

LA TRADICIÓN ORAL DE LA DULCERÍA EN SANTIAGO DE CALI, 1960-2020.

STEPHANIE PERDOMO GUIRAL

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE HISTORIA
PROGRAMA ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN HISTORIA
CALI
2022**

LA TRADICIÓN ORAL DE LA DULCERÍA EN SANTIAGO DE CALI, 1960-2020.

STEPHANIE PERDOMO GUIRAL

201643773

Trabajo presentado para optar al título de:

LICENCIADA EN HISTORIA

Dirigida por:

GERMÁN FEIJOO MARTÍNEZ

UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE HISTORIA

PROGRAMA ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN HISTORIA

CALI

2022

Receta de Arroz de leche, por Carlos Ordoñez C¹

Ingredientes: ½ taza de arroz, lavado y remojado- 2½ botellas (1¾ litros) de leche- 1 botella (750 cm³) de agua- 2 astillas de canela- ½ libra (250 gr.) de azúcar o más, a gusto- ½ taza de uvas pasas- pizca de sal.

Preparación: Se mezcla una botella (750 cm³) de leche y otra de agua y se llevan al fuego, se les agrega el arroz y se deja cocinar a fuego medio hasta que reviente. Se le añade la otra botella y media de leche, el azúcar, la canela y las pasas, se baja a fuego lento, se revuelve constantemente hasta lograr el espeso deseado. Se agrega la pizca de sal y se revuelve. Se sirve caliente o frío.

Figura 1. Fotografía de arroz de leche



Fuente: Página web Deliciosi.com ²

¹ Carlos Ordoñez y Fernando Wills, *Gran libro de la cocina colombiana Vol. I* (Bogotá: Editorial Printer Colombiana Ltda., Instituto Colombiano de Cultura, Círculo de Lectores, 1984), 115.

² «Arroz con leche colombiano», Deliciosi, acceso el octubre 9 de 2022, <https://www.deliciosi.com/arroz-con-leche-colombiano/>.

Tabla de contenido

Siglas	8
Resumen	10
Introducción	11
Capítulo 1	20
1.1. Algunos términos para tener en cuenta	20
1.2. ¿Qué se ha estudiado sobre la alimentación humana?	44
1.2.1. A modo general	46
1.2.2. Alimentación humana y medio ambiente	47
1.2.3. Alimentación humana e Identidad	51
1.2.4. Sobre dulces, turismo y PCI	62
1.2.5. Balance general	87
Capítulo 2. Cali de azúcar, lo que se encontró... ..	89
2.1. ¿Y los dulces? la Cali dulcera	89
2.2. ¡Venta de manjarblanco legítimo!, lo que dicen las fuentes hemerográficas	105
2.2.1. Información general de fuentes hemerográficas consultadas	107
2.2.2 ¿Qué se encontró en estas fuentes respecto a los dulces?	115
2.3. ¡Vos sabes que eso es un manjar!, lo que dicen las fuentes orales	169
Conclusiones	192
Referencias bibliográficas	195
Anexos	202

Listado de cuadros

Cuadro 1. Tipología de las tradiciones orales	23
Cuadro 2. Lugares consultados	45
Cuadro 3. Datos de paginación de El País meses de junio y diciembre, 1960- 2020. .	114
Cuadro 4. Periódicos citados sobre el dulce	115

Cuadro 5. Revistas citadas sobre el dulce	116
---	-----

Listado de figuras

<u>Figura 1. Fotografía de arroz de leche</u>	3
<u>Figura 2. Imagen de Manjarblanco en mate.....</u>	9
<u>Figura 3. Fotografía de maceta de azúcar de la tienda Dulce Típicos. San Antonio Dulce</u>	18
<u>Figura 4. Imagen del dulce de tomate de árbol</u>	26
<u>Figura 5. Fotografía del dulce panelitas de leche</u>	43
<u>Figura 6. Fotografía de señora Batiendo o blanqueando la gelatina de pata para los conos ...</u>	61
<u>Figura 7. Fruta Pomarrosa.....</u>	65
<u>Figura 8. Fotografía de dulce desamargado valluno, dulce descendiente del Letuario según Patiño Ossa</u>	76
<u>Figura 9. Desarmargado valluno</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Figura 10. Fotografía de la señora Aura y sus Melcochas.....</u>	88
<u>Figura 11. Monumento a la maceta, colina de San Antonio.....</u>	889
<u>Figura 12. Algunos sitios de venta de dulces en Santiago de Cali.....</u>	900
<u>Figura 13. Manjarblanco la delicia del valle, puente de la calle 5ta a la altura del edificio Comfenalco</u>	91
<u>Figura 14. Manjarblanco la delicia del Valle, Cra 6 #4-90.....</u>	92
<u>Figura 15. Casa de las macetas, cra 12 #1-102 B/ San Cayetano</u>	92
<u>Figura 16. Interior de la Casa de las macetas.....</u>	93
<u>Figura 17. San Antonio dulces típicos, cl 2 #10-65 b/ San Antonio.....</u>	93
<u>Figura 18 y 19. Interior de San Antonio dulces típicos.....</u>	94
<u>Figura 20. Fotografía de la galería Santa Elena.....</u>	95
<u>Figura 21. Fotografía del interior de la galería Alameda</u>	95
<u>Figura 22. Puesto de venta de macetas de azúcar del señor Ferney Martínez Figueroa, Galería Alameda</u>	96
<u>Figura 23. Fotografía de maceta de azúcar del señor Ferney Martínez Figueroa, Galería Alameda</u>	96
<u>Figura 24. Historia de la maceta teatralizada, colina de San Antonio</u>	97
<u>Figura 25. Puesto de venta de macetas de azúcar de la familia Guzmán Vergara.....</u>	97
<u>Figura 26. Broche alusivo a la maceta de azúcar hecho por la familia Guzmán Vergara.....</u>	98
<u>Figura 27. Stands de macetas azúcar, colina de San Antonio</u>	98
<u>Figura 28. Manjar del valle sede norte, cra 1 #52-05.....</u>	99
<u>Figura 29. Mktik'os, Cra 2 #44-66, B/ Manzanares.....</u>	99
<u>Figura 30. Interior de Manjar del Valle sede del B/ Junín Cra 23 #11a-01.....</u>	100
<u>Figura 31. Manjarblanco caleño de Mercedes de Pérez, Cl 10#14-71 B/ San Bosco.....</u>	100
<u>Figura 32. Manjarblanco Valluno, Cl 10#14-15 B/ San Bosco.....</u>	101
<u>Figura 33. Manjarblanco Valluno</u>	101
<u>Figura 34. Manjarblanco Valluno con pendón.....</u>	101
<u>Figura 35. Cartelera y fotos de los fundadores del negocio Manjarblanco Valluno</u>	102
<u>Figura 36. Melkocha don José, Cl 14 #24-35</u>	103

<u>Figura 37. Anuncio de Manjarblanco valluno</u>	104
<u>Figura 38. fruto de árbol de pan</u>	110
<u>Figura 39. Imagen de las empanadas de arroz de leche</u>	112
<u>Figura 40. Fotografía de Sixta Llanos de Otero haciendo macetas</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Figura 41. Niñas compartiendo macetas</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Figura 42. Sixta Llanos de Otero recibiendo una placa por su labor</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Figura 43. Fotografía de Dolores Amaya Pretel con su maceta de azúcar</u>	129
<u>Figura 44. Anuncio de venta de macetas de azúcar de la empresa familiar Manjarblanco Caleño Mercedes de Pérez</u>	131
<u>Figura 45. Artículo sobre la fiesta de las macetas en el B/ San Antonio</u>	131
<u>Figura 46. Programación del día de las macetas, año 2018 a la izquierda</u>	133
<u>Figura 47. Programación del día de las macetas, año 2015 a la derecha</u>	133
<u>Figura 48. Puesto de venta de macetas en el centro de Cali</u>	134
<u>Figura 49. Fotografía de un padrino regalándole maceta a su ahijado</u>	136
<u>Figura 50. Fotografía de la feria de las macetas en la colina de San Antonio</u>	138
<u>Figura 51. Venta de macetas en carretilla</u>	140
<u>Figura 52. Concurso de macetas, 1982</u>	141
<u>Figura 53. Foto del ganador y las ganadoras del IV concurso de macetas</u>	142
<u>Figura 54. Foto de doña Sixta en el artículo de Nur cure</u>	143
<u>Figura 55. Fotografía de las figuras que hacen a mano las Oteros</u>	144
<u>Figura 56. Venta de macetas</u>	145
<u>Figura 57. Caricatura Nieves de Consuelo Lago</u>	146
<u>Figura 58. Señora amasando el dulce en el garabato, crónica de Ana Margarita Gómez</u>	148
<u>Figura 59. Dulce festival, venta de macetas en puestos de carritos (carros pequeños)</u>	149
<u>Figura 60. fotografía del V Festival Departamental de las Macetas</u>	150
<u>Figura 61. Fotografía alusiva a las macetas y el día de los ahijados</u>	151
<u>Figura 62. Fotografía de un niño junto a una maceta</u>	152
<u>Figura 63. La artesana Nidia y su hija Diana haciendo una maceta juntas</u>	153
<u>Figura 64. Nidia adornando una de sus macetas</u>	154
<u>Figura 65. Caricatura Nieves de Consuelo Lago, se está preparando para hacer las macetas</u>	155
<u>Figura 66. La caricatura Nieves amasa el dulce en el garabato</u>	156
<u>Figura 67. Vestigios de la Galería central o de El Calvario, finales de 1980</u>	160
<u>Figura 68. Receta de torta de pastores, originaria de Buga</u>	161
<u>Figura 69. Anuncio de venta de manjarblanco por Mercedes de Pérez</u>	162
<u>Figura 70. Fotografía de la señora Orfelina Cerón de Ortega</u>	163
<u>Figura 71. Mercedes de Pérez en silla de ruedas supervisando el manjarblanco</u>	164
<u>Figura 72. Elías Manzano y su esposa Fanny haciendo manjarblanco</u>	167
<u>Figura 73. María Ofelia Ruíz fundadora de MADEVA</u>	168
<u>Figura 74. Maceta de azúcar hecha por la artesana Clara Collazos</u>	170
<u>Figura 75. Fotografía de Jaula hecha de dulce</u>	173
<u>Figura 76. Maceta de azúcar con muñeca de trapo hecha por la artesana Clara Collazos</u>	175
<u>Figura 77. Dulce llamado Gaucho, algunos lo conocen como caucho</u>	180

<u>Figura 78. Doña Esneda Figueroa, puesto de venta en la galería Alameda, Stand #1 del pasillo central</u>	183
<u>Figura 79. El entrevistado Ferney Martínez Figueroa</u>	185
<u>Figura 80. maceta de azúcar tradicional elaborada por el Sr. Ferney Martínez Figueroa</u>	194

Siglas

(BD) Biblioteca Departamental Jorge Garcés Borrero

(BBMC) Biblioteca Mario Carvajal

(UV) Universidad del Valle

(BanRepCultural) Área cultural del Banco de la República

(CDC) Centro de Documentación de Cali

(PCI) Patrimonio Cultural Inmaterial

(PC) Patrimonio Cultural

(BBCTC) Bibliotecas Básicas de Cocinas Tradicionales de Colombia

(IVA) Impuesto al valor agregado

(MADEVA) Manjar del Valle

(ASOCAÑA) Asociación de cultivadores de caña de azúcar de Colombia

(B/) Barrio

(UNESCO) Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Receta de Manjarblanco, por Carlos Ordoñez C³

Ingredientes: 15 botellas (11¼ litros) de leche- 7 libras (3750 kg.) de azúcar- ¼ taza de arroz, remojado por 2 días y molido fino- ½ Taza de pasas- 4 brevas, caladas y cortadas en cascós- pizca de sal

Preparación: Se disuelve el arroz en la leche, se le agrega el azúcar y la salsa, se pone a fuego en paila de cobre (preferiblemente en fuego de leña). Se comienza a revolver con cag[ü]linga sin detenerse hasta que se vea el fondo de la paila. Se le agregan las pasas y se baja. Se vierte el preparado en recipientes y se le agregan las brevas.

Figura 2. Imagen de Manjarblanco en mate



Fuente: Página web Colombia.com⁴

³ Ordoñez y Wills, *Gran libro de la cocina colombiana Vol. I*, 116.

⁴ «Manjar blanco (Valle)», Colombia.com, acceso el octubre 9 de 2022, <https://www.colombia.com/gastronomia/recetas-colombianas/manjar-blanco-r220>.

Resumen

Este trabajo indagó por la pregunta: ¿Cómo la tradición oral de la dulcería como patrimonio vivo se ha preservado en Santiago de Cali entre 1960-2020?, usando como fuentes principales las hemerográficas y las entrevistas, en la primera se buscó en los periódicos de *El País*, *El Pueblo*, en la *Revista Cali Viejo* y en el *Magazine Despertar Vallecaucano*, en la segunda se entrevistó a tres personas y se usaron algunos fragmentos de las entrevistas con artesanas y artesanos del azúcar realizadas por Julieth Páramo Pupiales. Se pudo concluir que la tradición oral de la dulcería como patrimonio vivo ha logrado preservarse gracias a que las personas han compartido sus saberes ancestrales en dos espacios: el familiar y en los de aprendizaje más formal como por ejemplo en talleres, el compartir y dialogar les ha ayudado a conservar.

Palabras clave: Patrimonio vivo, patrimonio cultural inmaterial, Tradición Oral, dulcería, saberes.

Introducción

Este trabajo indagó por la dulcería en la ciudad de Santiago de Cali mediante fuentes hemerográficas y orales, entre los años 1960 y 2020. En ese sentido se investigó entorno a aquellos dulces hechos por caleños para el disfrute propio, pero también por aquellos que eran realizados con fines económicos, es decir, los que eran creados con fines de lucro, ya fuese por medio de la venta o enseñanza de su preparación. Las recetas para crear estos dulces, las cuales muchas veces se encuentran escritas, pero en otras viven solo en la memoria de las personas del común, son un patrimonio vivo, el cual solo hace falta indagar para encontrarlo, ya que hace parte de las relaciones filiales, de vecindad, amistad, económicas, turísticas, espirituales. Es así como, a raíz de hipótesis anteriormente planteada la pregunta que guio esta investigación fue: **¿Cómo la tradición oral de la dulcería como patrimonio vivo se ha preservado en Santiago de Cali entre 1960-2020?**

Ahora bien, puede que le cause inquietud y pregunte ¿por qué el dulce?, ¿por qué dicha temporalidad? En ese sentido, es pertinente tener en cuenta que la dulcería resulta ser un tema de interés en la medida que se tiene en cuenta sus componentes y relaciones. El elemento constante en la preparación de dulces es el azúcar o la panela, cualquiera de estos dos productos son la base de los dulces en Colombia y ambos provienen de la caña de azúcar. Pese a que la caña de azúcar llegó a esta zona tempranamente con Sebastián de Belalcázar en el siglo XVI⁵, el paso de hacienda a ingenio y luego la consolidación de la industria azucarera tardaría hasta principios del siglo XX.

Isabel Bermúdez explica que gracias a las recomendaciones de la Misión inglesa y la puertorriqueña se impulsó el sector agroindustrial en el departamento del Valle del Cauca, la tecnología se renovó y la producción creció, así se logró aprovechar el espacio que dejó Cuba tras su Revolución, en esa demanda mundial por el azúcar⁶. El Valle del Cauca pasó a ser identificado como región azucarera, la capital de este departamento es Santiago de Cali,

⁵ Isabel Cristina Bermúdez Escobar, «La caña de azúcar en el valle del cauca», *Credencial Historia*, n. 92 (1997). <https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-92/la-cana-de-azucar-en-el-valle-del-cauca>.

⁶ Bermúdez Escobar, «la caña de azúcar en el Valle del Cauca».

donde se desenvuelve esta investigación. Es decir, el azúcar tiene un poder e importancia en lo regional y nacional por su aporte económico, esta industria ha sido y es parte del discurso de progreso y trabajo desde principios de siglo XX, es una industria poderosa porque reporta ganancias económicas a la nación, lo que permite impactar en las políticas del país, además es un elemento que ha logrado hacer identificar a la región.

Ahora, las relaciones que se tejen en torno a la dulcería son muy especiales y cargadas de emoción y sentimientos, construyen y evocan los recuerdos y saberes, muchos caleños y caleñas, los cuales han aprendido sus saberes culinarios dulceros a través de la tradición oral, la cual les fue transmitida por medio de su abuelas, madres u otros familiares o personas cercanas, sin embargo, pocas veces se es consciente de que lo que se está aprendiendo, es algo que sus generaciones anteriores les enseñaron a quienes enseñan ahora, y que en el futuro quienes están aprendiendo enseñarán, son expresión del patrimonio vivo -PV- o también comúnmente conocido como patrimonio cultural inmaterial -PCI,- además de otras cosas como el momento feliz de la infancias en torno a buscar la paila, ir a la cocina o al patio, ayudar, compartir el momento de aprendizaje familiar disfrutando de un dulce, igualmente a quién se da o en qué tiempo se consume, algunos dulces se comen en ciertos momentos porque alude a fechas especiales, usualmente familiares o de renovación de vínculos afectivos, es la historia de estas personas, familias, a su vez comunidades y la ciudad, que tiene unas raíces de por lo menos tres continentes entrelazados.

El objetivo principal de esta investigación fue comprender cómo la tradición oral dulcera se ha preservado en Santiago de Cali entre 1960-2020. La ruta seguida para ello estuvo en dos direcciones, primero desde un enfoque académico se expone cómo se ha estudiado dulcería desde distintas disciplinas, posteriormente se analiza cómo se han preservado los saberes dulceros a través de fuentes hemerográficas y orales, en los años señalados. Esto con el fin de mostrar lo que se ha estudiado en este tema de manera general y específica, además de identificar elementos que ayudarán a entender mejor los procesos inmersos en estos saberes culinarios heredados y que son parte del PV.

La tradición oral es central en esta monografía ya que se hace presente en todos esos saberes transmitidos generacionalmente, según Jan Vansina la tradición oral es una fuente histórica, y son los testimonios “transmitid[o]s de boca en boca por medio del lenguaje”⁷, diferenciando testimonio oral de tradición oral, pues aquel testimonio directo ocular no es una tradición oral las tradiciones deben ser narraciones⁸, son los hechos que se escuchan, lo aprende así y lo transmite de esa manera, básicamente de boca en boca les llegan y comparten los saberes y el pasado, sin tener como objetivos la historia. En la tradición dulcera de la ciudad no solo se encuentra el testimonio que hace parte de la historia oral, sino que también se encuentra una tradición que se comparte oralmente, se vive, y se sigue reproduciendo.

El patrimonio vivo en este trabajo significa lo mismo que el PCI, en el ámbito académico se utiliza más éste último término, sobre el concepto de PV solo aparecen algunas noticias en la página web de la UNESCO sobre algunas prácticas culturales alrededor del mundo que son parte del PCI, sin embargo, en esta monografía se optó por incluir el término, pues es un patrimonio, o sea el “legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras”⁹, enfocándose en que es vivo, en que al ser mencionado recuerde y transmita mejor la idea de que se está inmerso en él, las personas mantienen vivo estos saberes y prácticas culturales, sus testimonios entonces son vivos¹⁰ desde la disciplina histórica.

La metodología empleada recolectó los vestigios del pasado y presente, tanto existentes como los ausentes, de forma escrita y oral, en lo escrito se recurrió a una indagar que se ha escrito de este tema, se buscó en fuentes hemerográficas como *El País*, *El Pueblo*, *Revista Cali Viejo* y el *Magazine Despertar Vallecaucano*, y se tomaron fragmentos de las entrevistas del libro *Dulces y artesanas. Relatos de las artesanas creadoras de las macetas en Cali* para el análisis, en lo oral se realizaron 15 encuestas y 3 entrevistas a profundidad, con preguntas

⁷ Jan Vansina, *La tradición oral* (Barcelona: Editorial Labor, 1968), 33.

⁸ Vansina, *La tradición oral*, 34.

⁹ «Patrimonio cultural», Unesco, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, acceso el 17 de febrero 2023, <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>.

¹⁰ Vansina, *La tradición oral*, 15.

semi estructuradas para el análisis cualitativa, por ello se apela a la historia oral y sus métodos de recolección de información como las entrevistas.

Primero se recurrió a la observación, pasear por la ciudad y mirar en el aplicativo Google Maps sitios relacionados a la dulcería en Cali, lo que permitió incluir en esta investigación una cartografía social del dulce en la ciudad, después, se buscó en las fuentes hemerográficas qué se ha escrito acerca del dulce, ¿es relevante?, ¿cuándo aparece?, ¿hay alguna temporalidad específica donde aparece el dulce en dichas fuentes?, ¿tiene una intención cultural en que las recetas de antaño se recuerden o transmitan, o privilegia el factor monetario como las ventas y publicidad?, se buscó las posibles miradas de la prensa y la ciudadanía sobre el dulce en la ciudad. Luego se acudió a las personas, se realizaron 15 encuestas para seleccionar a las candidatas a ser entrevistadas, con preguntas semiestructuradas y abiertas, teniendo en cuenta que tanto sabían respecto al tema, si querían y si podían ser entrevistadas, y que se tuvieran tradición dulcera en la familia, que se hayan criado, nacido o vivido muchos años en Santiago de Cali, que se les haya enseñado la forma de preparar estos dulces de forma oral y visual, pues la mayoría de las personas en la infancia y niñez suelen aprender a cocinar imitando lo visto y escuchando en familia.

El interés de la historia es humano, para estudiar la historia de las personas con las variables tiempo y lugar, por eso conveniente el diálogo entre disciplinas, este es un trabajo que tiene en cuenta ello y toma prestada de la antropología para su recolección de información, pero su prioridad es la visión desde el punto de vista histórico y su método, que es lo que caracteriza este trabajo como una investigación histórica. La herramienta antropológica más presente en esta investigación es el uso de la entrevista, ésta no es para recolectar datos y decir que tal cual lo contó el o la informante, así fue como pasaron los “hechos”, esta estrategia se utiliza para:

entender una vivencia, ya que todo lo que aporta es significativo. Aunque nuestro informante incurra en fallos de memoria, exageraciones o ficciones, todo ello confiere significado a la historia de su vida. Lo importante es saber interpretar la experiencia de una persona, ya que

su testimonio nos aporta el privilegio de conocer y comprender las vivencias íntimas de esa persona.¹¹

Las y los historiadores ortodoxos/as al leer esto puede que se desanimen y digan ¿es en serio? ¿por qué ese tema de investigación? ¿Qué tiene de importante? ¿Por qué entrevistas orales? ¿Esto es historia, sociología o antropología? Puesto que su idea de tiempo histórico en una investigación debe de ser de un siglo para atrás a partir del momento en que se empieza este proceso, su idea de fuente es ir solo al archivo histórico, y les parece terrible que se trabaje memoria, que se entreviste a las personas, este temor es entendible, pero es necesario abrir el panorama.

