Dios permita que no desaparezcan las chivas de Santander y Norte de Santander ni la costumbre de confeccionar tan selecto dulce.

ANTIOQUIA

Si bien la producción de dulces y repostería en este departamento es variada y numerosa, debemos reconocer que el consumo más significativo se hace con la

Marquesitas. Bogotá (Archivo Planetario Distrital).



Vendedora de colombinas.

Cuajada. Cundinamarca.



materia prima de casi todo el recetario de la dulcería criolla; es decir, la panela en su estado natural. Los antioqueños trituran este producto hasta convertirlo en polvo y con él acompañan su bebida predilecta: la mazamorra. Este pulverizado se denomina *dulce de macho* y es tan apreciado por el comensal paisa, que muchas veces llega a incorporarlo hasta en el caldo de su otro plato preferido: los frijoles. Existe otra receta que merece mencionarse, la cual, contrariamente a la simplicidad de la anterior, exige un laborioso proceso de confección, pues para llegar a su punto óptimo son necesarias casi doce horas de elaboración: se trata de la *jalea de pata*, que cuando se blanquea la llaman *sapos*. Dicha receta es uno de los productos de mayor producción artesanal y por consiguiente fuente de ingreso de numerosas familias campesinas y urbanas, las que logran incrementar sus ingresos gracias a su fabricación. Ahora bien: al igual que en otras tantas regiones del país donde se prepara el arequipe en infinitas versiones o donde los dulces de leche y panela llegan a ser innumerables, en el caso de Antioquia aparece una preparación de esta familia de manjares, cuya producción se limita a un sólo municipio; pero su aceptación y consumo se hace en todo el departamento . . . Los paisas lo llaman *queso de Urrao*.

COSTA CARIBE

Cuando de hablar de dulces se trata, indiscutiblemente la región de Colombia con mayor tradición y gama de preparaciones es la costa caribe. Naturalmente estamos hablando de departamentos como Cesar, Magdalena, Bolívar, Atlántico, Sucre y Córdoba, los cuales, además de gozar de las bondades alimenticias que les entrega el mar en sus costas, aprovechan igualmente la presencia de frutos tan especiales como: coco, mamey, ñame, ajonjolí, hicaco, tamarindo, mamoncillo, guanábana, ciruela y muchos otros de difícil consecución en el resto de regiones del país. Es seguramente a causa de la existencia de productos tan especiales que el catálogo de la dulcería costeña se hace extenso, siendo, por lo demás, resultado de una fusión étnica de características únicas, pues en ella coinciden principios culinarios aborígenes, africanos, españoles, árabes y asiáticos que conforman una oferta cuyas recetas —dependiendo de los ingresos familiares— van desde la más refinada masa de almendras, hasta el simple amasijo de melao y ajonjolí, el cual popularmente se conoce con el bello nombre de *alegría*.

Es la dulcería costeña una manifestación cultural donde se evidencia la creatividad doméstica, pues además de contar con el patrimonio de numerosas recetas a base de coco y panela, excelentes masas con todo tipo de harinas y féculas, igualmente aprovecha —casi como ninguna otra región del país— productos escasamente utilizados en repostería. Es el caso de la yuca, el ñame, la auyama y el frijol.

HUILA Y TOLIMA

Estos dos departamentos de Colombia conforman una sola unidad culinaria. Los opitas, nombre que se les da a sus gentes, son los abanderados en la preparación de dulces a base de guayaba, obviamente respetando el fuero y dominio de “su majestad el bocadillo” a los habilidosos santandereanos. No en vano, el dulce de cascaritas, la jalea y el cernido son tres modalidades hechas con la misma fruta, en cada una de las cuales compiten color, textura y

aroma. Sin embargo, además de esta trilogía culinaria, preparan en esta región —principalmente en el Huila— un dulce clásico de nochebuena, cuya mezcla de frutas y otros productos permite suponer un resultado original y succulento. Confeccionado con limones, papaya verde, brevas, higuillos, panela, almojábanas y queso blanco, parece ser que quien lo prueba peca por gula.

GUAJIRA

La Guajira es otra región *sui géneris* en la elaboración de dulces, y esto se entiende por el hecho de su particularidad topográfica y social. Región desértica de Colombia y habitada hasta hace muy pocos años por grupos familiares en donde la máxima autoridad —en todo sentido— era la abuela (matriarcado), ello permite imaginar cómo la recursividad de la mujer que desempeñaba dicho papel se iluminaba en el momento de encontrarse ante fogones con el fin de preparar “sabores dulces” a base de los exiguos productos que el entorno natural le facilitaba. Es así como la dulcería guajira se elabora con los productos más sencillos y por ello encontramos recetas como: dulce de guineo, dulce de ajonjolí y dulce de plátano maduro. Paradójico: en la tierra de la sal, también se preparan excelentes dulces.