M. Bloch enseñó en sus reflexiones de *Apología para la historia o el oficio del historiador*¹² que cualquier huella humana es útil, después de todo lo importante de una fuente es lo que dice y lo que no dice, son las preguntas que le hacemos, el análisis y la lectura que le demos, no en si sí es archivo, prensa, una obra de arte, un relato, o la voz viva, todos tienen su nivel de confianza y desconfianza, es válido dudar del testimonio oral como del escrito, pues ambos cargan con sus propias formas de entender la vida, sus códigos sociales y tiempo, debemos tomar conciencia que hay muchas historias y verdades, este trabajo solo es una forma de entender el dulce caleño y sus relaciones, no pretende ser El trabajo, ser el único, es una de tantas historias que el lector o lectora puede disfrutar, informarse, sentirse o no identificado, puede que parcial o totalmente, porque -¡oh cliché!- es relativo.

Es pertinente considerar lo siguiente antes de entrar en materia: la historia cómo está escrita y se enseña obedece a unos intereses y formas de concebir el mundo, sino ¿se ha puesto a pensar lo profundo y cierto que es ese refrán: “la historia la escriben los ganadores”?, por eso desde los años 80 del siglo pasado aproximante se viene escribiendo las otras historias, la de

¹¹ David Mariezkurrena Iturmendi, «La historia oral como método de investigación histórica», *Gerónimo de Uztariz*, n. 23-24 (2008): 231, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3264024>.

¹² Marc Bloch, *Apología para la historia o el oficio de historiador* (Ciudad de México: Fondo de cultura económica, 2001).

los y las invisibilizadas, vistos peyorativamente, y a quienes no se les pregunta, porque “sus opiniones no son relevante”, por eso la invitación es a incluir otras voces también en la historia que estamos escribiendo y contando, esto es lo que se intentó en este escrito.

Siguiendo la recomendación de abrirse a diferentes actores sociales, uno de esos reconocimientos a otras voces desde lo estatal ha sido, por ejemplo, el hablar de otras culturas, incluir la importancia de éstas en sus territorios, los proyectos sociales y programas para proteger los PV, incluso en algunos casos enseñar para continuar ciertas prácticas culturales, ahí podríamos entrar a hablar del PCI, este se ha reconocido por entes estatales y organizaciones no gubernamentales con esos objetivos, pues al ser de conocimiento social y al verse amenazado ante el olvido y demás factores, se debe proteger. La UNESCO menciona en la *convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial* del año 2003 que:

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.¹³

El reconocimiento legislativo en Colombia sobre el PCI se llevó a cabo con la ley 1185 de 2008, en el artículo 8 donde se adiciona el artículo 11-1 de la ley 397 de 1997 sobre la ley General de la Cultura, mostrando un gran paso en el reconocimiento de aquellas prácticas, manifestaciones y creencias que hacen parte de la sociedad colombiana, que ya había sido reconocida en su diversidad étnica y cultural en el artículo 7 de la Constitución Política de 1991.

Este reconocimiento cultural también llegó a Colombia y con el pasar de los años ha impulsado un cambio en cómo se concibe y se promueve a la sociedad colombiana de homogénea a heterogénea, reconociendo su diversidad. Como parte de esa idea -que incluso

¹³ UNESCO, *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003* (París: Unesco, 2018), 5.

está en la constitución-, deseo compartir con el lector o lectora una cita de un video del Ministerio de Cultura, pero antes me gustaría que pensara en: ¿cuál diría usted que es el plato representativo de Colombia? ¿o la música, baile, festividad? bueno, probablemente ha caído en cuenta de que no podría decir solo uno, no tiene única respuesta, puesto que depende de las regiones, en ellas encontraremos variedad, similitudes y diferencias, pues los habitantes que la componen viven en un espacio específico, con su naturaleza y alimentos que pueden diferir del de otras zonas, además de sus tradiciones e historia, con un legado cultural que nos dicen mucho de sus raíces y mestizaje, por tales razones en Colombia:

No es posible hablar de una Cocina Nacional [...] porque en nuestro país convivimos distintos pueblos, comunidades y culturas en territorios biodiversos, y nuestras cocinas tradicionales son una expresión más de esta diversidad. Toda la riqueza y variedad que hay en lo que comemos en cada región del país constituye nuestro Patrimonio Culinario, por eso en Colombia hablamos de las cocinas tradicionales, [...] son Patrimonio Inmaterial de la Nación”¹⁴

Los platos culinarios cuentan muchas historias, la geografía se hace presente a través de los alimentos que lleva dicha preparación, es como si hablaran, solo hay que fijarse para entenderlos, en ellos se transporta la tradición oral, los saberes, la apropiación del medio habitado, la historia de una comunidad, de hecho, un dulce puede verse como “un vehículo de historias que uno cuenta de uno mismo y de sus relaciones con otros.”¹⁵

Sobre la alimentación y la identidad, Restrepo menciona: “Nada diferencia más las civilizaciones que la gastronomía, tanto es así que cuando ésta cambia, como consecuencia del entorno, se tiende a crear nuevos pueblos y nacen nuevas culturas”.¹⁶ Las sociedades no son estáticas, en la ciudad de Cali convergen muchas culturas, en muchas se conservan hasta en la preparación de sus alimentos el legado cultural africano, americano y europeo, donde

¹⁴ Ministerio de Cultura de Colombia. «Animación Política». Youtube, 18 de agosto de 2018. Video. <https://www.youtube.com/watch?v=WmlgV0adtKE>.

¹⁵ Jon Holtzman, «Dulzor, género e identidad en el arte culinario de Japón», *Estudios De Asia Y África* 50, no. 3, vol. 158 (2015): 707, <https://doi.org/10.24201/ea.v50i3.2045>.

¹⁶ Cecilia Restrepo De Fuse, «La Alimentación en la historia de la vida cotidiana de Santa Fe de Bogotá a finales del siglo XVIII», *Boletín de historia y antigüedades*, no. 841, vol. 95 (2008): 273.

se combinan elementos con lo que poseen a su alrededor y crean nuevas identidades y formas de expresarse, por ejemplo, los platos, las recetas.

Entonces esto resulta sustancial para esta investigación ya que la dulcería al ser un conocimiento y tener unas técnicas específicas en el quehacer culinario podríamos considerarlo como parte del PCI, PV, algo que aporta identidad a las sociedades, al ir descubriendo cómo se enseñan estos saberes, cómo se relacionan las personas o comunidades alrededor de la dulcería damos cuenta de la fragilidad de estos como PV, reconoceremos a los actores y actrices sociales en la historia dulcera caleña, labor artesanal que si bien es hermosa, no está exenta de ciertos problemas propios del PCI, como el olvido y el no aprendizaje de estos.

Por otro lado, también se hace presente la tradición oral por medio de los testimonios orales que se recolectaron para formar parte de las fuentes orales en esta monografía, Jan Vansina no considera que todos los testimonios orales sean tradiciones, para él la tradición oral no debe ser un testimonio directo ocular sino uno narrado¹⁷, como este caso, el de las fuentes orales encontramos una tradición dulcera caleña, narrada de generación en generación.

Figura 3. Fotografía de maceta de azúcar de la tienda Dulce Típicos. San Antonio Dulce

¹⁷ Vansina, *La tradición oral*.



Fuente: fotografía propia¹⁸

¹⁸ Stephanie Perdomo Guiral, Maceta de alfeñiques hecha por don Esteban Morales, dueño de San Antonio dulces típicos, decorada con motivo del aniversario 486 de la fundación de la ciudad, fotografía propia, tomada el 19 de agosto de 2022.

Capítulo 1

Resumen: En este capítulo se divide en dos partes, en la primera se muestran términos importantes para tener en cuenta ya que atraviesan estos aprendizajes dentro de la tradición dulcera de la ciudad, como: historia oral, PCI o PV, memoria, y que son necesarios para el análisis de lo encontrado en la investigación en el siguiente capítulo. En la otra parte se exponen los trabajos sobre la alimentación humana desde las ciencias sociales y las Humanidades, con el fin de ubicarnos y saber qué se ha investigado y en qué medida se ha trabajado el tema dulcero en Colombia.

1.1. Algunos términos para tener en cuenta

Esta investigación está desarrollada bajo la corriente de la Historia cultural, que nació aproximadamente en la década de 1970¹⁹, a grandes rasgos se puede decir que tiene como objeto de estudio los vestigios del pasado, general ¿verdad? hasta puede ser ambiguo al tener tantos temas que abordar ¿qué entra en este grupo “cultural”?; bueno, lo cierto es que el problema no es el tema de investigación “pues el objeto no determina el grado ni la calidad de lo estudiado: la relevancia depende del modo en que se trate el fenómeno histórico”²⁰, ahí está la clave para realizar las pesquisas. La forma en que pensamos y actuamos tiene un por qué en nuestro pasado, lugar y cultura, las interacciones con los demás y los cambios sociales que vivimos, por eso la pertinencia de esta tendencia historiográfica para la investigación propuesta.

También es importante destacar que esta corriente historiográfica no se limita a sólo las fuentes escritas, en comparación a otras formas de hacer historia, es por eso que Justo Serna y Anacleto Pons especifican sobre las fuentes que: “si queremos captar su significado debemos desarrollar complejos procesos de investigación: hay que remontarse a la época de los objetos y hay que examinar ese resto o huella material tiempo después, cuando el historiador accede

¹⁹ María Laura Gili, «La historia oral y la memoria colectiva como herramientas para el registro del pasado», en *Las sociedades de los paisajes áridos y semiáridos del centro-oeste argentino*, coords. Yoli Martini, Graciana Pérez Zavala y Yanina Aguilar (Río Cuarto: Editorial de la Universidad Nacional de Río Cuarto, 2009), 443-448.

²⁰ Anacleto Pons y Justo Serna, *La historia cultural. Autores, obras, lugares* (Madrid: Akal Ediciones, 2013), 9.

y observa.”²¹. Esta huella de la que hablan los autores y de la cual Marc Bloch²² también meditó hace muchos años, -como se habló en parte de la introducción de este trabajo-, no está limitado a la producción escrita, igualmente está en lo que hacemos a diario que viene de un pasado legado, por ejemplo, las costumbres alimenticias y los saberes culinarios.

La alimentación humana ha sido de interés desde hace muchos años, según Uría entre las décadas de los 50 y 60, tanto capitalistas como comunistas se interesaron por estudiar la alimentación y la hambruna, además de estar acompañada de la perspectiva de historia cotidiana. El autor incluso rastrea un interés por la “historia alimentaria” en el pensamiento de Braudel.²³

La historia oral da sus primeros atisbos por parte de los nuevos planteamientos de los historiadores franceses, ingleses y estadounidenses, por la década de 1940²⁴. Ésta nace de una necesidad por contar las historias donde los relatos escritos no se conservan o no se entienden para las culturas occidentales²⁵, por eso se suele asociar esta historia con los pueblos africanos, oceánicos e indígenas-nativos americanos²⁶, pero como su fuente principal es el testimonio oral se puede aplicar a cualquier sociedad.

La historia oral da voz a los protagonistas de su propia historia, es interdisciplinar y aporta otros puntos de vista, de hecho, Viazzo habla del historiador Jan Vansina y sus trabajos en África, quien hizo un trabajo exhaustivo y de sistematización muy valioso, sus investigaciones muestran la unión en la práctica entre antropología e historia, utilizaba un

²¹ Pons y Serna, *La historia cultural. Autores, obras, lugares*, 13.

²² Bloch, *Apología para la historia o el oficio de historiador*.

²³ Jorge Uría, «Una nueva historia de la alimentación», *Historia Contemporánea* 48 (2013): 43, <https://doi.org/10.1387/hc.12823>.

²⁴ Mariezkurrena Iturmendi. «La historia oral como método...», 227-233.

²⁵ Me refiero a que puede existir escritura en una sociedad, pero como no nos es conocida decimos que estos pueblos son ágrafos; por ejemplo, los códices americanos no eran entendidos por los occidentales y por esta razón se suele tomar a las culturas antes de la llegada de los europeos y posterior conquista, como pueblos ágrafos e iletrados. Esto se ha discutido por varios historiadores, el caso más cercano para mi está en los cursos dictados en la Universidad del Valle por el profesor e historiador Germán Feijoo.

²⁶ Elena Hernández Sandoica, *Tendencias historiográficas actuales. Escribir historia hoy* (Madrid: Ediciones Akal, 2004), 575.

método histórico y una teoría antropológica²⁷, ese acercamiento interdisciplinario permite esta corriente. Es por esto por lo que diferentes escuelas históricas se apoyan en las metodologías de la historia oral, como lo son las entrevistas, transcripción y análisis de este tipo de fuentes, lo podemos apreciar con la Escuela de los Annales, con la Microhistoria Italiana y con la Historia desde abajo con sus ‘History Workshop’.²⁸

En los testimonios narrados en este trabajo se encontró una tradición oral dulcera, Vansina identifica “tres tipos de testimonios orales: el testimonio ocular, la tradición oral y el rumor.”²⁹ También distingue “(...) dos tipos de tradiciones: las que son cuajadas en su forma, aprendidas de memoria y transmitidas tal cual son, y las que son libres, que no se aprenden de memoria y que cada cual transmite a su manera.”³⁰ La tradición dulcera es un relato libre, pues pese al esfuerzo por memorizar las recetas, existen pequeñas variantes, puede ser en algún ingrediente, en un utensilio, en una técnica, en la fecha para realizar el dulce, algo que el testigo varío en su transmisión y en el hacer, además cuando se comparan entre las mismas personas que transmiten y practican estas tradiciones dulceras se notan algunas diferencias, en especial por ejemplo, en lo que tiene que ver con el imaginario del producto final, en esa muestra del PV y los saberes de la tradición oral, pues se comparan a la “original”, como en el caso de las macetas, la idea de cómo era la maceta original difiere entre uno y otro entrevistado.³¹

Vansina tipifico las fuentes orales que son tradiciones orales, observe:

²⁷ Pier Paolo Viazzo, «Antropología e historia: los años del acercamiento (1950-1968)», en *Introducción a la antropología histórica* (Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2003), 166.

²⁸ Hernández Sandoica, *Tendencias historiográficas actuales...*

²⁹ Vansina, *La tradición oral*, 34.

³⁰ Vansina, *La tradición oral*, 36.

³¹ Esto se puede ver con mayor claridad en el apartado de las fuentes orales, entre lo dicho por Clara Collazos y Ferney Martínez.

Cuadro 1. Tipología de las tradiciones orales

A <i>Categoría</i>	B <i>Subcategoría</i>	C <i>Tipos</i>
I. Fórmulas		Títulos Divisas Didácticas Religiosas
II. Poesía	Oficial Privada	Histórica Panegírica Religiosa Individual
III. Listas		Nombres de lugares Nombres de personas
IV. Relatos	Históricos Didácticos Estéticos Personales	Universales Locales Familiares Mitos etiológicos Esotéricos Recuerdos personales
V. Comentarios	Jurídicos Auxiliares Esporádicos	Precedentes Explicativos Nota ocasional ²

Fuente: Jan Vansina, en *la tradición oral*, cuadro III³²

La tradición dulcera corresponde a la tipología de categoría IV “relatos”; éstos son testimonios en prosa, con “(...) forma narrativa, que entraña cierta ordenación del tema y una estructura interna particular”, Vansina nos dice las opciones de subcategoría -según el cuadro- comparten “(...) un objetivo histórico que está subordinado a otro”, en el caso de la tradición dulcera su objetivo principal es instruir, los saberes se comparten. Vansina reconoce valor a este tipo ya que los relatos “(...) proporcionan una perspectiva histórica”. A continuación, pertenecen a la subcategoría didácticos y personales, porque su tipo incluye lo social, y “(...) son fuentes para el conocimiento de los valores culturales de un pueblo (...)”³³,

³² Vansina, *La tradición oral*, 156.

³³ Vansina, *La tradición oral*, 165.

además de que apelan a los recuerdos propios, como podemos ver en recuadro de Jan Vansina y en las entrevistas realizadas en el capítulo 2 de esta monografía.

Por tales razones se considera la historia oral y su metodología apropiada para esta investigación, pues la transmisión de estos saberes culinarios son legados oralmente, son tradiciones orales, se puede analizar esta información que aún se encuentra en forma oral en su mayoría, vale aclarar que para esta investigación las fuentes orales serán contrastada con otras fuentes.

Por su parte, Hobsbawm explica que las tradiciones “que parecen o reclaman ser antiguas son a menudo bastante recientes en su origen, y a veces inventadas”³⁴, por eso se profundiza en la ‘tradición inventada’ que “implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado”³⁵. De todas formas, el autor aclara y hace una invitación a que se trate el tema de la ‘tradición’ interdisciplinariamente.

Otras tradiciones se crean y permanecen por la rutina, esa acción de repetir³⁶, por eso estas aceptan sin mayor dificultad las innovaciones, pues viene de una rutina que muchas veces busca ser más practica y con los cambios puede hacerlo. Por ejemplo, en lo que respecta a la cocina, el diario cocinar, dentro de la cotidianidad puede variar, se puede aceptar más fácilmente las modificaciones en las formas del hacer algún plato, pero si es considerado ‘tradicional’ no va a ser tan fácil introducir las innovaciones, puede que ni las requiera ya que esos platos no suelen ser del diario vivir sino de ocasiones especiales.

Las tradiciones inventadas

parecen pertenecer a tres tipos superpuestos: a) las que establecen o simbolizan cohesión social o pertenencia al grupo, ya sean comunidades reales o artificiales; b) las que establecen o legitiman instituciones, estatus, o relaciones de autoridad, y c) las que tienen como principal objetivo la socialización, el inculcar creencias, sistemas de valores o convenciones

³⁴ Eric Hobsbawm, *La invención de la tradición* (Barcelona: Editorial Crítica, 2012), 7.

³⁵ Hobsbawm, *La invención de la tradición*, 8.

³⁶ Hobsbawm, *La invención de la tradición*, 9.

relacionadas con el comportamiento. Mientras que las tradiciones de los tipos b) y c) se crearon artificialmente³⁷

Según esto, la tradición dulcera de Cali pertenecería a los puntos A y C, pues algunos se elaboran según una ceremonia o ritualidad, renovando lazos, por ejemplo, el alfeñique entre los padrinos y los ahijados/das, pero también está presente la C en algunas preparaciones, en el inculcar comportamientos, algunas costumbres alimenticias en las formas de consumir y hacer, aunque va cambiando, a medida que avanza el tiempo se nota que se va dejando poco a poco la ritualidad, se empieza a regalar la macetas, por ejemplo, en otras fechas entre personas que no tienen vínculo de padrino y ahijado, pero se mantiene el regalo entre dos personas cercanas como muestra de cariño.

Para la construcción de la tradición, se debe tomar en cuenta el proceso de innovación, ya que “Continuar sin renovar es sólo repetir, mientras que innovar, sin el soporte del pasado, de la experiencia vivencial, puede equivaler a hacer castillos en la arena. Cualquier cambio se produce sobre un fondo de continuidad y cualquier permanencia incorpora variaciones”³⁸. Tanto el presente como el pasado se alimentan mutuamente para dar paso a la tradición de las comunidades, la tradición es alterable, se adapta para sobrevivir.

Por otro lado, se puede decir que la memoria sale a relucir en las entrevistas, esto se muestra más adelante en la sección correspondiente. No obstante, miremos el por qué desde lo teórico en este apartado, primero ¿Qué se puede decir de la memoria? ¿Cuál es su relación con la historia?, bueno, la memoria tiene parte biológica, psicológica, histórica y social, es decir, nuestro cerebro es sorprendente y almacena muchos recuerdos e información, pero la memoria no solo es eso, no solo es la parte “mecánica”, conecta a las personas con sus sentimientos, emociones, permeadas por su subjetividad claro está, en el campo que tal vez se ha estudiado más es en la psicología, aplicándola en el campo social y con la variable de tiempo.

³⁷ Hobsbawm, *La invención de la tradición*, 16.

³⁸ Javier Marcos Arévalo, «La tradición, el patrimonio y la identidad», *Revista de estudios extremeños*, no. 3, vol. 60 (2004): 927.

Receta de Dulce de tomate de árbol, por Carlos Ordoñez C³⁹

Ingredientes: 16 tomates de árbol maduros, agua que los cubra, 1½ libra de azúcar, más o menos, al gusto, gotas de limón

Preparación: Pringue los tomates en agua hirviendo y pélelos, dejándoles los palitos. Córtelos en cuatro, dejándolos unidos por la parte de arriba. Póngalos a calar a fuego medio. Cuando estén blandos y vea que están listos, agregue el limón y viértalos en una dulcera, con tapa, para evitar las hormigas. Y con llave, para evitar que los niños los agarren por los palitos y se los coman.

Figura 4. Imagen del dulce de tomate de árbol



Fuente: Página web My colombian recipes ⁴⁰

Los estudios sobre la memoria se llevaban a cabo desde la psicología con anterioridad, en comparación con otros campos. En ésta se entendía a la memoria: “como un mecanismo mental de retención del aprendizaje”⁴¹. Por el lado de las ciencias sociales, la memoria como objeto de estudio⁴² viene ganando mucha relevancia entre finales de 1970 y la década de los 80 y 90 hasta el presente con su ‘boom’, por las violencias acaecidas, por el silencio e invisibilización en muchos grupos humanos. En este campo y en el de las humanidades,

³⁹ Carlos Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana* (Santiago de Cali: Secretaría de cultura y turismo del Valle del Cauca, Imprenta Departamental del Valle del Cauca, 2003), 332.

⁴⁰ Erica Dinho, «Dulce de tomate de árbol», My colombian recipes, acceso el octubre 9 de 2022, <https://www.mycolombianrecipes.com/es/dulce-de-tomate-de-arbol/>.

⁴¹ Hernández Sandoica, *Tendencias historiográficas actuales...*, 176.

⁴² Para más información al respecto, en el texto “La memoria como objeto de estudio en las ciencias sociales” se hace una revisión teórica de los estudios de memoria colectiva, la social, la pública, la histórica, desde diversas disciplinas dentro de las ciencias sociales y humanas, mostrando sus problemas y logros, mostrando que los estudios con la memoria requieren del diálogo entre disciplinas. Juan David Villa Gómez, Manuela Avendaño y María Camila Agudelo, «La memoria como objeto de estudio en las ciencias sociales», *ECA: Estudios Centroamericanos*, no. 754, vol. 73 (2018): 301–326, <https://doi.org/10.51378/eca.v73i754.3171>.

posiblemente la fecha de ese auge se dio por el posmodernismo y al tratar de dar una voz a los que no la tenían en la sociedad; otra posible razón es por los debates entre los historiadores alemanes sobre el holocausto y el nazismo⁴³.

El filósofo y sociólogo francés Maurice Halbwachs es considerado un pionero y un clásico con su libro *La memoria colectiva*, en él se puede observar ideas muy importantes sobre las memorias y la historia. Para Manero Brito y Soto Martínez, “Halbwachs insistirá en que son el espacio, el tiempo y el lenguaje los marcos generales de la memoria”⁴⁴, los elementos para entender y desarrollar la memoria. Otros autores importantes en el tema son P Nora y H. Desroche.

Halbwachs diferencia la memoria colectiva de la memoria individual, dice que ésta última nos pertenece, pero es difícil de evocar, en cambio la colectiva es de fácil acceso ya que las personas nos ayudan a recordar y reconstruir, por eso el entorno es vital para poder tener un marco de referencia. Él explica que “nuestros recuerdos siguen siendo colectivos, y son los demás quienes nos los recuerdan, a pesar de que se trata de hechos en los que hemos estado implicados nosotros solos, y objetos que hemos visto nosotros solos. Esto se debe a que en realidad nunca estamos solos”⁴⁵. Halbwachs también menciona al entorno como otro factor para recordar las cosas de la forma en que se recuerdan.

Los testigos y nosotros mismos podemos formar un grupo cuando pensamos “en común en determinados aspectos, seguimos en contacto con dicho grupo, y somos capaces de identificarnos con él y confundir nuestro pasado con el suyo”⁴⁶, por eso en la memoria colectiva hay sentimientos de identificación entre los miembros, hay cercanía y se ayudan entre sí a recordar. Halbwachs afirma que “podemos hablar de memoria colectiva cuando evocamos un hecho que ocupaba un lugar en la vida de nuestro grupo y que hemos planteado o planteamos ahora en el momento en que lo recordamos, desde el punto de vista de este

⁴³ Villa Gómez, Avendaño y Agudelo, «La memoria como objeto...».

⁴⁴ Roberto Manero Brito y Maricela Adriana Soto Martínez, «Memoria colectiva y procesos sociales», *Enseñanza e Investigación en Psicología*, vol. 10, no. 1, enero-junio, (2005): 182.

⁴⁵ Maurice Halbwachs, *La memoria colectiva* (Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2004), 26.

⁴⁶ Halbwachs, *La memoria colectiva*, 29.

grupo”⁴⁷. Ambas memorias son limitadas en el espacio y el tiempo, pero con diferentes límites.⁴⁸

Por otro lado, la memoria histórica para este sociólogo está muy unida a la historia nacional, a los acontecimientos que aprendemos más que vivimos, aunque menciona que la memoria es la historia vivida, un poco complejo, pues parece que se limita, pero hay que entender la idea de “historia” como disciplina que se tenía en aquellos años y las transformaciones por las que estaba pasando. Con esta memoria se estudia a los grupos desde afuera y en largo plazo, en la línea de la disciplina histórica; a diferencia de la memoria colectiva donde se puede acceder al acontecer y recuerdos de un grupo desde dentro, durante un tiempo limitado por el tiempo de la vida humana.

Halbwachs también reflexiona del vínculo entre generaciones, en este tema cita a Bloch para decir que estas “son los que les transmiten el legado de costumbres y tradiciones de todo tipo”⁴⁹, y el sociólogo reflexiona acerca de ‘dejar huellas’ y afirma: “nos d[a]mos cuenta de que las costumbres modernas se basan en capas antiguas que afloran en más de un lugar.”⁵⁰ Por eso los recuerdos son más vívidos, son reconstruidos y los mayores legan su sentir y vivir en las generaciones nuevas, con la memoria..

Por su parte, sobre P. Nora y la memoria, Villa, Avendaño y Agudelo explican que para ese autor la memoria “es más un marco que un contenido. Un marco que se “encarna” en el lugar, significa tradiciones, costumbres, usos y cubre un campo que va de la conciencia a la semiinconsciencia.”⁵¹

Además, Villa, Avendaño y Agudelo también hablan sobre Henri Desroche, la memoria colectiva y constituyente, dicen que él:

[...] plantea con claridad cómo es que la memoria colectiva no hace referencia sólo al conocimiento retenido —es decir, su función no es la de un almacén—, sino que la presenta

⁴⁷ Halbwachs, *La memoria colectiva*, 36.

⁴⁸ Halbwachs, *La memoria colectiva*, 54.

⁴⁹ Halbwachs, *La memoria colectiva*, 65.

⁵⁰ Halbwachs, *La memoria colectiva*, 68.

⁵¹ Villa Gómez, Avendaño y Agudelo, «La memoria como objeto...», 308.

como una memoria constituyente, esto es, como una instancia que participa de la construcción de la realidad social. Por otro lado, presente, futuro y pasado se encuentran mutuamente enlazados.⁵²

Asimismo, interpretan que:

Desroche coincide con Halbwachs en que no existe memoria universal puesto que toda memoria en la que vive o sobrevive una tradición es sostenida por un grupo que guarda y reconstruye los recuerdos que están siempre en función de las preocupaciones del presente.⁵³

La memoria colectiva por estas razones es importante en esta investigación, expondré un ejemplo: yo misma no recordaba que la melcocha⁵⁴ la pasaban vendiendo, un hombre en bicicleta por las tardes cuando estaba en casa de mi abuela materna, pequeña, estaba en el hogar infantil, próxima a entrar en primaria, sino es porque otros mencionan esta información yo ni recordaría que he comido melcocha, que era un dulce que se vendía bastante fácil, hoy en día no sabría decir donde conseguir dicho dulce, es a medida que hablo con mis pares y las personas mayores que recuerdo cosas también, como mencionaba Halbwachs, eso hará en las entrevistas, ayudar a recordar y empezar a mostrar la dulcería en las vidas caleñas.

En primer lugar, miremos la memoria en las ciencias sociales, Villa, Avendaño, Agudelo explican que la memoria es de “carácter público” y “portadora de resistencias, cambios, luchas”⁵⁵, por ésta última deciden irse los autores. Desde esa postura, realizan una revisión teórica de los estudios de memoria colectiva, la social, la pública, la histórica, desde diversas disciplinas dentro de las ciencias sociales y humanas, mostrando sus problemas y logros, mostrando que los estudios con la memoria requieren del diálogo entre disciplinas.

En esta reflexión se muestran cuatro líneas en que se entiende la memoria por parte de los historiadores, se puede observar que algunos autores entienden a la memoria como un mito/fantasma sin darle credibilidad, y los opuestos quienes entienden la memoria como un complemento de fuentes en su quehacer histórico. Los autores muestran diferentes opiniones

⁵² Villa Gómez, Avendaño y Agudelo, «La memoria como objeto...», 184.

⁵³ Villa Gómez, Avendaño y Agudelo, «La memoria como objeto...», 185.

⁵⁴ La melcocha es: “dulce blando elaborado con panela”. Véase en Instituto Caro y Cuervo y- Ministerio de Cultura de Colombia, *Diccionario de colombianismos* (Bogotá: El Instituto. Imprenta Patriótica, 2018), 309

⁵⁵ Villa Gómez, Avendaño y Agudelo, «La memoria como objeto...», 304.

de muchos investigadores en el tema de memoria y sus estudios en diversas disciplinas de las ciencias sociales y humanas, es posible notar que no hay un consenso general para definir el concepto, pues depende la asignatura, epistemología y ontología.

En el campo histórico, José Carlos Bermejo en *¿Qué debo recordar? Los historiadores y la configuración de la memoria*, explora los problemas de la memoria colectiva y el trabajo de los historiadores en ese proceso de crear memoria. Dentro de los supuestos de la memoria hay un factor social donde “un determinado tipo de personas: sacerdotes, políticos, militares o historiadores, deciden dirigirse a una colectividad para recordarle un conjunto de hechos: religiosos, políticos o militares, que no deben caer en el olvido, intentando, por lo tanto, contribuir a crear una determinada configuración social de la memoria”⁵⁶. Bermejo establece una relación entre tiempo histórico y el poder, pues quienes pueden escribir se encargan de crear una memoria colectiva,⁵⁷ ahí muestra cómo ha cambiado el trabajo del historiador y reflexiona cómo debería ser su trabajo con las memorias de las víctimas de la historia.

El papel del historiador cambia de testigo, narrador, hasta el punto de ser un científico social, consciente y conocedor de una realidad social y que, con sus trabajos, moldea el tiempo de una sociedad, por eso puede llegar a invisibilizar a otros, Bermejo admite que en la historiografía existe unos valores morales dominantes, por eso es que la voz de las víctimas de la historia, de la memoria es valiosa, “porque saca a la luz aspectos de la realidad histórica que el discurso anterior mantenía ocultos”.⁵⁸

Ser narrador y testigo se puede compaginar en la escritura de la historia. El historiador debe reconocer que solo puede conocer:

fragmentos de la realidad, de una realidad plural en la que funcionan identidades múltiples, incluso dentro de un mismo grupo social. Consecuentemente habrá también múltiples formas de memoria. La memoria pertenece a cada persona, a cada grupo o a cada institución. Las memorias se superponen, se entrecruzan y a veces entran en conflicto.⁵⁹

⁵⁶ José Carlos Bermejo Barrera, «¿Qué debo recordar? Los historiadores y la configuración de la memoria». *Memoria y Civilización* 5 (2002): 191, <https://doi.org/10.15581/001.5.33807>.

⁵⁷ Bermejo Barrera, «¿Qué debo recordar? ...», 199-200.

⁵⁸ Bermejo Barrera, «¿Qué debo recordar? ...», 217.

⁵⁹ Bermejo Barrera, «¿Qué debo recordar? ...», 214.

Por eso lo dicho en parte de la introducción de este trabajo, hay intereses en la historia, es algo humano, por eso la reflexión del trabajo de los y las historiadores, no solo es sus fuentes sino en sus palabras, ya que quedan plasmadas en papel y puede que llegue a ser la versión más conocida en cierto tema y afecte a las personas negativamente, además la ética no es discutible, debe estar presente, deseo ser transparente en esto y realizar un trabajo limpio, con cuidado, y aclarar que tiene mi forma de ver y sentir las cosas, no puedo dejar de ser yo, en varias cosas y momentos saldrá a relucir mi visión.

Igualmente, no hay método que pueda dar cuenta de toda la realidad, usar las voces de la población a la que deseo entrevistar puede darme partes de esa realidad histórica, su sentir, su identidad ya que va muy arraigada a su memoria, lo que hacen y cómo lo hacen por tradición a la hora de hacer, alimentarse y compartir.

El antropólogo M. Augé en *Las formas del olvido* ahonda en la importancia del olvido y el uso del tiempo, pues considera que la memoria necesita del olvido, establece una relación entre estas y lo ejemplifica al comparar el trabajo de recordar y olvidar con la labor de un jardinero, pues hay que escoger que podar y que dejar, él dice: “[...] Los recuerdos son como las plantas: hay algunos que deben eliminarse rápidamente para ayudar al resto a desarrollarse, a transformarse, a florecer.”⁶⁰. Los recuerdos también son lo que sentimos, cómo recordamos ciertas cosas, que se modifica, se reprime, niega, rechaza, olvida; Augé menciona que se “[...] atrevería a proponer una fórmula: dime qué olvidas y te diré quién eres.”⁶¹

Augé identifica tres formas del olvido que van ligados a tres tiempos -pasado, presente y futuro- estas formas son: la del retorno, la del suspenso, la del comienzo o recomienzo, en este caso la figura del retorno coincide ya que intenta recuperar el pasado perdido⁶², parte de la ciudadanía caleña considera que ciertos alimentos, fechas y el compartir con los seres

⁶⁰ Marc Augé, *Las formas del olvido* (Barcelona: Gesida Editorial, 1998), 23.

⁶¹ Augé, *Las formas del olvido*, 24.

⁶² Augé, *Las formas del olvido*, 66.

amados, todo esto junto se ha ido perdiendo y se desea recuperar, como por ejemplo, el día del ahijado con las macetas de azúcar, allí se logra destacar la labor de los artesanos y el pasado, las bananitas (o confite) llamadas “cucarachitas” o también las de anís -o igualmente llamadas de aguardiente- como ñapa⁶³ por la compra, diferentes acciones para recuperar los dulces que aún se comercializan, pues los que ya son de difícil venta sea porque menos personas saben hacerlas, están dispuestas a hacerla o sus ingredientes son de difícil acceso, estos estarían por fuera, es más complicado incentivarlo y explotarlo económicamente, a diferencia de las macetas.

La ciudad de Santiago de Cali, al ir creciendo no solo registró aumento en su población por los nacimientos, también lo hizo por la migración interna del país, lo que implica que varias generaciones no conocen las tradiciones de la ciudad, no es muy fácil encontrar caleños y caleñas cuyos padres y abuelos sean nativos de la ciudad, entonces el querer recuperar el pasado que ayuda a forjar la identidad evidencia la figura del retorno de la que habló Augé, ha olvidado, pero desea recuperar e incentivar ese tipo de memoria en torno a las tradiciones y los dulces, sin dejar de lado lo económico, se repite bastante pero es para evitar caer en la ingenuidad de que el gobierno está interesado sólo en el tema cultural y por eso promueve los festivales, no, es la demanda de artesanos y artesanas para realizar su trabajo, sus saberes y obtener dinero también.

Por esa relación olvido-memoria, saber que son construcciones y percepciones de los individuos y a su vez, de la sociedad, es que hay tantos cambios, más en un patrimonio alimentario que es tan delicado, el patrimonio vivo necesita de las personas, sin éstas no sobrevive, cae en el olvido, deja su huella, pero es difícil de recuperar.

Por su parte, María Laura Gili en *La historia oral y la memoria colectiva como herramientas para el registro del pasado* ofrece unas conceptualizaciones acerca de la importancia de “los

⁶³ Según el Diccionario de Colombianismos ñapa es: “regalo que hace un vendedor a su cliente por realizar una compra”. Véase en Instituto Caro y Cuervo y- Ministerio de Cultura de Colombia, *Diccionario de colombianismos* (Bogotá: El Instituto. Imprenta Patriótica, 2018), 331.

relatos orales y las entrevistas antropológicas para el registro de la memoria oral y la reconstrucción de los elementos constitutivos e institucionalizados de los bienes culturales inmateriales, del patrimonio cultural”⁶⁴. Gili entiende por *relato oral* “el registro de la experiencia que conjuga la elaboración con la transmisión de lo vivido”⁶⁵, y por memoria va en sintonía con Milos y la entiende en términos sociales, constructora “del sentido del pasado que se funda en el recuerdo, es el acto y la capacidad de los sujetos de recordar; es entonces un discurso que no sigue siempre un orden cronológico, sino más bien reglas subjetivas en relación a la temporalidad donde los actores, al recordar, saltan de un período a otro sin mediación ni relación de causalidad lineal”.⁶⁶

La autora se apoya en Hernández y explica que el patrimonio cultural tiene una relación estrecha con la memoria y la identidad puesto que éste: “no existe por sí mismo sino cuando un grupo de personas le otorga significado, se apropia dándole valor cultural y social a determinados elementos de la cultura material y simbólica de la sociedad a la cual pertenecen”⁶⁷.

Mediante los estudios concernientes al patrimonio cultural se puede dar cuenta de la multiculturalidad de una sociedad, además de poner en debate el proyecto nacional, que en muchos países se pensó desde las elites y fue promulgando una homogeneidad que invisibiliza a otros actores. Premisa en armonía con lo expuesto por Manero y Soto al presentar a la memoria como “constructora de la realidad social que participa de los modos de constitución de la subjetividad”⁶⁸, idea seguida de Desroche.

Gili aboga por más estudios del patrimonio cultural y el uso de la oralidad como fuentes para la memoria, también menciona que en el patrimonio hay cosas que se desechan según el momento histórico, y que es la memoria colectiva la que diferencia a las sociedades y sus

⁶⁴ Gili, «La historia oral y la memoria colectiva...», 1.

⁶⁵ Gili, «La historia oral y la memoria colectiva...», 3.

⁶⁶ Gili, «La historia oral y la memoria colectiva...», 3.

⁶⁷ Gili, «La historia oral y la memoria colectiva...», 5.

⁶⁸ Manero Brito y Soto Martínez, «Memoria colectiva y procesos sociales», 173.

identidades, los saberes culinarios son parte del patrimonio cultural, ayudan a ver las historias, cambios, permanencias, y la memoria será un punto focal en esto.

De esa relación memoria y patrimonio, Alegría, Acevedo y Rojas también indagan y buscan demostrar: “una vinculación específica entre patrimonio cultural y memoria, la relevancia de los casos se basa en dar cuenta sobre cómo el patrimonio cultural se transforma en un recurso para generar nuevas e innovadoras miradas sobre la realidad social”⁶⁹, por ello se enfocan en dos casos, el primero en “el campo nuevo que se ha abierto en el cruce entre derechos humanos, memoria y patrimonio cultural, y por otro, cómo a través de la noción de patrimonio industrial es posible abordar, investigar y en definitiva poner en valor las memorias obreras, en este ejemplo puntual la experiencia de las memorias obreras de la Empresa ENAP en la zona austral de Chile”⁷⁰

El patrimonio cultural es entendido por los autores: “como un conjunto de valores, creencias y bienes materiales e inmateriales que conformados y resignificados social e históricamente permiten construir una nueva realidad como expresión de las nuevas relaciones sociales que genera”⁷¹. La patrimonialización se construye, se transmite y legitima por buena parte de la sociedad, los autores están de acuerdo con la explicación de Hernández, ya que entienden este proceso:

como el conjunto de iniciativas y prácticas de producción de patrimonio cultural, cuyo inicio se expresa cuando individuos, instituciones o comunidades deciden, mediante un proceso de selección o valoración, que ciertos objetos o lugares merecen ser preservados, que representan algo sobre sí mismos y su pasado que debería ser transmitido a las generaciones futuras⁷²

Esto pasa con los alimentos, mueven economías y son aceptadas socialmente hasta el punto de existir festivales, competencias, incluso monumentos, como el caso del monumento de la maceta ubicado en el barrio San Antonio, como este es el obsequio de padrinos y madrinan

⁶⁹ Luis Alegría-Licuime, Pía Acevedo-Méndez y Carlos Rojas-Sancristoful, «Patrimonio cultural y memoria. El giro social de la memoria», *Revista Austral de Ciencias Sociales*, no. 34 (2018): 25.

⁷⁰ Alegría, Acevedo y Rojas, «Patrimonio cultural y memoria...», 25.

⁷¹ Alegría, Acevedo y Rojas, «Patrimonio cultural y memoria...», 25.

⁷² Alegría, Acevedo y Rojas, «Patrimonio cultural y memoria...», 26.

hacia ahijados y ahijadas que ha sido mostrada como símbolo identitario caleño, pues llegó a tal grado que los entes estatales encargaron esta construcción, y no es fortuita su ubicación, recuerde que San Antonio es un barrio muy turístico, en especial su colina, además de la leyenda de la creación del día del ahijado y la maceta que cuenta que fue en ese barrio que nació dicha tradición.

Esta relación igualmente es discutida por Zúñiga en *Patrimonio y Memoria: una relación en el tiempo*, ella trata los siguientes tres textos: *Alegoría al patrimonio* de François Choay (2007), *Les lieux de memoire* de Pierre Nora (2009), e *Identidad, comunidades y patrimonio local: una nueva legitimidad social*, de Mathieu Dormaels (2012), su interés es crear un diálogo entre autores y ver cómo ellos vinculan memoria y patrimonio. Ella llega a la conclusión de que para entender qué es patrimonio se debe aceptar que la concepción del ‘patrimonio’ cambia con el tiempo, la memoria ha hecho parte del proceso, que tiene una relación estrecha con la memoria, por preservar el pasado y la identidad, llegando así a la reflexión de que el “Patrimonio es, [...] una construcción social dinámica cuyo vínculo con la memoria es inseparable”⁷³, dejando en claro que el patrimonio y la memoria al ser de índole social varía con la cultura y el tiempo, apela al recuerdo y se usa para ello.

Zúñiga al enfocarse en Dormaels alimentó el diálogo porque él es un autor que no se queda solo en el patrimonio dentro de la cultura occidental, amplía la concepción y evidencia el empoderamiento que pueden llevar a cabo las comunidades al ser ellos mismos en sus términos quienes eligen que consideran tradicional y que desean recordar, según su identidad y símbolos dentro de su cultura. Esto concuerda con lo dicho por Arévalo en *La tradición, el patrimonio y la identidad*, al afirmar que: “el patrimonio se convierte en el vínculo entre generaciones, en lo que caracteriza e identifica la cultura de cada sociedad; en suma, en su memoria histórica y colectiva”.⁷⁴ Las personas escogen, puede que el gobierno -representando la hegemonía- promueva algo, pero sin las personas para recrear y reproducir

⁷³ Alegría, Acevedo y Rojas, «Patrimonio cultural y memoria...», 193.

⁷⁴ Arévalo, «La tradición, el patrimonio y la identidad», 931.

la tradición, memoria y patrimonio, difícilmente cumplirán su objetivo, se crearán paralelos que resistan a esa imposición arbitraria.

En la cocina vemos diferencias identitarias e históricas, sus recuerdos y demás, por eso estoy de acuerdo con llamarla cocinas, por su diversidad, también considero que existe un empoderamiento cuando son las mismas mujeres dentro de sus propias comunidades las que piensan y escogen las preparaciones que mejor les representa y son consideradas como patrimonio. Esto aplica también en los dulces, a través de la memoria y declaración patrimonial de estas preparaciones podemos recordar las historias e identidades de los habitantes de Santiago de Cali por medio de ellos, evitando perder el recuerdo y saber de los productos que se daban y que se dan hoy en día, esa diversidad ecológica se pierde en favor de la extensión de los monocultivos de la caña de azúcar, y otras dinámicas medio ambientales y de industria, del mismo ritmo de vida que desaparece ciertas cosas y conserva otras.

Para Hartog el patrimonio se transmite⁷⁵, él observa que al patrimonializar algo, como por ejemplo el medio ambiente, es porque nos hemos dado cuenta de su deterioro, de un cambio negativo que afectará el futuro y por eso se crean las herramientas legales para su conservación, con este ejemplo podemos entender por qué el boom por la patrimonialización relacionado con las cocinas tradicionales en varios países, incluido Colombia.

Como varios autores⁷⁶ lo han mostrado, con la globalización entran a jugar tensiones identitarias locales y globales, una de las formas en que nos sentimos identificados con un grupo de personas es gracias al qué y cómo consumimos los alimentos; al ver que estos saberes y prácticas se pueden llegar a perder por su homogeneización, por varios factores, entre ellos la globalización, se observa una preocupación hacia el futuro, en su pervivencia y transmisión, por eso la patrimonialización de las cocinas tradicionales, que poseen diversas justificaciones, entre lo más evidente está el factor económico y turístico.

⁷⁵ François Hartog, «Patrimonio y presente», en *Regímenes de historicidad. Presentismo y experiencias del tiempo* (Ciudad de México: Universidad Iberoamericana, 2007), 179-224.

⁷⁶ Vernot, Castillas, Contreras, por mencionar algunos.

Ahora, en el patrimonio también entra el tema de la conservación, Hartog menciona dicha dimensión, muestra que son las instituciones donde reposan los patrimonios, por ejemplo, las pinturas y estatuas en un museo, lo que me lleva a preguntar ¿Cuál sería la dimensión de la conservación⁷⁷ de los dulces? Este sería un patrimonio más delicado de cuidar y preservar, pues tiene varios factores y amenazas que entran a jugar en su delicado tratamiento, como la globalización, industrialización de alimentos ultraprocesados, la pérdida de diversidad ecológica, la homogeneización, la competencia desigual entre cocineras tradicionales y quienes tienen los medios para su comercialización, no compartir los saberes, que no quede documentado y se pierda todo esto, hay que asumir la responsabilidad de cuidar de estos saberes y prácticas para las generaciones futuras, los saberes y la enseñanza ayudarán a conservar los dulces en la memoria colectiva, otros factores se salen del control que tiene el grueso de la sociedad, pero contándolo al menos se preservará el recuerdo, no solo del voz a voz común, sino también de las entrevistas que se realicen en este tipo de investigaciones, como la que se encuentra leyendo.