CALDAS, QUINDIO Y RISARALDA

No es osado pensar cómo hace casi dos siglos aquellas familias que salieron del departamento de Antioquia a colonizar nuevas tierras llevaban en sus ajuares los recetarios de dulces caseros que caracterizaban las cocinas familiares de su tierra de origen. Es por ello que en el Gran Caldas se habla y se come igual que en Antioquia, y por lo tanto no es de extrañarse que en Pácora, Aguadas, Supía, Anserma y otros tantos lugares de estos departamentos, la cocina dulce sea la misma de Sonsón, Abejorral, Rionegro y La Ceja.

Naturalmente, la cocina cuando viaja sufre cambios propios de clima, suelo y producto, y es así como mermeladas, siropes, almibares, alfandoques, suspiros, galletas, panderos, amén de la extensa gama de la llamada *parva antioqueña* (productos de panadería), experimentan leves variaciones, ora porque allí le ponen clavos y allá canela a una receta de base similar. En este orden de ideas, los suspiros de Supía, los panderos de Salamina, los quesadillos de Neira, los alfandoques con pasas de Anserma y el archifamoso pionono de Aguadas, constituyen todas recetas sobre las cuales se asume el más acendrado regionalismo, pues sus fabricantes y consumidores —en calidad de antioqueños de vieja data— aseguran que sólo en su tierra se confeccionan estas maravillas y el resto de recetas que se encuentran en el mundo son para ellos ¡azúcar!

CHOCO

Esta hermosa, apartada y enigmática región del país posee, igual que oro y platino, frutas tan exclusivas y selectas como los minerales referidos, y con las cuales las abuelas negras confeccionan succulentos almibares y amasijos. Badea, cachipai, pacó, pera de malaya, almirajó y borojó son una mínima muestra de la materia prima que enriquece las pailas y calderos donde se preparan dulces únicos en el país. Mención necesaria exige el *dulce de borojó*,



Ariqipes. Cundinamarca.



Vendedora de cocadas, Costa Atlántica (Archivo Planetario Distrital).





Pastillaje de María Mercedes Navas.

Alfeñiques. Bojacá.



cuyo aspecto y consistencia achocolatada lo constituyen en una pulpa apropiada para el paladar más exigente.

VALLE DEL CAUCA

La región más azucarera de Colombia, necesariamente presenta una amplia gama de preparaciones, gama sobre la cual se hace tarea difícil intentar una clasificación basada en su exquisitez. Sin embargo, tal y como dice la sabiduría popular: ¡A todo señor, todo honor! . . . y el reconocimiento como mejor dulce del Valle es obviamente para aquella receta con homóloga preparación en el resto de regiones del país, pero que allí en la tierra de la caña de azúcar se llama tan acertadamente *manjar blanco*. Dicha receta es herencia de las matronas españolas que durante la colonia se aposentaron en este departamento, sabiendo aprovechar las riquezas de ganado (leche), caña (azúcar) y arroz, e igualmente recurriendo al pragmatismo culinario de la negra vallecaucana, indicaron a ésta los pasos para confeccionar una receta similar a la de España sirviéndose de los accesorios de cocina criollos, de modo que totumos, cagüingas y mecedores permitieron llegar al punto de la actual receta.

NARIÑO

He aquí otra región de Colombia cuya cocina dulce es tan apetitosa como aquella de sal, pues en ella lapingachos (pasteitos de papa), empanadas de añejo, lomo de cerdo en salsa de lulos y los afamados tamales nariñenses se combinan con estupendos acompañantes para conformar un auténtico almuerzo de la región en donde recetas como los mostachones (versión pastusa de merengue), el bizcochuelo nariñense (con base de aguardiente), los quimbolitos (bolitas de harina de maíz, mantequilla, huevos, queso, aguardiente y pasas, envueltas en hojas de achira y cocinadas al vapor) aparecen como genuinos representantes del plato para postre. No menos succulento que los manjares anteriores es el famoso postre de tomates, cuya sola presencia en la mesa, rociados con almíbar, asegura la aceptación del más refinado gastrónomo.

CAUCA

No es coincidencia que la capital del Cauca, Popayán, al gozar del atributo histórico de gran ciudad colonial, comparta con Cartagena y Mompox la característica de poseer una dulcería muy similar a la española, en la cual frutas caladas, almíbares, jaleas de frutas, amén de hojaldres, galletas y rosquillas, se reúnen todos en una sola bandeja para conformar el bien afamado “nochebuena payanesa”. A su vez, este delicioso plato compite en sabor y adeptos con otras dos recetas íntimamente emparentadas entre sí y denominadas por los caucanos *manjarillo* y *cortado*, recetas a base de leche, azúcar y harina de arroz, sobre las cuales practican una supersticiosa manía culinaria, consistente en introducir tres piedras de río en la paila de preparación con el fin de dar sabor, textura y evitar pegados.