Receta de Dulce de guama, por Carlos Ordoñez C⁷⁸

Ingredientes: 2 tazas de pulpa de guama (machete o copera), 2 gotas de limón, 1 taza de azúcar, 2 tazas de agua.

Preparación: Rocíe la pulpa de guama con el limón. Prepare un almíbar con el azúcar y el agua, mezcle y cocine revolviendo hasta que cale al gusto.

A través del patrimonio también se está diciendo mucho a cerca de la representación social por lo que ésta aborda “aspecto cognoscitivo de los procesos mentales colectivos y de su articulación con las prácticas, en contextos sociales e históricos precisos, [...]”⁷⁹, este término incluye las visiones, las formas de entender y vivir el mundo, el patrimonio entonces, muestra eso de nuestros antepasados, los alimentos que consumían, cómo los consumían, fechas especiales e importantes para estas personas, su forma de vida expresada en la comida, y su historia, en un dulce caleño muchas personas se transportan al cercano y medio oriente, pues

⁷⁷ Hartog, «Patrimonio y presente», 210.

⁷⁸ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 333.

⁷⁹ Denise Jodelet, «Pensamiento social e Historicidad», *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, vol. XXIV, no. 93 (2003): 102.

del mundo musulmán y árabe le sigue España, esos ciudadanos estuvieron acá y se vuelven a encontrar África con Europa esta vez en el escenario Americano hace muchos siglos, y se ven en nuestros dulces de hoy, y su representación social es maleable -como todo lo social ¿no?-, al observar y estudiarlo se puede dar cuenta del eco del pasado en las creencias del presente, que va variando y que permanece, que es de interés histórico.

Por ejemplo, al entrevistar una persona puede que diga cómo se hacían y consumían los dulces cuando estaba en la etapa infantil y de niñez, como comía en Semana Santa cierto alimento, que viene de hace varios años atrás, qué cosas han cambiado, nos dice mucho de los cambios en las formas de vida de la sociedad caleña, hablando con estas personas, qué recuerdan y qué ideas tienen de su pasado. Buena parte de la ciudadanía caleña se siente identificada y representada por el monumento a las macetas en el barrio San Antonio, pues han concebido este obsequio dulce y la celebración del día del ahijado con ellas, algo que las hace caleñas y logra distinguirlas.

Sobre las entrevistas, Pierre Bourdieu en la “La ilusión biográfica” pretende abordar la noción de historia de vida, del lenguaje ordinario al terreno social ya que el relato de la historia de vida de una persona se usa en las disciplinas como la antropología y la sociología, valga aclarar que en la Historia también, de su orden y el objetivo pues se batalla un poco con esto en la entrevista y en la posterior escritura.

Bourdieu muestra la importancia de evocar todo el paisaje que lleva la vida, no simplemente el nombre, hay cosas más allá, “los acontecimientos biográficos se definen como otros tantos desplazamientos en el espacio social, es decir, [...] en los diferentes estados sucesivos de la estructura de la distribución de las diferentes clases de capital que están en juego en el campo considerado”⁸⁰, no son sucesos ocurridos y ya, hay que relacionarlos con su ambiente para que cobre sentido en nuestra investigación, ser más profundos y reflexivos.

⁸⁰ Pierre Bourdieu, «La ilusión biográfica», *Acta Sociológica*, no. 56, (2011): 128.

Los relatos son experiencias que no se cuentan en forma cronológica, el historiador le da ese orden para facilitar las cosas, pero Bourdieu advierte que al organizar el relato de forma cronológica también se le dota un principio y meta, un sentido, para tener cuidado a la hora de interpretar y escribir, que la historia de vida cobra significado en el contexto, hay que alejar un poco la vista para apreciar ese paisaje que intentamos comprender, o al menos un pedacito de éste, en palabras de Bourdieu “[...] –¿Quién soñaría en evocar un viaje sin tener una idea del paisaje en el cual transcurre?– [...]”⁸¹. A la hora de entrevistar a las personas para este trabajo, en el cual se involucra recuerdos, emociones, aprendizajes, saberes tradicionales, deseo poder alejar un poco la vista para apreciar la vida de la persona en su contexto y que cobre vida su testimonio, la naturaleza, saberes, parientes, festividades, vivencias con relación al dulce, su importancia, cultura e historia para los/as habitantes de Cali, el azúcar en sus vidas y felicidades.

Otra cosa que debemos tener en cuenta es la relación entrevistadora-entrevistada mostrada en “El interrogatorio” de Pierre Bourdieu y Gabrielle Balazs, donde se analizan las grabaciones de unas encuestas administrativas de tres personas para el RMI -ingreso mínimo de inserción-, con el objetivo de dar cuenta de tres interesantes puntos: las violencias que puede ejercer un entrevistador a su entrevistado cuando se goza de legitimidad normativa y estatal, por la cantidad y tipo de preguntas, pero no solo eso, también el tono, el ambiente, la precisión, los porqué que juzgan vuelven culpable a unas personas de vivir como vive, olvidando su contexto y haciéndole sentir culpable.

Los autores mencionan citando a Gumperz: la violencia que puede traer consigo las encuestas, los interrogatorios, las entrevistas, desde la forma en como están redactadas, pasando por la cantidad, el tono del entrevistador, entre otras. Después se muestran fragmentos de tres entrevistas donde se puede apreciar en acción la reflexión que se esbozó párrafos antes, con el tono, la descripción de lo que transmiten entrevistado y entrevistador(es), permitiendo observar que las entrevistas si pueden ser invasivas, violentas

⁸¹ Bourdieu, «La ilusión biográfica», 128.

-sin necesidad de la violencia física-, falta de tacto, y más aún cuando viene de un poder legal, institucional.

Así se pudo observar lo importante de respetar los silencios o lo que quiere expresar la persona entrevistada, también el cuidado con el medio que nos rodea, que sea de su agrado, además de la prudencia de nuestro lenguaje corporal y respeto con las preguntas formuladas, no hay necesidad de excederse y juzgar a la persona, violentarla, los/as investigadores deben estar prestos a lo que les dicen, desde lo oral a lo corporal y evitar la presión, prejuicios y demás que puedan afectar al entrevistado.

En esta monografía se tendrá mucho cuidado con el tacto, el respeto hacia las personas entrevistadas, respetando su tiempo y silencios, de pronto a medida que ganen confianza, el tiempo y gracias a la comodidad que les brinde su entrevistadora, puede que se permita hablar más del tema si se les hace difícil, sería muy agradable por su sentir y por permitir que se aprecie más el paisaje de su vida, en especial con lo que respecta al tema de investigación.

Esto en cuanto a las entrevistas y la labor de la investigadora al entrevistar, pero su quehacer no finaliza ahí, debe continuar, pasar lo oral al lenguaje escrito, analizar y escribir, en esta última parte fue muy estimulante poder meditar más sobre la forma en que se escribe, Gayatri Spivak⁸² un problema: el de la voz que narra ¿es del investigador? ¿o del subalterno? Ser conscientes de que la narrativa puede reproducir discursos y formas de entender el mundo, con la visión hegemónica y subalternizando a los sujetos.

Como investigadores, de manera muy personal considero que se debería tener ciertos compromisos éticos, entre ellos el pensar bien las palabras a usarlas en lo escrito y en lo oral, evitar la violencia epistémica -como también mencionó Bourdieu-, es decir, no ser dominantes y egocéntricos con los conocimientos que tenemos frente a los conocimientos de los demás, porque estaríamos: ¿qué?, ¿representando?, ¿replicando?, ¿son mis palabras?, ¿las de la persona entrevistada?, ¿las ideas que encasillan a las artesanas y artesanos?, temas

⁸² Gayatri Chakravorty Spivak, «¿Puede hablar el subalterno?», *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 39, (2003): 297-364, <https://doi.org/10.22380/2539472X.1244>.

importantísimos de meditar, espero que usted como lector o lectora pueda dar cuenta de que lo hice y traté de ser cuidadosa en ello, pese a que no se extiende mucho aquí, se menciona, pero no se desarrolla porque el tema de la investigación es otro, sin embargo, espero que dé cuenta de que si se considera un tema importante al realizar esta investigación.

Siguiendo con esta línea reflexiva, hace un rato se mencionó al antropólogo M. Augé, ahora se vuelve a traer a colación porque ha permitido reflexionar sobre el quehacer del investigador en las ciencias sociales y humanas, Augé recuerda que el informante no tiene todo el acceso a la memoria colectiva, ni siquiera la propia de él o ella, lo que hace es dar sus ideas y así, el investigador (a) interpreta con sus bases teóricas y debe aclarar que es solo una parte de lo que está investigando, no generalizar, mostrar el caso particular puesto que es una de las perspectivas referente a lo que se está indagando, qué es lo que se ha intentado dejar claro en este trabajo. Además de que, con el contacto entre éstos, se puede descubrir que el investigador(a) también está en su relato, incluso estar presentes de manera pasiva nos ubica en el relato como explica Augé, él dice “[...] yo también vivo en la ficción y en lo narrativo.”⁸³, él considera que todos tenemos ficciones solo que son distintas, simultáneas y a veces conectadas.

Esto permite reflexionar, vemos que compartimos espacio y tiempo con las demás personas, pero vivimos nuestra propia sensación de tiempo y vivimos en nuestro propio mundo, vivimos desde lo que sentimos más de lo que decimos o hacemos, muy importante en la entrevista para despertar emociones y activar la memoria para construir uno de tantos relatos e historias que hay. Asimismo, Augé rompe un poco lo del objeto de estudio bajo una mirada objetiva o subjetiva, pues, hay influencia como investigador(a) se involucra, participa así sea en lo mínimo.

Por otro lado, Augé muestra que la memoria tiene un deber en “[...] dos aspectos: el recuerdo y la vigilancia”⁸⁴, ésta última “es la actualización del recuerdo”⁸⁵, eso se busca hacer en este trabajo de grado a través de las entrevistas, que quienes tengan estos saberes y recuerdos los

⁸³ Augé, *Las formas del olvido*, 46.

⁸⁴ Augé, *Las formas del olvido*, 102.

⁸⁵ Augé, *Las formas del olvido*, 102.

compartan con las demás personas, que hagan su retorno a la infancia y adolescencia, su sentir y saber, dar a conocer otros de muchos relatos que componen los sabores históricos de los caleños y caleñas, a un recuerdo que cada vez más se pierde al cambiar las condiciones agrícolas y las experiencias de enseñanza sobre los dulces entre las generaciones.

Esos recuerdos que hacen parte de la memoria colectiva, a su vez del testimonio de la tradición oral se evidencia en los dulces, la tradición dulcera se manifiesta en las preparaciones que son PV y forja la identidad de los habitantes de Cali, pues cuando se menciona por ejemplo la maceta de azúcar o el manjarblanco se le asocia a Cali y al Valle del Cauca, si un caleño o caleña viaja fuera del país o atiende a un extranjero es probable que le enseñe la maceta, le aconseje comprar para regalar después, como símbolo de la ciudad.

"La tradición, el pasado vivo en el presente, remite a la identidad de los grupos sociales y a las categorías culturales. Es decir, cada grupo específico, con una experiencia histórica colectiva, posee una cultura o tradición propia. De manera que la identidad se construye social y culturalmente a partir de la tradición diferenciada"⁸⁶ Cali goza de una tradición dulcera que se diferencia de otras partes del país, el manjarblanco tiene su homónimo en otras partes pero no sabe igual al vallecaucano, el alfeñique de la maceta de azúcar tiene similitudes en el norte del Cauca pero esta ritualidad está grabada en la mente de muchas personas y lo asocian con Cali, de hecho se promueve así, es símbolo identitario de la ciudad, la identidad colectiva de caleños y caleñas.

Actualmente, en pleno contexto de la globalización la discusión y reflexión académica sobre el concepto de identidad ha aumentado, pues los continuos y veloces cambios de la sociedad "han alcanzado a la identidad individual y colectiva y ha provocado efectos psicológicos, sociales y políticos concretos"⁸⁷. Esto quiere decir, que cada día los individuos se han convertido en el centro de una sociedad que anteriormente era más comunitaria, esa comunidad aún se siente en el compartir espacios, celebraciones y saberes colectivos y de la

⁸⁶ Arévalo, «La tradición, el patrimonio y la identidad», 928.

⁸⁷ Elsa Velasco, «Teoría: El concepto de identidad», en *Dossier para una Educación Intercultural*, coord. por Belén Dronda (Madrid: Centro de Investigación para la Paz, CIP-FUHEM, 2005).

labor artesanal en medio de nuestro sistema mundo actual, lo que pasa cuando acudimos a la dulcería tradicional y artesanal.

La identidad del individuo se forma en la interacción con un grupo social, por tal motivo, la identidad no es estable y está ligada a una espacialidad, a una trama social y a la identificación del sitio que se habita, por eso la dulcería se mueve en el espacio caleño, se encuentran las tiendas y artesanos en ciertos barrios más antiguos de la ciudad, durante el siglo XX hasta el 2022, la espacialidad dulcera dentro de Cali nos muestra a los artesanos y su configuración, pues no en toda la ciudad se encuentran, las partes más conocidas son el barrio San Antonio, galería o plaza de Mercado Alameda, la terminal de transporte o cerca de ella ya que es punto clave entre los viajeros para disfrutar lo que considera típico de la ciudad.

Receta de Panelitas de leche, por Carlos Ordoñez C⁸⁸

Ingredientes: 5 botellas de leche fresca, 4 panelas duras y blancas, picadas, ½ cucharada de harina de trigo o Maizena, ¼ de libra de mantequilla de vaca, canela en astilla, azúcar pulverizada.

Preparación: En una paila de cobre, ponga leche con la panela, mantequilla y canela a cocinar. Cuando la panela esté derretida, disuelva la harina en un poco de leche y agréguela. Revuelva, constantemente. Luego, vierta un poco en agua fría. Si toma forma de bola, es señal de que se encuentra lista. Retire la paila del fuego y déjela reposar por unos 10 minutos. Rocíe azúcar pulverizada en una mesa. Vierta todo el contenido y amásela con la mano, hasta obtener el color deseado. Luego, recoja el dulce a un lado de la mesa. Engrase la mesa con la mantequilla y, ayudado de un rodillo, extienda en una capa delgada y córtela, con un cuchillo, en panelitas. A esta receta se le puede agregar jugo o puré de cualquier fruta que desee, mézclela con la leche y procede igualmente

Figura 5. Fotografía del dulce panelitas de leche



⁸⁸ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 345-6.

1.2. ¿Qué se ha estudiado sobre la alimentación humana?

La cocina y los alimentos que consumimos a diario son tan cotidianos que pasan desapercibidos, se naturalizan, notamos las diferencias en la alimentación cuando estamos en contacto con otras culturas, por ejemplo: nos damos cuenta de que el aguacate que se come con el sancocho⁹⁰ en Colombia, en otros países se toma en sorbete o helado, por tal razón hay que observar muy bien y entrar en contacto con otros para reparar las diferencias. Si este documento que esta leyendo es su primer acercamiento a estas investigaciones podría preguntarse ¿cómo así? ¿existen escritos sobre la alimentación humana fuera de los recetarios? Si claro, precisamente en este apartado se mencionan y se exponen algunas investigaciones académicas acerca de este tema.

Buscando bibliografía con la palabra clave “dulce” se obtuvo varios resultados, desde los más afines al interés de esta investigación hasta trabajos en medicina, específicamente en temas de nutrición. Con las palabras “cocina” y “alimentación” los resultados fueron mayores, se encuentran desde las disciplinas: histórica, antropológica, sociológica, estudios culturales, turismo, geografía, hasta comunicación social y periodismo, en diferentes países e idiomas, aunque conservan diálogos entre sí, se podría decir que son trabajos interdisciplinarios, en especial los estudios culturales ya que abarcan diversidad gracias a las disciplinas que lo alimentan. Para este apartado sólo se consideró escritos en español.

La información aquí consultada viene de diferentes partes como bases de datos, catálogos virtuales de bibliotecas nacionales e internacionales, recetarios, hemerotecas, en la página de la UNESCO, Google Académico y el Ministerio de Cultura de Colombia, y página de

⁸⁹ «Panelitas de leche», Condurca, acceso el octubre 9 de 2022, <https://condurca.blogspot.com/2014/09/panelitas-de-leche.html>.

⁹⁰ Sopa típica en gran parte de América Latina, con certeza se puede afirmar que en el Valle del Cauca este plato tradicional no lleva papa y se acompaña de aguacate, otras personas prefieren un banano, pero el aguacate es famoso en este plato, incluso se le conoce como el rey del sancocho.

ASOCAÑA. Vale aclarar que en las bases de datos Gale se encontró bastante literatura en inglés, recomendado para angloparlantes e interesadas por el mismo tema de cocina, también está Food and foodways, Journal Bulletin of Spanish studies. En español se recomienda mirar la Revista de estudios sociales de la U. de los Andes, N.29. Historia de la comida y la comida en la historia, Revista de dialectología y tradiciones populares, tomos 67, 70 y 72.

Cuadro 2. Lugares consultados

Consultados en	
Bases de datos:	La Referencia, Redalyc, Gale oneFile U.S. History, Gale oneFile World History, Gale Academic oneFile, SciELO, Digitalia, ProQuest
Catálogos virtuales de bibliotecas:	Nacional: Red de Bibliotecas del Banco de la República, el opac de la Luis Ángel Arango De Cali: Biblioteca Departamental. De universidades: Univalle, Icesi, Autónoma de Occidente, Libre, San Buenaventura, la pontificia Javeriana, Unicauca, Universidad nacional De Venezuela: catálogo de la biblioteca de la Universidad Católica Andrés Bello de Caracas (UCAB), "Revista Montalbán", catálogo de la biblioteca de la Universidad central de Venezuela (UCV) De México: Universidad nacional autónoma de México (UNAM), la biblioteca Daniel Cosío Villegas del Colegio de México, revista "Historia Mexicana" del Colegio de México. De Ecuador: Universidad Internacional de Ecuador (UIDE), Universidad de Guayaquil.
Hemerotecas:	Virtual: la del Banco de la República Presencial: la biblioteca departamental, la biblioteca del área cultural del Banco de la República, la biblioteca Mario Carvajal de la Universidad del valle
Recetarios	Libros, web.

Fuente: elaboración propia.

Receta de queso de mandarina o naranja, por Carlos Ordoñez C⁹¹

Ingredientes: 10 naranjas o mandarinas, preferiblemente ácidas- 2 tazas de azúcar- 4 tazas de agua- 4 huevos.

Preparación: Se prepara a fuego lento un almíbar con el agua y el azúcar. Cuando esté a punto, se baja y se deja reposar. Las claras se baten a punto de nieve, luego se le añaden las yemas una a una sin dejar de batir, se vierte el batido en el almíbar, incorporándolo con movimientos envolventes y, por último, se le agrega el jugo por los lados. Se tapa la olla y se pone a fuego lento, más o menos 1 hora, hasta que el almíbar espese.

1.2.1. A modo general

Aquí se encuentran los clásicos como *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada* de Jack Goody, 1995, y *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura* del también antropólogo M. Harris en 1985, destacando lo pionera que es la antropología, en especial la rama de lo social y cultural en estos estudios sobre la alimentación.

De ahí, se encontró con los trabajos: *Alimento, mestizaje y cultura. Una aproximación a la historia de la alimentación en la Santafé del siglo XVII* de Juan Pablo Cruz; *La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII* por María Ángeles Hernández Bermejo; *La Alimentación en la historia de la vida cotidiana de Santa Fe de Bogotá a finales del siglo XVIII* de Cecilia Restrepo De Fuse; *El hombre y sus necesidades, I. el alimento*, de Gonzalbo Aizpuru; *Una nueva historia de la alimentación* por Jorge Uría; *La historia de la historia de la alimentación* de Pérez Samper; *Crisis alimentaria, patrón civilizatorio e interpelaciones andinas* escrito por Esperanza Gómez-Hernández y Gerardo Vásquez-Arenas; el artículo *La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones* de Elena Espeitx y Mabel Gracia; *Aproximación a la sociología de la alimentación* de Cristóbal Gómez Benito; y un Dossier especial, la *presentación del Dossier* perteneciente al *Boletín De Antropología* vol. 34 N.58 de 2019, por Estrada, Ramírez y Delgado donde se realizó un balance de estudios antropológicos de cocina, alimentación, comida, a nivel mundial, latinoamericano y nacional.

⁹¹ Ordoñez y Wills, *Gran libro de la cocina colombiana* Vol. I, 116

Estos escritos presentan un panorama general de la importancia de la alimentación, de cómo lo hacemos, porqué de esta manera, invitan a pensar la comida desde un plano más social y cultural, después de todo, los seres humanos podríamos comer solos y cualquier cosa que nos alimente y este a nuestro alcance, pero no lo hacemos así, decidimos compartir y preparar los alimentos de cierto modo, con ingredientes y utensilios específicos. Estos textos mencionados son de gran ayuda para adentrarse en este tema, tener en cuenta los aportes culturales e históricos en nuestras comidas, las diferencias alimentarias entre las personas por el factor económico, geográfico, e incluso la crisis alimentaria leída en perspectiva crítica decolonial, analizando también “la colonización alimentaria y el patrón civilizatorio”⁹², con aportes valiosos al realizar su trabajo de esta manera y al tener en cuenta soluciones desde formas de vida como las andinas ancestrales es muy atractivo, es singular porque es poco estudiado.

Al observar la metodología de estos trabajos se enriquecen muchas investigaciones porque se abre un abanico de posibilidades, desde la observación, el uso de archivos históricos, específicamente de abastos, miscelánea, crónicas, testamentarias Cundinamarca, hallazgos arqueológicos, Fundación Misión Colombia como observó Juan Pablo Cruz M en su investigación, además de ideas de acercarse a las fuentes literarias, también incluir factores ecológicos y económicos en consideración.

De esta manera se empieza a distinguir no sólo disciplinas interesadas en el tema, sino también la diversidad en los elementos que dotan de enfoque a la alimentación humana, uno de los más interesantes es el componente medioambiental.

1.2.2. Alimentación humana y medio ambiente

Aquí se encuentran trabajos como el de María Elisa Christie titulado *Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia*,

⁹²Gerardo Vásquez-Arenas y Esperanza Gómez-Hernández, «Crisis alimentaria, patrón civilizatorio e interpelaciones andinas», *Boletín De Antropología* 34, vol. 58 (2019): 78.

Christie se aproxima a la cocina tradicional mexicana y la relación entre el espacio natural con lo social desde la novela *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel, atravesando cuestiones de la naturaleza, género e identidad, en la experiencia de vida cotidiana de las mujeres, en tres pueblos del valle de México, en Xochimilco, Ocotepéc, Tetecala. La autora aparte de apoyarse en la literatura realizó trabajo de campo de observación durante 2000 y 2001.

Otra investigación resultante fue la de la Dra. Elizabeth Ramos Roca «*No sólo de plantas vive el hombre*». *Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal*, quien se apoya en la zooarqueología para hablar de la biodiversidad de la alimentación, siendo también central el patrimonio culinario y un llamado al cuidado de la fauna silvestre en Colombia, particularmente de la región Caribe, además posee una visión multidisciplinaria y antropológica. Las fuentes son los estudios zooantropológicos y el análisis que se realiza a la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ramos cree que se pueden llevar a cabo acciones para llegar a un punto medio donde la salvaguardia del patrimonio cultural y el patrimonio natural no estén en disputa, que ambos tengan garantías.

Luego, se aprecia el estudio sobre *Contribuciones a la historia socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: la superación de la dualidad naturaleza-cultura a través del análisis de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña* por Javier Nicolás Bernal Restrepo y Francisco Javier Bernal Guevara, con una metodología de corte cualitativo que se basa en el trabajo etnográfico de Bernal publicado en 2017, mediante “entrevistas semi-estructuradas y la observación participante”⁹³, además de los estudios sobre la isla Fuerte en materia de ecología, geografía, historia y biología. Se indagó tres preparaciones alimenticias tradicionales⁹⁴ de la Isla Fuerte, ubicada en el Caribe colombiano, analizando la cocina desde lo cultural y lo natural, ya que la visión interdisciplinar es muy importante para los autores

⁹³ Francisco Javier Bernal Guevara y Javier Nicolás Bernal Restrepo, «Contribuciones a la Historia Socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: la superación de la dualidad naturaleza-cultura a través del análisis de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña», *Boletín De Antropología* 34, vol. 58 (2019): 139.

⁹⁴ El enyucado, el *Selele* o purri de cangrejo, y la viuda de pescado.

puesto que “se proponen alimentar el debate sobre la superación de la dualidad entre estos conceptos”⁹⁵, uniendo lo natural y lo sociocultural.

De último, y más aterrizado a los fines de esta investigación se encuentra el Capítulo 12: *la cocina vallecaucana en el siglo XIX: una mirada desde la historia ambiental* de la licenciada en historia Lina María Restrepo Jiménez, en él se pretende describir hábitos alimenticios vallecaucanos entre los años 1820 y 1880, “en el marco del proceso de tránsito del período colonial al republicano”⁹⁶ con el objetivo de demostrar “cómo las condiciones medioambientales y las características propias del sistema cultural incidieron en los patrones de alimentación de la sociedad caleña decimonónica”⁹⁷, por eso se centró en hábitos y/o costumbres alimenticias, y en la ecología.

Sus fuentes son: la Comisión Corográfica para la provincia del Cauca de Codazzi, los escritos de otros investigadores, y los varios testimonios de hombres de la época como el relato del escritor José María Vergara y Vergara en el siglo XIX, el escrito del viajero Félix Serret de 1911, el testimonio de Holton sobre la comida, preparación, hábitos alimenticios y formas de comer y servir los alimentos, de hecho, muestra que esto último es lo que difiere socialmente, los platos no. También el del médico y botánico Charles Saffray, que estuvo en la década de los 60 del siglo XIX por esta región, él habló sobre el consumo del maíz que seguía presente.

Restrepo Jiménez muestra el qué y cómo nos alimentamos, que esto posee diferentes variables a considerar como lo cultural, social, político, ambiental y lo económico, que se relacionan y a su vez cambian según el espacio y tiempo⁹⁸. También que los recursos de la región influenciaron en la alimentación, y esto permitió que se crearan “a través de la historia patrones alimenticios que dieron origen a una dieta rica en carbohidratos, proteínas y azúcares”⁹⁹ de los pobladores.

⁹⁵ Bernal Guevara y Bernal Restrepo, «Contribuciones a la Historia Socio-ecológica...», 130.

⁹⁶ Lina María Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX: una mirada desde la historia ambiental», en *Conflictos ambientales en ecosistemas estratégicos*, comp. por Aceneth Perafán Cabrera y Jorge Enrique Elías Caro (Santiago de Cali: Programa Editorial de la Universidad del Valle, 2017), 179.

⁹⁷ Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 179.

⁹⁸ Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 191-2.

⁹⁹ Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 192.

Se considera valioso el aporte de Restrepo al brindar puntos importantes de reflexión sobre el tema alimentario y los dulces vallecaucanos. Lo primero es el potencial de variedad ecológica de este departamento del Valle del Cauca, que hoy en día es aprovechado mayormente para la caña de azúcar; lo segundo es el reconocimiento de los diferentes aportes culturales de los americanos, africanos y europeos en nuestra cocina.

Restrepo estima que “La producción azucarera [...] modificó los paisajes de estas tierras, [...] agregó un nuevo alimento: el azúcar.”¹⁰⁰, lo que permitió la variedad de dulces, en especial al combinarse con “frutas como guayaba, naranja, lulo y papaya fueron centrales en preparaciones de dulce de guayaba, desamargado, luladas, champús, etc.” resultado de “sabores americanos, europeos y africanos”¹⁰¹. Igualmente, con otro ejemplo vuelve a hablar de las mixturas de nuestras cocinas al decir que: “La natilla y el manjar blanco son clara muestra de esta cocina que entremezcla lo dulce del azúcar, la leche europea, el maíz indígena, con la cocción africana”¹⁰²

Sobre los dulces, al usar el testimonio de Holton se aprecia la variedad de dulces, él dice: “estos dulces van desde la calabaza hasta los higos y son innumerables. Con el dulce y el chocolate nunca debe faltar el queso [...]”¹⁰³. Aquí se brinda la información de que el dulce se comía acompañando el almuerzo, no faltaba, así se va forjando esa costumbre que hoy en día algunos todavía tienen en los almuerzos de los fines de semana cuando están en los hogares con sus familias, hacer/comprar los dulces, compartirlos con los seres queridos para terminar un delicioso almuerzo.

Es destacable también que no podría estar más de acuerdo con Restrepo en que fue el: “sistema económico de la caña de azúcar y el sistema esclavista”¹⁰⁴ lo que en gran parte

¹⁰⁰ Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 184.

¹⁰¹ Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 184.

¹⁰² Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 184.

¹⁰³ Isaac Farewell Holton, *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes* (Bogotá: Ediciones del Banco de la República, 1981), citado por Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 190.

¹⁰⁴ Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...», 184.

permitió el provecho del azúcar y con él, la variedad en los platos dulces vallecaucanos, es una lástima que la pérdida de biodiversidad y el aumento de los cultivos de caña dote de otras condiciones esta región, además de otros problemas como el del olvido de estas recetas, problemas en la transmisión en un mundo homogeneizante y globalizante que ocupa y distrae del compartir, del enseñar y aprender estos saberes, o de saberlos, no divulgarlos por miedo a que quienes tengan los recursos puedan aprovecharse de esto para explotarlos económicamente, la “competencia” que se promueve a nivel mundial en su esplendor.

Por último, cabe mencionar unas prácticas de conservación de los alimentos en el siglo XIX, se podría decir tentativamente que una posibilidad para conservar algunas cosas era adicionarle azúcar, creando dulces, la investigadora lo expone de la siguiente manera, por

las dificultades para conservar la leche, a esta se le adicionaron azúcar y arroz, siendo transformada en manjar blanco, uno de los dulces típicos del Valle del Cauca; lo que indica a su vez el desarrollo de la producción azucarera. El manjar blanco, para consumirse, solía acompañarse con un vaso de leche o un pedazo fresco de queso cuajada¹⁰⁵

Es probable que así fuera, además de los saberes culinarios que traían las personas, al juntarlos se tienen esas contribuciones culturales variadas en las preparaciones, pues adaptarse no era fácil, pero con los alimentos que había podían ir haciendo ensayo y error, observar a otros y comunicarse con ellos fue importante para transmitir los saberes y crear las tradiciones.

En este enfoque con el medio ambiente se pudo atisbar sobre las fuentes de investigación que puede ser muy variado al recurrir a escritos de otros autores sobre el tema en cuestión, el análisis de informes y de propuestas como el de salvaguarda de patrimonio, las entrevistas, la observación participante, las experiencias documentadas de las personas en la época de la cual se está investigando, se amplía el panorama mostrado sobre las fuentes en el punto 1.1.1.

1.2.3. Alimentación humana e Identidad

¹⁰⁵ Restrepo Jiménez, «La cocina vallecaucana en el siglo XIX...»,186.

Se podría dividir en 2 subgrupos los trabajos encontrados en este apartado, uno en el que las migraciones y hábitos de las personas son expuestos a través de la comida, y otro en el que los recetarios y platos de comida de un pueblo o comunidad, -esos sabores y saberes particulares- ayudaron a forjar sentimientos de identidad.

En el primer subgrupo están tres investigaciones, una de ellas es la crónica *Gastronomía extranjera en Bogotá: historias de sabores migrantes* de Diego Montoya Chica, es una tesis de comunicación social y periodismo del año 2010, donde el tema de interés son los extranjeros en Bogotá y su cultura alimenticia, por lo que las entrevistas son sus fuentes primarias; cabe destacar que el autor acude a varios autores interesantes para su análisis como Anderson, Appadurai, De Saussure, Lévi-Strauss, Castillo, Garbay, Ardila, Cabrera, Arango, Barthes, Bourdieu, García-Canclini, Martínez, Traversa, Chambers, Vázquez, Pereyra, Tobin, Raichijk, Toirac. Este trabajo deja por escrito las crónicas de sabores migrantes en Bogotá que ayuda a visibilizar las culturas migrantes y se vuelve en una fuente de investigación a su vez, puede que más adelante otros investigadores analicen estas entrevistas en sus propios proyectos.

Seguidamente se descubre el artículo *Hábitos de alimentación y estado nutricional en la comunidad de la vereda de San Nicolás de Bari (Sopetrán, Antioquia): un acercamiento desde el racismo estructural* de Víctor Hugo Mosquera Sánchez, esta comunidad tristemente es afectada por la desnutrición, es vulnerable al ser una población afro, es por eso que para Mosquera es tan importante abordar su pesquisa desde el concepto de racismo estructural, de hecho, él establece una relación entre el acceso deficiente de alimentos por parte de una comunidad de afrodescendientes con el racismo y abandono estatal, él considera que no solo es abandonada por ser un área rural y pobre, sino por ese factor étnico.

El autor relata cómo los saberes culinarios son transmitidos de madres a hijas en acciones cotidianas como servir la mesa, ir a hacer el mandado, hacer el aguapanela, entre otras, o sea que se puede leer el espacio familiar como aquel que sirve para aprender y transmitir los hábitos y tradiciones. Después se centra en el estado nutricional de los niños, niñas, y jóvenes, con las pruebas que se llevaron a cabo en la institución educativa. Los aportes de esta

investigación son “al análisis para mejorar la comprensión de los hábitos alimentarios y del estado nutricional de las comunidades afrodescendientes [...], también aporta elementos para comprender el cuerpo como espacio sociobiológico y holístico en una sociedad cambiante, influenciada por factores externos”.¹⁰⁶

De últimos se encuentra el texto *Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales alrededor de la comida* de María Claudia Duque Páramo, ella se va por la rama de la antropología de la infancia. A través de los niños y niñas colombianos(as) entre las edades de 7 a 12 años Duque Páramo realiza un estudio de caso con enfoque cualitativo y se vale de las herramientas etnográficas, igualmente menciona ser observadora participante al ir a restaurantes de cultura colombiana y Latinoamericana en Tampa, EE. UU., donde lleva a cabo su investigación.

La autora logra dar cuenta de los cambios y mezclas de las identidades gracias a las dos culturas que permean a los niños y niñas, pues traen algo de su lugar de origen, pero lo relacionan con el lugar donde ahora viven. Duque Páramo busca resaltar “la importancia de hacer estudios de corte antropológico que permitan reconocer las sutilezas de las experiencias de los inmigrantes, así como reconocer y valorar a los niños como agentes que construyen culturas e identidades”¹⁰⁷

A continuación, se explora el otro subgrupo, los escritos acerca de cómo los recetarios y platos de comida de un pueblo o comunidad forjaron identidad. El primer artículo es *Recetas y recetarios para la olla nacional. Conocimiento empírico, saberes escolares e identidades gastronómicas la transmisión de la cultura alimentaria en contextos locales* y pertenece a Laura Catalina García Mera, en él se cuestiona y analiza cómo la literatura culinaria y las recetas se usaron en la construcción de identidad nacional de este nuevo país

¹⁰⁶ Víctor Hugo Mosquera, «Hábitos de alimentación y estado nutricional en la comunidad de la Vereda De San Nicolás De Bari (Sopetrán, Antioquia): un acercamiento desde el racismo estructural», *Boletín De Antropología* 34, vol. 58 (2019): 222.

¹⁰⁷ María Claudia Duque Páramo, «Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales alrededor de la comida». *Revista Colombiana De Antropología* 44, vol. 2 (2008): 281.

independizado¹⁰⁸, entre los años 1830-1882, trabajando los conceptos de nación, identidad, costumbres, prácticas, y las mujeres portadoras de conocimiento culinario. García enuncia un elemento importante sobre la identidad y es el territorio, es decir, para ella es importante la espacialidad cuando se habla de identidad, de desarrollar esos sentimientos, pero no desarrolla el concepto.

Este escrito cuenta con la perspectiva de la Historia cultural y de vida cotidiana. García Mera apela a las siguientes fuentes: periódicos, libros de cocina, diarios de viajeros y revisión bibliográfica; como resultado logra comprobar la participación de las elites, específicamente hombres, a través de las editoriales y publicaciones del modo europeo de vivir para que se construyera así la identidad nacional de la nueva Nación, siendo homogeneizante y eurocéntrica, aunque a finales del siglo hubo un giro, gracias a lo económico y por los ingredientes autóctonos; esto se puede ver en las formas de cocinar, en los productos, en alimentos y "modales" que se promovieron.

Respecto a la identidad, la autora no conceptualiza, parte de que el o la lectora ya tiene una noción mínima previa sobre esto. García enuncia un elemento importante sobre la identidad y es el territorio, es decir, para ella es importante la espacialidad cuando se habla de identidad, de desarrollar esos sentimientos, por eso hace hincapié en Colombia y lo que algunos intelectuales del siglo XIX trataron de llevar a cabo con su proyecto nacional, crear elementos unificadores e identitarios para transmitir generacionalmente. En este texto se observó cómo desde hace tantos siglos se relaciona de algún modo la cocina, lo que comemos, cómo se prepara y come con una identidad, con la población, la alimentación comienza a verse como una marca cultural, aunque con la idea de que debe haber un solo modo, el europeo occidental, eso al menos en el papel y el ideal, pues en la realidad se encuentra la variedad cultural, aunque no se reconozca, además del afán de la elite que pareciera mostrar solo su cultura, como la superior y da la impresión de ser la que los demás deberían aspirar imitar.

El siguiente texto es *Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias. Un estudio de caso a partir de los recetarios del archivo Conde de Siete Fuentes (1880-1930)*

¹⁰⁸ Actualmente Colombia.

de Judit Gutiérrez de Armas, ella se indaga “en qué medida la cocina tradicional canaria estaba presente en la mesa de las élites y viceversa, analizando en cómo la cocina de las élites influyó en la construcción de la identidad nacional culinaria”¹⁰⁹, además se cuestiona el papel de las mujeres en este asunto. Por tal razón, este trabajo gira en torno a los conceptos de nacionalismo, identidad, alimentación, bajo la corriente de historia cultural, de vida cotidiana y perspectiva de género.

Metodológicamente hablando, se acude al Archivo Histórico Diocesano de San Cristóbal, fondo Conde de Siete Fuentes: recetarios de archivos familiares, libros de cocina, revistas femeninas, diarios de mujeres, bibliografía. Gutiérrez compara los recetarios de los últimos 50 años con los que hay en el archivo Conde de siete fuentes. Así logra afirmar que se construyó una cocina diferenciada, no se siguió las pautas propuestas por las elites de la isla, sino que la identidad culinaria fue popular, de lo que consumían las clases trabajadoras en la primera mitad del siglo XX.

Sin embargo, hubo un intercambio interclasista en las recetas, probablemente por medio de las mujeres, pues tienen intercambios culinarios entre ellas y son vistas como portadoras de tradición, es un estudio rico en su análisis y comparación de fuentes para ver cómo la cocina tradicional se forma en identidad nacional en las islas Canarias. Otra vez aquí la dicotomía entre el ideal y lo que pasó en realidad, los intercambios permiten transformar y reafirmar cosas, entre eso, las formas de preparar la comida y alimentarse.

Luego está la tesis *Tradiciones y sabores, cocina tradicional bugueña* de Sandra Barbosa, posee una perspectiva de la historia cultural, su interés es por los referentes culinarios de la cocina tradicional de Guadalajara de Buga, desea saber si se conservan dichas prácticas o no, si bien ella no desea demostrar que la cocina participó en la creación de una identidad nacional, si hace referencia a la identidad local y lo tradicional. Su metodología es cualitativa etnográfica, efectúa entrevistas, y recolección de recetas. Llega a establecer elementos que

¹⁰⁹ Judit Gutiérrez de Armas, «Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias. Un estudio de caso a partir de los recetarios del archivo Conde de Siete Fuentes (1880-1930)», *Revista de dialectología y tradiciones populares*, vol. LXXII, no. 2 (2017): 538.

hacen a la cocina tradicional Bugueña lo que es, incluida las prácticas culinarias, teniendo en cuenta una identidad mestiza inmersa en dicha cocina.

También hallamos el ensayo de Katherine Granja Orobio, “Sabor y color de una cocina Afropacífica”, trabajo desde la rama de la historia cultural. La autora propone que la cocina guapiense es un proceso de transculturación donde se relacionan varios factores que dinamizan la identidad de los habitantes de Guapi, como lo son “el medio ambiente, los sentidos, la política, las costumbres y la conservación de la tradición, y [...] las relaciones interétnicas”¹¹⁰, mostrando la herencia étnica y cultural de estas personas en clave histórica, que se ha transmitido generacionalmente, prestando mayor atención a los esclavizados traídos de África, ya que éstos componen en gran medida la población de la zona pacífica de lo que hoy es Colombia, específicamente Guapi. Sus fuentes consultadas son los trabajos de otros investigadores, entrevistas de su trabajo de campo. Sobre la transculturación admite que hay otro factor que influye y es el hábitat.

Granja Orobio en su escrito permite reflexionar cómo las cocinas del mundo se van renovando a medida que se construye una identidad por parte de las sociedades, viajamos “con nuestras costumbres alimenticias”¹¹¹, tratamos de adaptarla con los productos disponibles con los saberes culturales que poseemos, como mostró en el caso de Guapi y su gente, que en mayoría es descendiente de africanos esclavizados traídos a estos lares

Estoy de acuerdo con ella en ver este proceso como uno de transculturación en vez de aculturación, puesto que no solo es perder ciertos rasgos culturales, también en ganar otros cambiando ciertas cosas, guardando otras, creando otras culturas que guardan relación con el pasado, pero no son las mismas.

Las cocinas colombianas, incluyendo la dulcería, nos muestran este proceso al tener gran variedad inmersa, no solo en los productos que se pueden utilizar dependiendo de las características naturales de cada región, sino también en los conocimientos de las personas,

¹¹⁰ Katherine Granja Orobio, «Sabor y color de una cocina Afropacífica», *Revista del Grupo de Investigación Cununo*, no. 3 (2014): 199.

¹¹¹ Granja Orobio, «Sabor y color de una cocina Afropacífica», 212.

algunos alimentos españoles, africanos y americanos adaptados, encontrándose en los platos, las técnicas en su elaboración, los productos conocidos, incluso experimentando con otros desconocidos como suplemento de otro que no se da en la zona, volviéndolo parte de su comunidad, transmitiéndolo, creando tradición alrededor de él, integrándolo hasta ser un elemento de identidad.

Ahora continuamos con Diana Vernot, quien aparece aquí con dos textos, el primero es *Los Recetarios De Cocina En América Latina: Más Allá De La Escritura Y Reproducción De Recetas Que Iniciaron Con Los Estados- nación* de 2019. La autora menciona que los recetarios han servido también en Latinoamérica para la construcción de una identidad de los Estados-Nación, como expone Appadurai para la India. Sin embargo, ella desea ahondar en este tema y ver lo que se ha invisibilizado en ellos, pues “los recetarios también hablan del lugar que se habita, de los saberes de mujeres y de los afectos que se forjan a través de una receta”¹¹². Ella considera que en los recetarios se puede “explorar cómo lo corporal y lo oral atraviesan lo que se reproduce en lo escrito y en la práctica, y cómo esto da cuenta de la importancia de las mujeres en la cocina pública y doméstica”¹¹³

La autora intenta hacer un balance entre los discursos de que el Estado-nación permea en los recetarios como dispositivo discursivo, elemento unificador del Estado-nación homogeneizante, y por otro lado, cómo la práctica y oralidad de las mujeres en la cocina queda en lo escrito gracias a los recetarios, ésta última siendo una propuesta de Vernot para pensarse el recetario desde una relación más a lo “corporal, más sensorial, que es capaz de manifestar cómo lo indígena, lo popular y lo femenino se corporeizan y se manifiestan como fisuras, resistencias y reminiscencias de las prácticas culinarias, del espacio que habitamos, de lo sensorial y del linaje maternal”¹¹⁴.

¹¹² Diana Vernot, «Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados- nación». *Boletín De Antropología* 34, vol. 58 (2019): 98.

¹¹³ Vernot, «Los recetarios de cocina...», 94.

¹¹⁴ Vernot, «Los recetarios de cocina...», 105.

Aparte de los recetarios, otras fuentes son los diarios de Cristóbal Colón y de Bartolomé Briones de Pedraza, y los trabajos de otros investigadores. La autora comienza su escrito hablando del nacimiento de los recetarios, trabajo que investigó Goody y publicó en 1982.

La forma en que Vernot asume su análisis con la fuente escrita de los recetarios es muy útil, pues no solo se dedica a reflexionar acerca de la relación de estos con la construcción de Estado-nación, que evidenció Appadurai, sino que se mueve entre lo que se dice en el recetario al escoger los ingredientes y al ocultar otros, al hacer referencia a la forma de hacer un plato en dicha región, como el ejemplo de las tortillas o tamales en México. Es muy valioso su análisis porque se fija en lo que la fuente dice y en lo que quiere decir, en lo implícito, incluso lo que no dice, también reconoce el aporte de las mujeres, sus saberes, tanto las de las élites como las pertenecientes a otros sectores socioeconómicos.

Igualmente, su escrito resalta la sensibilidad, recuerdos y tradición oral que implican el acto de cocinar y comer, la memoria junto con los sabores a la hora de cocinar nos remueve, permite sentir y recordar a aquellas que cocinaban en nuestros hogares y de quienes aprendimos a cocinar, y por supuesto, los saberes que aprendieron y aprendemos de generación en generación.

Por otro lado, Vernot distingue los recetarios del espacio privado -como los diarios- y los recetarios en el espacio público, que dicha escritura no ha contemplado a las mujeres del común, pero que la acción de cocinar es tan cotidiana que naturalizamos lo que comemos y el por qué, esto permite preguntarnos por el espacio de las mujeres del común dentro de la cocina, pues es evidente que ocupan un espacio sociohistórico en ella, pero muchas veces no se le da el valor que merece por parte de la cocina profesional y la academia, solo en los últimas décadas es que se ha puesto un interés en escuchar sus voces y que ellas sean protagonistas a la hora de hablar de sus saberes culinarios, portadoras de tradición oral, cuya historia, geografía y cultura están inmersos.