Patrimonio de esta región es otro dulce cuyo producto de base constituye un aporte exclusivo de la cocina indígena, producto usualmente utilizado en la condimentación y coloración de sopas y potajes y que vemos con extrañeza en una receta de dulce. Nos referimos al almíbar de ajíes, frecuentemente utilizado en la época de navidad.

BOYACA — CUNDINAMARCA — BOGOTÁ

Geográficamente estas tres regiones son distintas; sin embargo, conforman una sola zona cultural; es decir, aspectos como arquitectura, vestido, lenguaje, cultivos y, por ende, cocina, tienen gran similitud, consecuencia de haber recorrido el mismo proceso histórico.

Si bien Bogotá goza actualmente de todas las características de gran ciudad sobre la cual confluyen influencias culinarias de tipo nacional e internacional, no por ello deja de ser significativo el aporte en dulcería que la cocina regional (cundiboyacense) presenta en los manteles de esta ciudad en sus cuatro puntos cardinales. Brevas con ariquepe son un postre o refrigerio que se vende tanto en la tienda más recóndita del sur como en el más refinado restaurante del norte. Ahora bien: gracias a la altura de esta región, la producción de frutas, y por consiguiente de dulces, permite un inventario de gran exclusividad, causa por la cual solamente allí encontramos postres que difícilmente tienen homólogos en otra región del país. Ejemplo de lo anterior son el esponjado de curuba y el dulce de feijoas, par de postres que garantizan la calidad y autenticidad de la dulcería cundiboyacense.

Finalizado este recorrido, creemos pertinente reivindicar el oficio de dulcero y repostero valiéndonos del pensamiento expresado por el más reconocido y famoso cocinero del mundo: el francés Marie Antoine Carême. Dicho personaje, cocinero y autor de libros sobre culinaria y gastronomía, cuya pluma se considera tan prolífera como las de Chateaubriand y Lamartine, fue en sus cuarenta y nueve años de existencia cocinero primero del príncipe de Talleyrand, *chef* del zar Alejandro en San Petersburgo, jefe de cocina del príncipe regente de Inglaterra y del emperador de Austria, y culminó su extraordinaria y afamada carrera en las cocinas del barón de Rothschild. De Antoine Carême es esta célebre frase: "Las bellas artes son cinco, a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, la cual tiene como rama principalísima la repostería".

BIBLIOGRAFIA

ABADIA MORALES, Guillermo, *Compendio general de folklore colombiano*, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura, 1977.

CORDON, Faustino, *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980.

GRIMOND DE LA REYNIERE, B.A., *Manual de anfitriones y guía de golosos*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980.

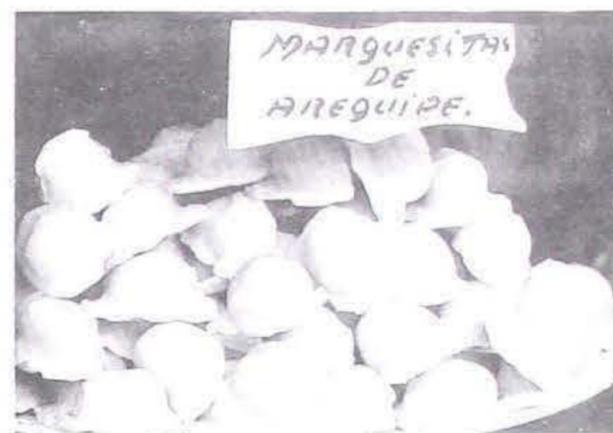
GUHL, Ernesto, *Temas colombianos. Estudios geográficos I*, Bogotá, Instituto Colombiano de Economía y Cultura, 1972.

INSTITUTO COLOMBIANO DE CULTURA, *Gran libro de la cocina colombiana*, Bogotá, Círculo de Lectores, 1984.

MARTINEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, cap. IX: "La cocina Americana precolombina y las cocinas criollas", págs. 167-228, Madrid, Editora Nacional, s.f.e.

ORTIZ, Fernando, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Barcelona, Editorial Ariel, 1973.

PATIÑO, Víctor Manuel, *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, I: "La alimentación en Colombia y en los países vecinos", Bogotá, Biblioteca Científica de la Presidencia de la República de Colombia, 1984.



Marquesitas de ariquepe.
Fotografía. Bogotá (Archivo Planetario Distrital).