El segundo texto de Vernot es en compañía de Felipe Castilla Corzo Felipe, se titula “Homogeneización, género e identidad en las cocinas de Colombia”, trabajo que forma parte del II Congreso *Cultura en América Latina: Prácticas, Significados, Cartografías y*

Discusiones. Ellos evidencian evidente la falta de categorías para discutir sobre la cocina y comida latinoamericana, teniendo en cuenta las relaciones de poder que hay en éstas, si se aborda dichas categorías se puede entender el acto alimenticio más allá del comer, esto también podría ayudar a “comprender cómo son opacadas ciertas prácticas, se homogeneizan otras y se producen identidades”¹¹⁵

Es por esto que los autores se cuestionan acerca de “las prácticas e identidades que son opacadas por la producción del sistema-mundo moderno”¹¹⁶, pretenden abordar

algunas relaciones de poder que se han forjado desde el eurocentrismo en la construcción de las cocinas y la comida en Colombia y, de esta manera, empezaremos un debate que nos ayude a plantear una mirada crítica desde lo propio: entender nuestros contextos para darle cabida a los saberes y hacer heterogéneos que se salen de los discursos de la cultura dominante.¹¹⁷

Los aportes más destacados en el escrito son: sobre la homogeneización, ellos explican que existen dos formas de promoverlo, la primera es a través de las políticas que adopta el país en pro del “desarrollo”, la segunda es mediante el sistema de producción de alimentos. Sobre el género, evidencian que profesionalmente, las mujeres son poco mencionadas en el mundo de la gastronomía, hasta afirman que la profesionalización de la cocina invisibilizó los saberes de las mujeres en el ámbito, lo que se transmitía de generación en generación no cuenta en lo académico al parecer. Por último, sobre identidad, aseveran “que la cocina puede funcionar colectivamente como un productor de identidad”¹¹⁸

Los autores, a través de los apartados, muestran la importancia de pensarse las categorías para entender las relaciones que se tejen en la cocina y comida latinoamericana, hasta hacen la invitación a “pensar y repensar la forma en que se entienden y se han construido sus cocinas de una manera crítica y analítica. El hacerlo permite visibilizar relaciones de poder,

¹¹⁵ Felipe Castilla Corzo y Diana Vernot, «Homogeneización, género e identidad en las cocinas de Colombia», en *Cultura en América Latina. Prácticas, significados, cartografías y discusiones*, coord. por David Bautista Toledo, César Jiménez-Yañez y Christian Fernández Huerta (México: Universidad Autónoma de Baja California, 2017), 59.

¹¹⁶ Castilla y Vernot, «Homogeneización, género...», 59-60.

¹¹⁷ Castilla y Vernot, «Homogeneización, género...», 60.

¹¹⁸ Castilla y Vernot, «Homogeneización, género...», 65.

dicotomías históricas, violencias y disidencias frente a lo que consideramos cierto en nuestro universo culinario”.¹¹⁹

Se nota que Vernot y Castilla Corzo consideran que la homogeneización en la cocina se da cuando se incentivan políticas en pro del ‘desarrollo’ del país, claro, desarrollo en términos homogeneizante y eurocéntrico, de la mercantilización del patrimonio cultural descontextualizado, por la poca producción de diversidad alimentaria apoyando los monocultivos.

Respecto al “género”, los autores demuestran que existe una presencia femenina en la cocina que ha sido poco valorada desde la profesionalización de la misma, de la academia y vida pública. Igualmente demuestran que para la elaboración de la cocina colombiana se ha escogido selectivamente las recetas pertenecientes a las mujeres de las clases privilegiadas, inclusive lo extranjero.

Sobre Identidad, los autores afirman que hay una naturalización de la cocina colombiana sin cuestionarse el qué es; esa “naturalización” de la cocina colombiana es la prueba fehaciente de que la cocina puede funcionar colectivamente como un productor de identidad”¹²⁰, entonces, se detecta una relación entre lo que consumimos y naturalizamos como colombianos porque hacer parte de una “identidad”, más relacionado a lo nacional y esa idea de nación que se tenía desde la igualdad, invisibilizando la variedad cultural.

Este trabajo tiene potencial es adecuado en esta investigación por el mismo tema del patrimonio cultural, ya que se explora la comercialización con los alimentos del PC, pues en muchos casos existe un interés por éste por el potencial turístico y económico, pero sin darle el reconocimiento merecido a las culturas y grupos de dónde vienen, sin reconocer su aporte y su historia, además de no saber nada de la geografía, historia y resistencia que hay en ella, las manos que la elaboraron y lugar.

¹¹⁹ Castilla y Vernot, «Homogeneización, género...», 65.

¹²⁰ Castilla y Vernot, «Homogeneización, género...», 65.

Junto con esto, mirar los intentos estatales por pensar en las cocinas tradicionales con la ley 397, con la cual se crea el Ministerio de Cultura¹²¹, nos puede decir mucho, no solo se intenta reconocer la variedad de culturas que hay en el país, como está en la Constitución Política vigente, sino que esto probablemente rebasa los discursos académicos, sus intereses reales pueden estar relacionados al turismo y sector económico como mencione anteriormente.

Sin embargo, no deja de ser una contribución importante que permite desarrollar proyecto y planes para la conservación de las cocinas tradicionales, se promueve estas cocinas, y se reconocen las cocineras tradicionales, de hecho, los autores explican que éstas son aquellas que: “por un lado carecen de los saberes que establecen las academias y, por otro, las recetas que preparan evocan el contexto ecológico en donde viven y un saber que se ha transmitido de generación en generación”¹²², es muy importante esta diferenciación para reconocer el valor de las mujeres cocineras de este país, no solo a los chefs, que son profesionales porque estudiaron en una academia o están involucrados en las cocinas profesionales, pues son ellas las que a través del tiempo y gracias a la tradición oral guardan los saberes, sabores e historia de su cultura, de las culturas que tuvieron intercambios en nuestro país y su relación con el medio que habitaban y habitan, forjando así identidades.

Figura 6. Fotografía de señora Batiendo o blanqueando la gelatina de pata para los conos



¹²¹ Castilla y Vernot, «Homogeneización, género...», 64.

¹²² Castilla y Vernot, «Homogeneización, género...», 63.

Fuente: Fotografía propia.¹²³

1.2.4. Sobre dulces, turismo y PCI.

Aquí se encuentran trece documentos en total, ocho son sobre el dulzor o dulces y el azúcar, los otros cinco sobre la relación entre los alimentos y el PCI. Para comenzar se encuentra la investigación del antropólogo Sidney Mintz titulada *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna* publicado en 1996, que es de gran interés, pues en él se lleva a cabo un estudio sobre el consumo del azúcar por parte de los ingleses, ligándose principalmente con el concepto de poder.

En esta investigación, como en casi todas, se hace muy presente la interdisciplinariedad ya que Mintz recurre a la historia para mostrar los cambios entorno a la obtención, esparcimiento y producción de la caña de azúcar, hasta el consumo de ésta, también menciona la facilidad biológica y cultural que tenemos los seres humanos para aceptar el dulzor, las innovaciones en la producción, su mano de obra y su acceso a ella a nivel mundial, de cómo pasa de ser un producto escaso y poco usado, a ser utilizada en ciertos banquetes y convertida en una extravagancia y lujo probando el poder y dinero que tienen quienes la adquieren, hasta la producción masiva y cómo llegó a ser un bien del obrero inglés que es capaz de consumirla, el azúcar permea su sociedad y crea hábitos para su consumo.

Este libro ayuda a entender la importancia que tiene el azúcar no solo a nivel personal sino a nivel social, lo que causa en nosotros biológicamente hablando, se explica de forma sencilla pero no es el centro del libro. Basta buscar a su autor en Google para darse cuenta de los títulos que ha escrito y su interés en el Caribe, con esta investigación Mintz hace un breve recorrido histórico para que el o la lectora se situé y entienda como pasa a ser el azúcar un bien de consumo de lujo, explotado mediante el sistema de esclavización, algo que nos da tanto dulzor, buenos momentos y recuerdos, que incluso transporta a la niñez, está cimentado en trabajos forzados, una historia que avergüenza a la humanidad -o al menos a gran parte de ella-, cómo crece su producción hasta convertirse en un producto consumible por los pobres

¹²³ Stephanie Perdomo Guiral, Batiendo o blanqueando la gelatina de pata para los conos, en el Ecoparque Departamental Río Pance, La vorágine, fotografía propia, tomada el 2 de octubre de 2022.

también, forma parte de ese cafecito que los y las trabajadores toman para iniciar su día laboral, parte de la vida cotidiana en el mundo moderno, y que continúa presente en la repostería y dulcería cuando hay ciertos eventos importantes, legado también de la extravagancia, de las cocinas de las cortes donde se desarrollaban manjares azucarados.

El trabajo de Mintz se complementa bien con un libro que salió unos años antes, ese libro es *Elogio del dulce: ensayo sobre la dulcería mexicana* del antropólogo y lingüista Carlos Zolla, éste trata de la cultura alrededor del dulce en México, este escrito fue apoyado por Azúcar S.A. En él se intenta dar cuenta de la historia dulce de México, desde sus culturas originarias, luego en la invasión y la colonia, hasta 1988, año de publicación; en diferentes clases sociales: con muchos o pocos recursos, las técnicas, la venta y gusto alrededor del dulce, el uso medicinal, el cotidiano de disfrutar golosinas y frutas, en festividades y agasajos; cabe mencionar que las mujeres son las principales actrices de este trabajo.

El objetivo es abordar las dimensiones no verbales de la cultura que están en “los productos -frutas, mieles, “dulces”, panes, “aguas” o refrescos-y en [...] textos: los recetarios, las crónicas o las historias de la alimentación”¹²⁴. El autor usa como fuentes los recetarios, especialmente los escritos de Sor Juana Inés de la Cruz y las recetas del convento de San Jerónimo, libros de cocina de la colonia, el AGN: de viajeros, crónicas o diarios de sacerdotes, cartas, informes de regidor, manuscritos, fotos, escritos de otros autores sobre el tema, centro de comercio internacional, COPLAMAR, actas de la comisión estabilizadora de la Industria azucarera. Su método es de observación, las investigaciones y obras literarias de otras personas, por ejemplo, menciona la novela *en busca del tiempo perdido* de Marcel Proust, además Zolla consulta al diccionario etnolingüístico.

El libro se desarrolla en tres momentos: el primero es el del dulce en sociedades indígenas mesoamericanas con frutas y mieles; el siguiente con la llegada de la caña de azúcar a Veracruz en el siglo XVI-XIX; el último es el siglo XX, en la década de los treinta, caracterizado por las circunstancias que permitieron que el consumo y distribución del dulce

¹²⁴ Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayos sobre la dulcería mexicana* (Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 1988), 26.

fuese un proceso más industrial, y el azúcar como bien-salario que llega a las capas medias, incluso pobres de la sociedad, que produjeron la decadencia del trabajo artesanal y doméstico. Es fascinante ver que el autor clasifica por región los dulces en México y lo deja registrado en tablas, tomando la información del *Atlas cultural de México, gastronomía*, teniendo en cuenta las frutas, dulces y bebidas por zonas.

Existe un sentimiento de simpatía que despierta lo dulce en las personas, esta es la base de lo que el autor llama “cultura de lo dulce” y la “cultura mexicana de lo dulce”¹²⁵, hace parte de la alimentación, pero a su vez se diferencia. Para el autor el dulce se asocia a lo mítico, a nuestros sistemas de creencias, puesto que “hemos construido mundos en los que lo dulce es un don o un premio”¹²⁶, y mentira no es, en muchos de nuestros mejores momentos y recuerdos está presente, en muchas festividades religiosas está, en las relaciones cercanas que renuevan vínculos, que dicen “sigo presente en tu vida, cuenta conmigo, o me interesas”, ahí también están, en especial en la niñez “el elogio de lo dulce es, en gran medida, el elogio de la infancia”¹²⁷. Entonces Zolla relaciona lo dulce, la niñez y también lo agradable con el dulzor.

El autor logró comprobar la importancia de las mujeres, específicamente las monjas y los conventos en la cultura dulcera mexicana, pues fueron las encargadas de impulsar la dulcería en la colonia ya que tenían acceso al bien de lujo que era el azúcar, el espacio, las ocasiones y el público dirigido, además de tener sus recetarios, saber escribir y leer.

Zolla considera que

El dulce artesanal y doméstico ofrece, [...] un margen de creación, recreación y transformación que no se encuentra en el dulce industrial; en ese espacio puede verse “la mano” del cocinero, la habilidad del artesano o la huella del gusto característico de una región, de un estrato social o de una familia. Hay una sociedad que se expresa en la cultura del dulce.¹²⁸

¹²⁵ Zolla, *Elogio del dulce...*, 15.

¹²⁶ Zolla, *Elogio del dulce...*, 17.

¹²⁷ Zolla, *Elogio del dulce...*, 17.

¹²⁸ Zolla, *Elogio del dulce...*, 246.

No podía estar más de acuerdo, la industrialización de los alimentos trae ciertas desventajas, incluso en los dulces, por ejemplo: el manjarblanco, no tiene el mismo sabor uno de fábrica y uno hecho artesanalmente, en el segundo tal vez se vaya más tiempo y salga más caro por algunos ingredientes, utensilios y porque para hacer más cantidades se necesitará de más mano de obra, pero vale la pena no solo en sabor, ese sabor distintivo que da su empaque de totuma o mate, sino por su significado, el recuerdo de las personas, el saber que lleva, disfrutar de la creatividad y habilidades del artesano con el manjarblanco tradicional o el que lleva pasas, o coco, como se verá en las entrevistas.

Receta de Dulce de pomarrosa, por Carlos Ordoñez C¹²⁹

Ingredientes: 20 pomarrosas grandes, ½ libra de azúcar, 1 litro de agua, ½ cucharada de jugo de limón.

Preparación: Quíteles la corona a las pomarrosas, córtelas en dos y póngalas a calar en el almíbar y el limón, al gusto. Apenas si se cocinan. Sírvalas frías. ¡Son un perfume y bellísimas!

Figura 7. Fruta Pomarrosa



Fuente: red social Facebook, sitio Sabores del viejo Cali y el Valle¹³⁰

A continuación, se sigue con el tercer antropólogo de esta sección, se trata de Jon Holtzman con su escrito *Dulzor, género e identidad en el arte culinario de Japón*, su interés está en los dulces y cultura japonesa, por ello se propone explorar “cómo se utilizan los dulces, en sus múltiples expresiones, para marcar identidades locales y papeles de género, y cómo son

¹²⁹ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 329.

¹³⁰ Sabores del viejo Cali y el Valle- Aromas de Recuerdo, «Sorbete de Pomarrosa...», Facebook, 20 de abril del 2015, <https://www.facebook.com/saboresdelviejocali/photos/pb.100066337792328.-2207520000./786417891454277/?type=3>.

objetos centrales en procesos de intercambio de regalos, una característica constante en la vida japonesa”¹³¹

El autor deja claro que este artículo es elaborado con base a su “investigación etnográfica sobre las golosinas en Japón realizada entre 2009 y 2012”¹³², también se remite a algunos escritos de otros autores, por ello se muestran reflexiones acerca de su trabajo etnográfico más que problematizar conceptos, se aborda algunos términos y palabras en su análisis. Holtzman menciona que los japoneses diferencian sus dulces entre los propios y los foráneos, explica que hay dos palabras para los dulces, la primera es *Wagashi* que significa dulces japoneses, la otra es *Yogashi* que transmite la idea de dulces extranjeros y/o europeos, se fija en el lenguaje.

Más adelante se expone el tema sobre las relaciones sociales, el autor nos muestra que en Japón los alimentos, específicamente los dulces sirven para dar regalos, de hecho, se lleva a cabo el *Omiyage*, que es dar “regalos que representan un lugar a donde se ha viajado”¹³³, es considerado como algo importante para mantener los vínculos afectivos en buen estado. Esto es significativo, pues pareciera que en casi todo el mundo los alimentos, especialmente el dulce y el dulzor se asocian a cosas, recuerdos, rasgos y relaciones positivas que se validan año tras año con el regalo dulce, por ejemplo, la niñez suele asociarse a dulces y golosinas, de hecho los dulces suelen ir enfocados a ellos en las propagandas, para describir a una persona a veces se usan sabores, alguien ácido se refiere a algo negativo, pero si quiero decir que la persona es agradable en su trato con los demás decimos que es dulce, y en Cali particularmente hay renovación de relaciones con el obsequio de las macetas en el día del ahijado entre quienes lo celebran.

Holtzman considera que en el consumo de dulces por parte de los japoneses entran varios aspectos a considerar por qué y cómo comen estos productos, no solo es el sabor, lo propio versus lo foráneo, incluye “también aspectos de clase, edad, género e identidad local”¹³⁴,

¹³¹ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 702-3.

¹³² Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 702.

¹³³ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 712.

¹³⁴ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 712.

además de ritualidad. La vida social, la identidad, las relaciones que entablan las personas entre sí son expresadas en los dulces que consumen y regalan, pues nos muestran sus vínculos y lo que piensan como sociedad para regalar al otro dependiendo de la cercanía que se le tiene, el género y edad de la persona.

Lo que más llama la atención de este trabajo es la manera en que hace reflexionar al lector respecto a los cambios, a cómo incorporamos ciertas cosas de otras culturas y la consideramos parte de la nuestra, una transculturación, pues Holtzman considera que los “[...] dulces que surgieron por el contacto ibérico [...] no parecen haber sido consideradas como "extranjeras" en sí, sino como parte de la cultura japonesa que había incorporado selectivamente alimentos nuevos según sus propios valores y gustos”.¹³⁵

En este caso se utilizó recetas japonesas y el conocimiento propio para el uso del azúcar, esto recuerda lo expresado por Granja Orobio sobre la transculturación, pues son las mismas personas quienes deciden cómo apropiarse y resignificar su identidad, el azúcar de la caña pese a no ser japonés caló en sus preparaciones y son vistas como tradicionales, así mismo muchos platos colombianos, entre ellos los dulces vallecaucanos, son muestra de la historia y transculturación de las sociedades, sin dejar de lado el factor medioambiental.

Por otro lado, el autor dice que algunos japoneses “por proyectar una imagen cosmopolita, expresan preferencia por los dulces extranjeros, aunque a veces la versión japonesa de un dulce extranjero se considera superior”¹³⁶. Esto también es notable en los alimentos para una cena especial que comparten algunos colombianos/as, por ejemplo, fiestas de bodas, aniversarios, grados, cumpleaños, pues sienten que por “protocolo, clase y/o etiqueta” fuese mejor escoger un plato francés que uno autóctono, por el reconocimiento que tiene dicha cocina; ahora bien, cabe aclarar que no todas las personas optan por esta elección. Algunas festividades más tradicionales donde se involucran los dulces aún no han experimentado pérdida de la práctica y costumbre de usarlos, el ejemplo más común puede ser en la

¹³⁵ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 704-5.

¹³⁶ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 710-11.

temporada navideña, pues una cena tradicional colombiana tendrá algunos alimentos considerados tradicionales en la mayoría de las mesas colombianas.

Siguiendo con la idea de lo tradicional, Holtzman habla sobre la ceremonia del té, menciona que hay quienes la practican por considerar que están haciendo algo realmente japonés, pero hay quienes lo hacen “con gran seriedad, particularmente los adinerados y de “buena familia”¹³⁷, pues es tradicional, Holtzman reflexiona y dice “éste es un ejemplo notable de cómo la “tradición” se ha ido haciendo mucho más importante conforme las prácticas viejas van teniendo mayor competencia que las influencias nuevas o extranjeras”.¹³⁸

Esta cuestión también se viene evidenciando en varios trabajos de otros autores, de cómo el encuentro cultural entre tantas sociedades que nos brinda la globalización hace que la identidad del otro, su tradición, su memoria y gustos se pregunte por lo propio, que se exprese en el interés de salvaguardar algunas tradiciones y costumbres alimenticias, por ejemplo, la festividad navideña acompañada del consumo del manjarblanco presente en el Valle del Cauca, además de la pérdida ecológica para otras preparaciones y la homogeneización de la cocina que exponen autores como Vernot, Castilla, y Contreras, permitiendo que se desenvuelva esta práctica tradicional año tras año, generacionalmente.

A su vez, Holtzman evidencia la situación actual de que, en Japón como en otros países, a veces puede ser difícil diferenciar lo tradicional de lo que se trata de vender turística y comercialmente como tradicional, “para comercializar la identidad local para un público externo”¹³⁹. Colombia no es la excepción, algunas mujeres mueren llevándose con ellas los saberes culinarios tradicionales, pues existen personas que quieren aprender de ellas para luego competir comercialmente en el mundo de la cocina, gracias a los conocimientos que aprendieron de ellas, pero hasta ahí, son escasas las oportunidades económicas para que ellas mismas puedan sacar provecho económico de lo que saben y hacen.

¹³⁷ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 711.

¹³⁸ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 711.

¹³⁹ Holtzman, «Dulzor, género e identidad...», 713.

Además, con la identidad local se observa que hay sitios conocidos por ciertos dulces, llamando la atención sobre éstos, lo negativo es que se encasillan y no se logra ver la variedad, actualmente si se le pregunta a un colombiano/a o extranjero/a en el país por un dulce vallecaucano o caleño lo más probable es que diga manjarblanco, olvidando la variedad, desconociendo que este departamento tiene potencial de biodiversidad, no solo caña de azúcar, y que tiene herencias culturales diversas.

A continuación, se aterriza el tema dulcero en Colombia, específicamente en Valledupar con la pesquisa *Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un acercamiento para su conocimiento*, a cargo de Castilla, Araujo, Vernot y Diaz. Este escrito es reflexivo y su objetivo es:

[...] analizar la incidencia histórica, geográfica y cultural de algunas preparaciones dulces que se elaboran tradicionalmente en Valledupar, con el acercamiento a algunas de sus características técnicas. [...] para visibilizar las preparaciones y transmitir su elaboración sin perder las particularidades de los procedimientos de elaboración de cada una.¹⁴⁰

Los autores se fijan en los dulces y reconocen que estos “atraviesan su memoria, pues cada bocado lleva impreso largas horas de esfuerzo y varios años de historia viva transmitida de una generación a la siguiente”¹⁴¹. Luego, explican que estos dulces se pueden preparar con frutas o tubérculos, y demás ingredientes que estén al alcance de los vallenatos, (personas de Valledupar), en sus hogares o cerca a ellos.

Las fuentes usadas fueron el *Códex Stan* 192-1995, numeral 5 para catalogar los dulces. Igualmente se realizaron dos entrevistas a unas cocineras de Valledupar, y se dialogó con algunos investigadores. Los autores consideran que en la preparación de dulces artesanales en Valledupar están los “factores de tipo histórico, social, cultural”¹⁴², y que a su vez éstos “son el resultado de una mezcla de saberes y sabores autóctonos y foráneos”¹⁴³, pues la

¹⁴⁰ Felipe Castilla Corzo et al., «Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un acercamiento para su conocimiento», *Perspect Nut Hum*, no. 2, vol.19 (2017): 212, <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v19n2a07>.

¹⁴¹ Castilla Corzo et al., «Identificación histórica, geográfica y...», 211.

¹⁴² Castilla Corzo et al., «Identificación histórica, geográfica y...», 211.

¹⁴³ Castilla Corzo et al., «Identificación histórica, geográfica y...», 211.

convergencia de diferentes culturas dio pie a procesos de adaptación y creación de nuevas prácticas culinarias en el territorio.

Esta investigación es pertinente para este trabajo, puesto que es de los pocos trabajos directamente relacionados con el dulce en Colombia, además de que los autores admiten que el tiempo transcurre y trae cambios consigo, incluso en las cocinas tradicionales, por las necesidades alimenticias y la disponibilidad de los ingredientes, y es en el hacer que las generaciones aprenden y puede crear lazos de identidad con una cocina tradicional, por regiones como en el caso colombiano.

Aunque considero que las innovaciones en utensilios y técnicas son más fácilmente aceptadas cuando se refiere a la cocina cotidiana, del día a día, pero como los dulces suelen asociarse con otras prácticas culturales de pronto se muestra negación al cambio, por ejemplo, en el artículo se menciona que hay un intercambio de dulces en la semana santa practicada por católicos, como tiene un componente religioso, puede que los utensilios o formas en que las preparan se quieran cambiar en algo desde salubridad o las academias gastronómicas y pues, eso sería un gran reto, ya que interviene en la tradición oral, en la memoria de las productoras de dulces artesanales.

De igual forma, la investigación pone en evidencia que la forma en que se transmite los conocimientos de los dulces en Valledupar son de forma oral, “No existe un registro histórico que permita establecer con exactitud el inicio de su producción”¹⁴⁴, podría decirse que no solo pasa esto en Valledupar, podríamos hablar a nivel nacional, además hay cierta fragilidad en la oralidad, pues solo está en la memoria y si no se enseña y práctica en las siguientes generaciones se pierden los saberes, las formas de hacer, alimentos y utensilios; por eso es importante recolectar estos saberes de sus portadores y portadoras para que no se olvide, y esto no necesariamente significa llevarlo a cabo a través de la escritura, también hay otros medios.

¹⁴⁴ Castilla Corzo et al., «Identificación histórica, geográfica y...», 214.

Por otro lado, los autores mencionan algunos dulces como “los postres por excelencia”¹⁴⁵, en esto tendría un poco más de cuidado ya que percibo una diferenciación entre postres y dulces, si bien su sabor es dulce y se usan muchas veces para finalizar alguna comida, el postre remitirá a lo europeo y los dulces a lo americano, esto es algo que se discute en las escuelas gastronómicas, con las cocineras tradicionales, con las portadoras y los portadores de saberes culinarios.¹⁴⁶

En el Diálogo-taller “**Cocina tradicional. Patrimonio e innovación**”, Albonis Negrete fue la cocinera ‘portadora de identidad’, afirmó que Colombia era un país de dulces, que su diferencia con los postres se hace palpable en la consistencia de la preparación, pues estos últimos suelen ser más cremosos. Una asistente al evento complementó a la cocinera, fue la señora Rosa Isabel Zarama Rincón que declaró: “*Los dulces tienen como base la miel o el azúcar, los postres se preparan con crema de leche, leche condensada*”¹⁴⁷ diferenciación por texturas.

Esto ya lo había escuchado en mi tiempo como estudiante de cocina con la profesora Elsis María Valencia Rengifo, con lo aprendido de ella y los demás instructores en la escuela de cocina, podríamos delimitar los dulces, en especial en los que me voy a enfocar, estas preparaciones serían caracterizada por su alto contenido en sacarosa, sea proveniente del azúcar o la panela, el uso de frutas, puede que leche, con una cocción a fuego, por lo general a fuego lento, donde gracias a esto último y al azúcar o panela, el dulce logra conservarse sin necesidad de refrigeración inmediata como acontece con los postres.

El siguiente escrito combina los dulces con el sector turístico en Perú, se trata de *Postres y dulcerías tradicionales del centro histórico de Trujillo como producto turístico gastronómico*

¹⁴⁵ Castilla Corzo et al., «Identificación histórica, geográfica y...», 213.

¹⁴⁶ Cuando fui estudiante de cocina del SENA hubo discusiones acerca de esto. También en el Diálogo-taller virtual organizado por el Museo Nacional y el Ministerio De Cultura el día 28 de junio de 2020 bajo el nombre “Cocina tradicional. Patrimonio e innovación”, que fue moderado por Catalina Hoyos García, con la cocinera invitada Manuela Albonis Negrete, quien también es portadora de identidad culinaria de Montería, Córdoba, se mencionó el tema.

¹⁴⁷ Diálogo-taller «Cocina tradicional. Patrimonio e innovación», Rosa Isabel Zarama Rincón, junio 28 del 2020.

alterno para diversificar la oferta turística de Cruz Colchado, Tesis para optar por el título de licenciada en turismo, 2019. En él la autora desea reconocer las características de los postres y dulces tradicionales del centro histórico de Trujillo para usarlo en relación con turismo, como una alternativa para ofrecer y ampliar la oferta turística. Sus palabras claves son postres, dulces tradicionales, y turismo gastronómico.

Las fuentes consultadas fueron el Ministerio de comercio exterior y turismo, OEA, Promperú. Con métodos analítico-sintético, etnográficos, fichas de análisis, encuestas, entrevistas, y observación. Las características de los postres y dulces tradicionales del centro histórico de Trujillo son la originalidad y variedad que se producen continuamente, mencionando las preparaciones y técnicas más usadas, también menciona que éstos ofrecen en el turismo un valor tradicional y simbólico acompañados de la arquitectura y ambiente histórico, una experiencia para el turista.

Este trabajo resulta apropiado si se quiere entender la importancia de las comidas, en especial los dulces considerados representantes de la gastronomía de la región para el sector turístico y económico, pues -como lo evidencian los autores en los siguientes trabajos, - el PCI se ha convertido en muchas ocasiones en una fuente para la explotación económica.

El siguiente escrito breve es *Geografía dulce de Colombia* pertenece a Julián Estrada Ochoa, quien hace un llamado a las ciencias sociales y humanas para estudiar lo cotidiano para “[...] comprender aquella “historia de las mentalidades” en donde las sensibilidades, las representaciones colectivas y las ideologías forman una historia de larga duración [...]”¹⁴⁸, entre otras cosas, por eso le interesa este tema, además de la dualidad para describir al país, a veces amargo y otras dulce, el uso del lenguaje que se ve en otros autores también.

El autor afirma que existe una relación recíproca entre dulce y geografía, esto lo demuestra cuando organiza y divide al país en 11 regiones culturales: Santanderes; Antioquia; Costa Caribe; Huila y Tolima; Guajira; Caldas, Quindío y Risaralda; Chocó; Valle del Cauca; Nariño; Cauca; Boyacá-Cundinamarca-Bogotá. Ahí va mencionando el dulce y

¹⁴⁸ Julián Estrada Ochoa, «La geografía dulce de Colombia», *Boletín Cultural y Bibliográfico*, vol. 24, no. 11 (1987): 47.

características que hacen que la comida destaque y sea de esa región, además de algo de historia, por ejemplo, en el apartado donde se analiza el Valle del Cauca se le reconoce con fama de ser región azucarera del país, se destaca al Manjar blanco, Estrada agradeció esta herencia a las matronas españolas y a las negras vallecaucanas, donde convergen los saberes de la receta, el aprovechamiento de lo que hay en la zona, y el uso de utensilios propios, haciendo que este dulce tenga su raíz, pero también su diferencia que lo hace identificable y particular con la zona vallecaucana.

Además, Estrada menciona componentes históricos, por ejemplo, cuando se habla de la zona compuesta por Caldas, Quindío y Risaralda menciona a Antioquia por los procesos de migración, reconoce cambios de las recetas antioqueñas cuando llegan a los otros departamentos y se encuentran con otros productos, pero son palpables aún elementos antioqueños, como se palpa aún elementos españoles en los dulces colombianos, también africanos, incluso de cultura árabe en los españoles y a su vez resulta en los nuestros, en las comidas encontramos la variedad cultural y sus huellas del pasado, es hermoso ver cómo el mundo está conectado desde hace tantos siglos a través de los alimentos, las preparaciones y los saberes en ellos.

Eso no es lo único, en el escrito apreciamos raíces, en esa labor dulcera el autor menciona las cocinas árabes y las del norte de África, parte de oriente al mezclar el sabor y dar el “agridulce”¹⁴⁹, luego a los griegos aprendiendo de oriente y a su vez enseñando esto a occidente, como el uso del horno¹⁵⁰, va conectando culturas a través de la comida.

Algo que no se puede dejar pasar de este texto es que Estrada menciona una estrategia de aprendizaje bella para enseñar la geografía de Colombia, la idea es que se le dé al estudiantado “[...] un dulce representativo de cada región de estudio, asegurándose así un acendrado conocimiento de nuestra vegetación y nuestras frutas [...]”¹⁵¹, y otras relaciones envueltas tipo cosechas, producción, mercados artesanales entre otras cosas. Esto me recordó una experiencia propia durante la práctica docente, se hizo algo similar teniendo en cuenta

¹⁴⁹ Estrada Ochoa, «La geografía dulce de Colombia», 49.

¹⁵⁰ Estrada Ochoa, «La geografía dulce de Colombia», 49.

¹⁵¹ Estrada Ochoa, «La geografía dulce de Colombia», 51.

los ecosistemas, las temperaturas y alturas con relación a los alimentos que se producen y los platos y oficios que podríamos encontrar en la región, y ya que la cocina es algo que se aprende en familia, de generación en generación y que todos necesitamos, sería un trabajo precioso y adecuado implementar este tipo de estrategias en el aula.

Para terminar, el autor finaliza concluyendo que:

[...] la geografía dulce de Colombia nos muestra 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 [...] con un recóndito valor etimológico y etnográfico, cuya tradición oral y uso cotidiano esconden su valor cultural¹⁵²

Sin olvidar que esto les permite a muchas personas un ingreso de dinero gracias a las ventas, una identidad regional, incluso menciona que el ser dulces artesanales es lo que permite que se recuerde la crianza, niñez y la familia.

A continuación, se considera importante aclarar que en el caso colombiano se cuenta con las Bibliotecas Básicas de Cocinas Tradicionales de Colombia – BBCTC-, colección que posee 17 tomos recopilatorios de diversos puntos de vistas dentro de la temática de cocina con investigadores de diferentes disciplinas, muchos de estos escritos ya habían sido lanzados por aparte, después se incluyeron en las BBCTC. También hay investigaciones y elaboración de recetarios impulsados desde la gobernación del Valle del Cauca para preservar la cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial.

En estas publicaciones, en el tomo VIII se recoge el libro *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*, de Germán Patiño Ossa, en él se analiza la novela *María* de Jorge Isaacs, de corriente costumbrista y que ayudó a fundamentar la idea de colombianidad, el objetivo es leer la cocina, platos, comidas, costumbres y todo lo referente a lo que comían los personajes, qué preparaban, quiénes, para descubrir ese mestizaje de culturas y saberes, en especial, él se inclina a decir -cómo el título de su obra lo evidencia- que las cocinas del Valle del Cauca tenían y tienen bastante presencia de comunidades negras o afros.

¹⁵² Estrada Ochoa, «La geografía dulce de Colombia», 51.

El autor menciona los dulces a lo largo del libro, incluso hay un apartado bajo el subtema *Dulcería y sexualidad*, el manjar blanco es mencionado varias veces, pues es un producto de su tierra, el Valle del Cauca, con leche fresca provenientes de las vacas que había, el arroz también producto de la zona, y por supuesto del azúcar. Al principio menciona que quienes los preparaban normalmente eran las mujeres mulatas de las haciendas, cocinaban “[...] *cabello de ángel* en Semana Santa, desamargando limones y naranjas y armando tortas de maduro y las exquisitas de choclo tierno”¹⁵³, preparativos para festividades como semana santa y los dulces para que duren más de una semana, algunos dulces como el desamargado requería de varios días, también destaca la mano de obra negra en oficios de fuerza física, como el batir en el manjar blanco.

En el apartado *Dulcería y sexualidad*, Patiño desarrolla su idea sobre que existe una relación entre la comida y la sensualidad presente en la novela de Isaacs, también menciona que en el caso colombiano:

[...] la mujer negra o mulata como maestra de cocina y símbolo sexual será imagen común que compartiremos con el sur de Estados Unidos, el Caribe de las plantaciones, el Brasil afroportugués y las demás regiones americanas en las que prevaleció el mulataje como proceso de construcción de lo criollo¹⁵⁴

Es por esto que se fija en la relación entre Salomé y Efraín, quienes demuestran cercanía y un interés entre sí que se evidencia en la comida, la mulata Salomé le da dulce de frutas al blanco Efraín, Patiño muestra que esto es legado del mundo “[...] musulmán y que el califato de Córdoba entronizó en el universo cultural de la península europea”¹⁵⁵ Esta práctica en la comida de Salomé muestra mucha influencia norteafricana variándola con productos locales.

Siguiendo a Claude Lévi-Strauss y a Xavier Domingo, Patiño escribe la relación existente entre lo dulce, como la miel, y la sexualidad, heredado del mundo árabe, y si, por algo escuchamos ¿luna de miel? Tal vez ¿no?... es la transculturación a través de siglos; Patiño incluso asevera “Nuestro desamargado, o letuario, es comida lujuriosa. En *El buscón*, Francisco de Quevedo lo caracteriza como un dulce que las “picaronas” les obsequiaban a

¹⁵³ Germán Patiño Ossa, «Dulcería y sexualidad», en *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 45.

¹⁵⁴ Patiño Ossa, «Dulcería y sexualidad», 69.

¹⁵⁵ Patiño Ossa, «Dulcería y sexualidad», 70.

los hombres en las calles, junto con un trago de aguardiente, para despertarles dormidos apetitos”¹⁵⁶

Figura 8. Dulce Letuario de membrillo sefardí, este dulce es el que Patiño Ossa hace referencia como el progenitor del desamargado nuestro, de este se deriva.



Fuente: imagen de la página web unpedazodepan.com ¹⁵⁷

Receta de Desamargado, por Carlos Ordoñez C. ¹⁵⁸

Ingredientes: limones verdes, brevas, naranjas agrias, toronjas rosadas, toronjas verdes o amarillas, ajíes dulces, cortados en rajitas como una flor, papaya verde, pelada y cortada en rajas, clavos de olor, pimienta dulce, azúcar al gusto. Estos ingredientes son los tradicionales. Se pueden usar todos o algunos, en mayor o menor cantidad, dependiendo de su gusto.

Preparación: Ralle las cáscaras de toronjas, limones, naranjas y brevas con un rallador muy fino o con teja de barro, cuidando que no se les vea lo blanco. Parta las frutas en dos y sáqueles la pulpa, ayudado de una cuchara. A las brevas, hágales un corte en cruz, por la parte de la punta, sin separarlas. A las frutas de cáscara amarga déles varios hervores, mínimo cuatro, cambiándoles el agua para desamargarlas un poco, o hasta que, al probarlas, les encuentre el amargo deseado. Córtelas en tiras anchas. Ponga todas las frutas y los ajíes, en una paila de cobre, o en una olla gruesa, a cocinar con agua que las cubra. el azúcar, los clavos y la canela, hasta que calen al gusto. Este es el dulce clásico de Navidad, herencia de los patojitos del sur.

Figura 9. Fotografía de dulce desamargado valluno, dulce descendiente del Letuario según Patiño Ossa

¹⁵⁶ Patiño Ossa, «Dulcería y sexualidad», 70.

¹⁵⁷ «Otoño en Sefarad: nube de queso con letuario de membrillo», Un pedazo de pan, acceso el 3 de octubre de 2022, <http://unpedazodepan.es/otono-en-sefarad-nube-de-queso-con/>

¹⁵⁸ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 324.



Fuente: Canal de YouTube Mantequiando con Adriana¹⁵⁹

Patiño concluye que la cocina del Valle del Cauca tiene mixturas, adaptaciones, Patiño hasta la ve como la “experiencia de los esclavos en América”¹⁶⁰, reconociendo las manos de quienes estuvieron detrás de las comidas durante la colonia por causa del sistema esclavista.

Esta investigación de Patiño y la de Estrada son pertinentes porque sitúan a Colombia y su labor dulcera, las analizan y en ella ven las huellas de la transculturación a través del tiempo, resulta fascinante encontrar en los dulces legado de las sociedades originarias de este territorio, de las europeas, y a su vez, de las africanas y el mundo árabe, a través de saberes, sabores, utensilios, manos e ideas en estos productos, no siempre en el hacer de forma libre porque hay esclavitud en ella también -negras y mulatas batiendo los dulces-, pero si una transformación cultural más libre, sea podría decir, de apropiar y adaptar.

Por último, pero no menos importante, se encuentra el libro de Julieth Páramo Pupiales titulado *Dulces y artesanías. Relatos de las artesanías creadoras de las macetas en Cali*, de 2016, dicho documento contiene entrevistas hechas por la autora a diferentes mujeres y hombres que son artesanos del azúcar y venden macetas para el día de los ahijados en Cali. Mediante la historia familiar propia acerca de este dulce, la autora expone varias historias,

¹⁵⁹ Mantequiando con Adriana, «Desamargado valluno», Youtube, 10 de diciembre de 2021. Video, <https://www.youtube.com/watch?v=lYSis7Dn2zg>.

¹⁶⁰ Patiño Ossa, «Dulcería y sexualidad», 72.

las memorias, saberes, aprendizajes e intereses, pero no solo se enfoca en su familia, lo extiende a varias personas que se dedican a la artesanía azucarada.

Páramo se motivó a escribir este libro porque deseaba “[...] compartir relatos íntimos de los protagonistas de la manifestación y mitos alrededor de la preparación del almíbar, acompañados de fotografías que resaltan sus rostros, como homenaje a las artesanas de macetas de Cali que salvaguardan los saberes y prácticas que dan significado a la tradición de celebrar a los ahijados con macetas de alfeñique[...]”¹⁶¹

Este libro consta de 4 capítulos, también incluye la receta propia de su familia para hacer alfeñiques, la explicación de cómo hacer un ringlete y todo lo referente a la maceta de azúcar. La autora comienza su escrito exponiendo las memorias de su infancia en las que aparece el alfeñique, ella cuenta su historia, es un relato que sirve como fuente, es como oír una entrevista, pues las preguntas no las escoge una, pero si es capaz de recibir información importante de la señora Julieth, precisamente por esta razón se decidió usar este libro y sus entrevistas como una fuente para este trabajo.

Los siguientes trabajos exploran más a fondo el Patrimonio Cultural y la alimentación, el primero es *Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La cocina tradicional del Pacífico colombiano: un patrimonio cultural en riesgo*, redactado por Enrique Sánchez Gutiérrez. Este tiene como conceptos claves la cocina tradicional y el patrimonio culinario afrocolombiano. Recalca que la socialización también es muy importante dentro de estas cocinas locales; para transmitir saberes se aprende a través de la vista, las preguntas, haciendo, es decir, cocinando y cantando, para demostrar el amor y alegría.¹⁶² La historia y la memoria de las comunidades están en sus comidas tradicionales.

Este trabajo se trata de una investigación comunitaria llevada a cabo en Quibdó, Guapi, Tumaco y Buenaventura en 2016 y 2017 como parte de la *Política pública para el conocimiento, fomento y salvaguardia de las cocinas tradicionales de Colombia*, donde el

¹⁶¹ Julieth Páramo Pupiales, *Dulces y artesanas. Relatos de las artesanas creadoras de las macetas en Cali* (Santiago de Cali: Dirección editorial por Julieth Páramo Pupiales, 2016), 9.

¹⁶² Enrique Sánchez Gutiérrez, «Ver, Preguntar Y cocinar... Y Cocinar Cantando. La Cocina Tradicional Del Pacífico Colombiano: Un Patrimonio Cultural En Riesgo». *Boletín De Antropología* 34, vol. 58 (2019): 193.

autor reflexiona acerca de esta experiencia, de la “documentación y recuperación de tradiciones y prácticas culinarias propias del sur del litoral del Pacífico colombiano”¹⁶³. La metodología empleada fue la de investigación comunitaria, con ayuda de guías para la recolección de la información y entrevistas, con registro audiovisual, talleres, trabajo de campo.

El siguiente escrito está a cargo de Jesús Contreras, se titula *la alimentación contemporánea. Entre La globalización Y La patrimonialización*, en él Contreras reflexiona acerca de la alimentación en nuestros tiempos y de cómo la globalización permea las cocinas, generando una homogeneización alimentaria y un boom por tratar de recuperar lo tradicional, lo conocido, lo artesanal y casero que es entendido como lo propio para contrarrestar lo foráneo, donde las personas pueden tener más confianza y estrechar sus lazos identitarios en su patrimonio culinario, pues hay memoria en él, aunque reconoce la influencia del aspecto económico en la patrimonialización de las cocinas, en esos intereses gubernamentales detrás de la preservación.

El autor se apoya en trabajos propios y de otros investigadores para llevar a cabo su reflexión. Al centrarse en la globalización menciona que entre las consecuencias de ésta está la “homogeneización y de pérdida de la diversidad a nivel económico, ecológico y cultural”¹⁶⁴, aunque admite que, si bien algunas costumbres se pierden, otras se vuelven populares y se expenden.

Contreras considera que la homogeneización e industrialización de los alimentos, aunado a la globalización, tienen un efecto en las personas que son conscientes de una tradición culinaria, por eso:

la revalorización de sabores y saberes tradicionales, las recuperaciones de productos y de platos “a punto de desaparecer” o ya desaparecidos, y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural que debe ser protegido por razones ecológicas y culturales¹⁶⁵

¹⁶³ Sánchez, «Ver, Preguntar Y cocinar...», 185.

¹⁶⁴ Jesús Contreras, «La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización», *Boletín de Antropología* 34, vol. 58 (2019): 32, <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>.

¹⁶⁵ Contreras, «La alimentación contemporánea...», 45.

de sabores que remiten a la memoria. Cuando mayor es la homogeneización también es mayor la reivindicación de las cocinas tradicionales¹⁶⁶. Además, estima que esta tradición culinaria patrimonializada en este sistema es buscada por muchos por rentabilidad económica, lo entienden mejor en esos términos y en los de turismo.

También considera que “La patrimonialización de bienes alimentarios, locales y tradicionales, está muy ligada, [...] al fenómeno del turismo y, [...] al desarrollo de la restauración”¹⁶⁷ Esto se puede ver en los esfuerzos estatales por promover ciertas festividades y alimentos donde esperan mover la economía y afluencia de extranjeros, sector económico y turístico presentes en esa labor, por ejemplo, el festival de la maceta en Cali.

La relación que evidencia el autor entre la globalización y la reivindicación patrimonial de las cocinas es un aporte crucial para entender como tenemos una identidad y memoria a la cual recurrir para hacerle frente a los factores más globales y homogeneizantes, y resistir, pues la relación entre lo propio/local y lo extranjero/internacional, esas barreras tan delgadas en nuestros tiempos, provocan un interés mayor en los alimentos tradicionales y caseros para evitar olvidar lo conocido, la historia y entorno, que están en los platos que comemos.

Del mismo modo, la alimentación cotidiana ha sido afectada por la homogeneización causada por la industrialización y globalización¹⁶⁸. Contreras dice que hay una “globalización de la dieta”¹⁶⁹, yendo por la línea de que la homogeneización en la cocina empieza por los alimentos y sus cosechas, el que se esté acabando con la diversidad de alimentos está homogeneizando las cocinas, como lo afirma D. Vernot, la soberanía alimentaria en este tiempo es todo un reto.

La problemática acerca de los cultivos y especies, con la parte de la naturaleza, es un componente valioso en el cual se debe pensar, pues los alimentos que se consumen y cómo se preparan en gran parte dependen de lo que hay en el territorio que se habita, y si se pierde la diversidad con el discurso de usar monocultivos para acabar con el hambre, se perderá la

¹⁶⁶ Contreras, «La alimentación contemporánea...», 49.

¹⁶⁷ Contreras, «La alimentación contemporánea...», 52.

¹⁶⁸ Contreras, «La alimentación contemporánea...», 33.

¹⁶⁹ Contreras, «La alimentación contemporánea...», 35.

diversidad ecológica, y por otro lado, habrá esa sobreproducción de la que habla Contreras, con la paradoja de que los monocultivos y la macdonalización crean muchos alimentos y a mayor alcance a nivel mundial sin significar que llegue a todas las personas porque se requiere de dinero, habrá mucho alimento y gente muriendo de hambre al mismo tiempo.

En el caso de los dulces de Cali, la mayor amenaza para su pérdida podría ser la falta de transmisión del saber y la homogeneización de los alimentos, pues los monocultivos de caña de azúcar son mayoría, se vuelve fácil el acceso a la panela y el azúcar, pero se dificulta el de las frutas y tubérculos. Además de pasar a competir con los alimentos procesados y ultraprocesados que nos evidencia el autor, pues tienen un gran auge, y pinta que seguirán así por su demanda, por el ritmo de vida.

Siguiendo con las investigaciones, después de Contreras pasemos a Sánchez Botero quien pregunta *¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?*, y como el título lo anuncia, la preocupación de Sánchez es la existencia y pervivencia de la comida local y tradicional. Menciona algunos factores de riesgo y de continuidad para la sobrevivencia de la cocina tradicional, enfocándose en los saberes tradicionales. La autora recurre a entrevistas de periódicos, y menciona que ciertas ideas le surgieron en conversaciones con el también antropólogo Julián Estrada.

La autora muestra que los saberes culinarios, al ser parte de la vida cotidiana y transmitida de generación en generación permite la sobrevivencia de éstos, de las cocinas locales y tradicionales. Sin embargo, reconoce que hay muchos riesgos de olvidar dichos saberes como lo son la homogeneización, la globalización, el sobreponer conocimientos extranjeros como verdaderos y únicos antes que lo autóctono, el que se menosprecie los saberes frente a los enseñados formalmente en cocina, la falta de compromiso de las personas con sus saberes y sabores tradicionales, el poco o nulo acompañamiento gubernamental para estimular y valorar lo propio.¹⁷⁰

¹⁷⁰ Esther Sánchez Botero, «¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?», *Boletín del Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico-OPCA*, no. 10 (2016): 46.

Un aspecto para destacar en este texto es que la antropóloga se centra en discutir qué son los saberes tradicionales culinarios, considero que esta aclaración puede ser útil en mi investigación, pues las personas con quienes se lleven a cabo las entrevistas tendrán esta clase de saberes, que han aprendido por medio de la transmisión y en su entorno cultural, que se enfrenta a la pérdida de los mismo por lo factores evidenciados, Sánchez dice que los saberes tradicionales “son un conjunto de referentes o elementos que están en la mente - cerebro de un grupo social determinado y que se utilizan y por ello viven”¹⁷¹

Por otra parte, un elemento importante dentro de este tema y en el cual la autora logra exponer y promover la meditación en el lector es alusivo a la estética, ella dice que tenemos unos “referentes estéticos” de cómo debe verse algún plato, por ejemplo, el tamal valluno, el ajiaco o la bandeja paisa, si están en una presentación y colores diferentes a nuestros referentes resultara extraño y puede que hasta chocante con lo que sabemos y recordamos, con los saberes culinarios y la tradición.

Con esa idea en mente, podemos ver la importancia que puede tener la estética, la presentación y el material en que se sirva el alimento, específicamente el dulce, no me imagino un manjar blanco o un cortado servido en algo diferente a un totumo real o, incluso de plástico -que se parece al de mate o totumo pero no gusta a muchas personas-, con ese espesor y color, con la forma que tiene, de otro modo podría dudar y hasta decir que eso no es el dulce que dicen que es porque no lo reconozco, no está acorde con la manera en que lo conozco y se me ha enseñado culturalmente, así sepa igual.

El gusto, la estética, las formas de hacer una preparación están en “clave cultural” según la autora, es por ello por lo que aprendemos qué comer y cómo prepararlo, teniendo en cuenta la ocasión, en los espacios sociales que compartimos con los demás. Las ideas que alguien tuvo y que al triunfar en una comunidad se continúan, incluyendo la parte de la preparación, son “referentes cognitivos” para Sánchez, pues hay un proceso de aprendizaje y estandarización¹⁷², toda preparación tradicional que cumpla con eso “es patrimonial y lo es

¹⁷¹ Sánchez Botero, «¿Tiene la comida local...?», 40.

¹⁷² Sánchez Botero, «¿Tiene la comida local...?», 57.

porque toda la comunidad cuida todos los detalles para que parezca y sepa a aquellas que nos dieron repetidamente y que fijamos en nuestra memoria gustativa, olfativa, táctil, como tal”¹⁷³

Ahora, se procede a mostrar dos trabajos del Perú, el primero es *Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana* de Raúl Matta, esta investigación muestra un interés por el patrimonio alimentario peruano, por eso comienza con la búsqueda de lo que se ha dicho del tema, luego relaciona este concepto con el de desarrollo, entendido en términos occidentales. El objetivo del autor es invitar a la reflexión “sobre las implicancias sociales detrás del entusiasmo por la patrimonialización de lo vivo”¹⁷⁴

Matta menciona ciertos parámetros internacionales para considerar algo como patrimonio, también aclara el término patrimonio alimenticio según la UNESCO, éste debe cumplir con unas reglas, debe desempeñar el ítem correspondiente de ser:

como una expresión cultural amenazada por los efectos nefastos de la globalización y por “fenómenos de intolerancia” (UNESCO, 2003, p. 3). Esta debe, [...] transmitirse de generación en generación, ser recreada permanentemente por las comunidades mediante su interacción con la naturaleza y en función de su historia, y procurar un sentimiento de identidad y de continuidad¹⁷⁵.

El autor logra reflexionar acerca de la cocina peruana como patrimonio culinario, incluso invita al lector a pensar como un proyecto nacional culinario puede ayudar a aceptar la diversidad, cuidándose de la estandarización de los requisitos de la UNESCO y de la globalización.

Al igual que Vernot y Castilla, Matta reconoce una relación de poderes, pues él examina la historia de la cocina peruana, de lo ‘criollo’ y evidencia la mezcla de culturas españolas e indígenas, pero, que sucede así porque los españoles desean recrear sus formas de

¹⁷³ Sánchez Botero, «¿Tiene la comida local...?», 57.

¹⁷⁴ Raúl Matta, «Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana», *Apuntes* 24, vol. 2 (2011): 198.

¹⁷⁵ Matta, «Posibilidades y límites...», 200.

alimentarse, donde lo español es visto como algo ‘fino/elegante’ y lo indígena como populares y no lo suficientemente sofisticado para los paladares de las elites.

Además, el autor explica que la globalización promueve estándares discriminatorios para competir. Vernot y Castilla, Contreras, el mismo Matta siguiendo a Ayora, concuerdan en que existe una relación entre la patrimonialización y la globalización, pues ésta última está provocando, por un lado, una explotación cultural, y por el otro, la pregunta por la identidad ¿qué cosas nos hacen ser comunidad? y ¿cuáles nos diferencian de otros grupos? teniendo en cuenta lo que comemos.

Por otra parte, Matta menciona que la científica del expediente francés, de la UNESCO, Julia Csergo considera que “una gastronomía nacional podría difícilmente ser inscrita como objeto patrimonial ya que ésta comprende un campo cultural muy vasto, formado por una multiplicidad de elementos”¹⁷⁶; discrepo en este punto, lo nacional, no solo en Perú sino en varios de nuestros países, está formado, y debería de reconocerse, en la diversidad, en lo pluriétnico y multicultural, entonces la cocina nacional pasaría a ser “cocinas nacional”, pues son varias, están compuestas de diferentes culturas dentro de una misma nación.

De hecho, Matta observa una potencialidad en el patrimonio culinario pensando en un proyecto nacional que:

promueve un reconocimiento igualitario de las diferencias, desde que se identificó en ellas un valor económico que potencia el imaginario de nación multicultural. De hecho, la diversidad cultural representada en las cocinas locales se convirtió en un pilar de la construcción del Perú como “marca-país”.¹⁷⁷

En él, también se contempla toda la cadena de producción por eso al agricultor es igualmente tenido en cuenta. Este tipo de proyectos nacionales pensados en la diversidad cultural e integrando varios sectores sociales deberían ser contemplados y promovidos, claro con las precauciones necesarias, como por ejemplo la internacionalización, que esté bien planeado. Por esta razón, las cocinas tradicionales siguen ganando fuerza en un mundo globalizado, pues ahora hemos entendido la diferencia de otra manera.

¹⁷⁶ Matta, «Posibilidades y límites...», 199.

¹⁷⁷ Matta, «Posibilidades y límites...», 204.

El rol del agricultor, para Matta y siguiendo a Villarán, se visibilizó en Perú con el interés por la comida tradicional, por la patrimonialización, esto se podría entender como si: primero, hay un interés renovado en la situación del campesino, en su labor y dificultades, segundo, que se apoya a este sector desde la sociedad en conjunto y en política estatales. Creo que, en el caso colombiano, la primera forma de entenderlo puede suceder en nuestro país, pues varios sectores se encuentran preocupados por lo agro, pues se tiene descuidado y desatendido, así sean pocos restaurantes y personas en general, al menos hay quienes realmente son conscientes y hacen lo posible por apoyar la labor del campesino.

Por el contrario, si es de la segunda manera, esto no sucede, pues ni siquiera el gobierno está preocupado por ese sector, tanto así que antes se les abre cada vez más los brazos a las multinacionales, los tratados de libre comercio, importación de productos que ya se cultivan en el país, como el caso de las papas, que es el colmo, un país productor importando justo los productos que son el sustento de muchos campesinos y jornaleros, aunado a esto, muchos tenemos la intranquilidad por los monocultivos, por sus implicaciones ecológicas y económicas.

Continuando, se encuentra el segundo trabajo dentro de esta línea de patrimonio y alimentación en el Perú que se titula *“La gastronomía peruana patrimonio cultural: material e inmaterial, genera desarrollo socioeconómico en la provincia de Huánuco”*, de Norma Aguilar, quien considera que la gastronomía de la provincia de Huánuco, Perú, hace parte del patrimonio cultural material e inmaterial, y como tal, es el fuerte de la economía, es el motor del desarrollo económico para la población de dicha provincia.

La autora se basa en el análisis de documentos, textos de otros autores, y entrevistas para su trabajo, en este escrito se puede notar el diálogo entre autores, pero no el resto, es como si este texto fuera una reflexión acerca del trabajo que ella llevó a cabo y mencionara las fuentes que utilizó.

Aguilar entiende la gastronomía en dos líneas complementarias, la primera es vista como herencia de los pueblos “atados a sus manifestaciones y tradiciones en un determinado espacio geográfico del Perú”¹⁷⁸. Por otro lado, piensa en la gastronomía como un factor importante dentro de lo socioeconómico de las comunidades de su país, pues el turismo promovido tanto del sector público como privado es capaz de mover la economía de la región.

Respecto al patrimonio, la autora lo asume como herencia cultural, y dice que “se define a través de términos como tradición, pasado, identidad, cultura, nostalgia”¹⁷⁹. Las costumbres y tradiciones culturales alimentarias de Huánuco sobreviven en el tiempo gracias a la gastronomía de esta región.

La autora concluye que la gastronomía es patrimonio cultural material e inmaterial, que ayuda a perpetuar la tradición alimenticia. Los saberes respecto a la comida son transmitidos de distintas formas, como por medio de la escritura, la oralidad y lo material. También dice que este patrimonio cultural de los alimentos tiene un potencial valioso para mejorar la empleabilidad en la ciudad de Huánuco.

Concuerdo con la autora en que “los alimentos son el vivo testimonio de su entorno geográfico, social, de sus valores y de su historia económica y cultural”¹⁸⁰, ahí estaría la pregunta por el por qué comemos lo que comemos. No obstante, Aguilar no desarrolla mucho este tema en su escrito, pero al conversar con otros autores acerca del patrimonio es capaz de dejar ver que la alimentación también está cargada de un factor sociocultural y no solo natural, pues comemos para satisfacer una necesidad y lo que comemos y cómo lo hacemos es parte de nuestra cultura, es un legado cultural como ella menciona.

Además, el factor económico inmerso en el turismo, que al mismo tiempo adopta a la gastronomía para promoverse, es algo que no podemos dejar por fuera a la hora de mencionar

¹⁷⁸ Norma Aguilar, «La gastronomía peruana patrimonio cultural: material e inmaterial, genera desarrollo socioeconómico en la provincia de Huánuco», *Investigación Valdizana*, no. 4, vol. 10 (2016): 191.

¹⁷⁹ Aguilar, «La gastronomía peruana...», 191.

¹⁸⁰ Aguilar, «La gastronomía peruana...», 193.

la comida, pues en ella hay intereses comerciales, y más cuando es reconocido como patrimonio, llamando así la atención ya que representaría una característica identitaria de una cultura, algo llamativo cuando se viaja, cuando los extranjeros desean conocer el sitio que están visitando.

1.2.5. Balance general

Se constató que los estudios sobre la alimentación humana con enfoque en los sociocultural abundan, hay preocupación por ligarlo a la identidad y lo tradicional dentro de las sociedades, además de que se reconoce el papel femenino inmerso en la cocina, muchas disciplinas de las ciencias humanas se han preocupado por este tema, entre ellas trabajan interdisciplinariamente para dar cuenta de muchos elementos que nos componen como individuos y en sociedad. Fue gratificante descubrir la antropología de la alimentación, la sociología de la alimentación y la historia de la alimentación, bajo la perspectiva de lo sociocultural, teniendo en cuenta lo biológico y lo económico en algunos casos.

Los estudios predominantes son los realizados por los antropólogos, son trabajos interdisciplinarios, multidisciplinarios, que metodológicamente usan las entrevistas, los recetarios hechos y la elaboración de estos, junto con la etnografía para su análisis, sus intereses son variados, pero se encuentra la transmisión oral de saberes como los culinarios, roles de género, y por supuesto, la identidad.

Dentro de la historia existe una tendencia a trabajar los estudios sobre la alimentación humana con la ‘historia de la alimentación’ y ‘la historia de vida cotidiana’, que están inmersos en la historia cultural. Se estudia la alimentación cotidiana, de ciertos sectores, los privilegiados por lo general, por la facilidad de fuentes documentales, o comparativamente con los sectores sociales populares, corrientes; los autores se cuestionan el tema de identidad y costumbres alimenticias. Sus fuentes son de archivos históricos públicos y privados, literatura, recetarios, crónicas de viajeros, prensa, entrevistas y observación de campo, pues arrojan datos interesantes sobre nuestro pasado en cuanto a las costumbres, prácticas, gustos, productos disponibles y formas de preparar que perduran o se modifican.

Sin embargo, no se evidencian investigaciones sobre patrimonio vivo y dulcería en Cali, ni usando fuentes hemerográficas, lo más cercano son los estudios del antropólogo Julián Estrada con *Geografía dulce de Colombia*, Germán Patiño Ossa en *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*, con el apartado “Dulcería y sexualidad”, y los investigadores Castilla Corzo, Vernot, Díaz Sotelo y Araujo Quintero con *Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un acercamiento para su conocimiento*, por tales motivos se considera oportuno este estudio.

Receta de Melcochas, por Carlos Ordoñez C.¹⁸¹

Ingredientes: 2 Libras de panela, ½ taza de agua, 1 cucharada de esencia de vainilla (opcional), 2 cucharadas de coco rallado o corozo picado.

Preparación: Prepare un melao grueso con la panela y el agua. Revuelva y pruebe, dejando caer una gota en agua fría. Si al sacarla, le da punto de quiebre, agregue la esencia de vainilla y el rallado de coco o corozo. Mezcle bien. Vierta todo en una mesa húmeda y deje enfriar un poco. Luego, empiece a batir con la mano, hasta que blanquee. Cuando empiece a partirse, extiéndalo en tiras, y córtelo en porciones.

Figura 8. Fotografía de la señora Aura y sus Melcochas



Fuente: Fotografía propia¹⁸²

¹⁸¹ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 320.

¹⁸² Stephanie Perdomo Guiral, Melcocha, dulce de panela blanqueada, hecha y vendida por Doña Aura en el Ecoparque departamental Río Pance, La vorágine, fotografía propia, tomada el 2 de octubre de 2022.

Capítulo 2. Cali de azúcar, lo que se encontró...

Resumen: En este capítulo se muestran los resultados de la investigación a través de las fuentes hemerográficas y orales, también lugares de ventas de dulces en la ciudad.

Figura 9. Monumento a la maceta, colina de San Antonio



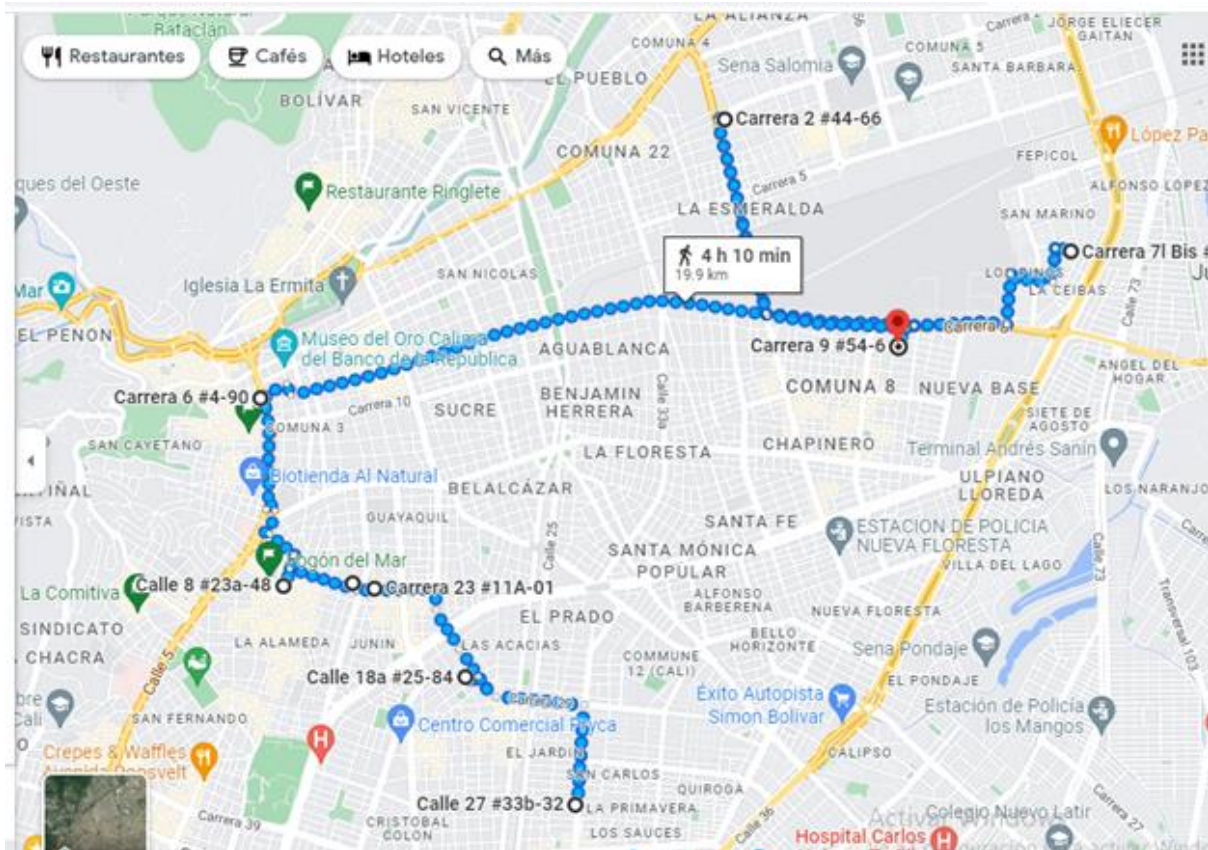
Fuente: Fotografía propia¹⁸³

2.1. ¿Y los dulces? la Cali dulcera

En el siguiente mapa de Santiago de Cali se muestran sitios donde se puede conseguir dulces casi todo el año, aunque unos son más conocidos que otros todo el año, el resto son por temporadas.

¹⁸³ Stephanie Perdomo Guiral, Monumento a la Maceta por Diego Pombo, ubicada en la Colina de San Antonio, fotografía propia, tomada 12 de junio de 2022.

Figura 10. Algunos sitios de venta de dulces en Santiago de Cali



Fuente: Elaboración propia con base en Google Maps¹⁸⁴

Cl 27 #33b-32 Manjarblanco y dulces embajador SA

Cl 8 #23a-48, B/ Alameda, Kiero coco, Norte: cra. 8 #52-68

Cra 7L bis #65-144, b/ Los pinos, (antes 68-154), Manjarblanco los pinos

Cra 9 #54-6 manjarblanco alimentos mi vaquita

Cl 13 #40c-18 Palmidulce

La terminal de transporte

Galería o plaza de mercado Santa Elena

Galería o plaza de mercado Alameda

Se puede notar que estos sitios están entre el centro y nororiente de la ciudad, en barrios turísticos, populares, no recientes, y más “industriales”, como los locales cerca del barrio Salomia y de la Base Aérea, muchos de estos negocios se visualizan apenas se llega a la ciudad por el norte, como los casos de Manjar del Valle y los dulces de la terminal de

¹⁸⁴ Google Maps de Cali, señalización de los puntos dulceros de la ciudad, acceso en junio de 2022

transporte, o sitios tan turísticos como San Antonio, dulces típicos en dicho barrio o Manjarblanco la delicia del Valle en toda una esquina, al pasar el puente peatonal de la calle 5^{ta} a la altura del edificio de Comfenalco.

Figura 11. Manjarblanco la delicia del valle, puente de la calle 5ta a la altura del edificio Comfenalco



Fuente: Elaboración propia con base en Google Maps¹⁸⁵

¹⁸⁵ «Manjarblanco la delicia del valle», Google maps, acceso el octubre 3 de 2022, <https://www.google.com/maps/place/Manjar+Blanco+la+delicia+del+Valle+-+Delivalle/@3.4482673,-76.5368799,3a,75y,207.74h,87.36t/data=!3m6!1e1!3m4!1sBNjvR9SranLc4NuZF6QQkQ!2e0!7i13312!8i6656!4m5!3m4!1s0x8e30a67ca9c38689:0x4434dbfaecffe235!8m2!3d3.4480639!4d-76.537218>.

Figura 14. Manjarblanco la delicia del Valle, Cra 6 #4-90



Fuente: Fotografía propia¹⁸⁶

Figura 15. Casa de las macetas, cra 12 #1-102 B/ San Cayetano, cerro en el segundo semestre de 2022



Fuente: Fotografía propia¹⁸⁷

¹⁸⁶Stephanie Perdomo Guiral, Manjarblanco la delicia del valle, fotografía propia, tomada 10 de junio de 2022.

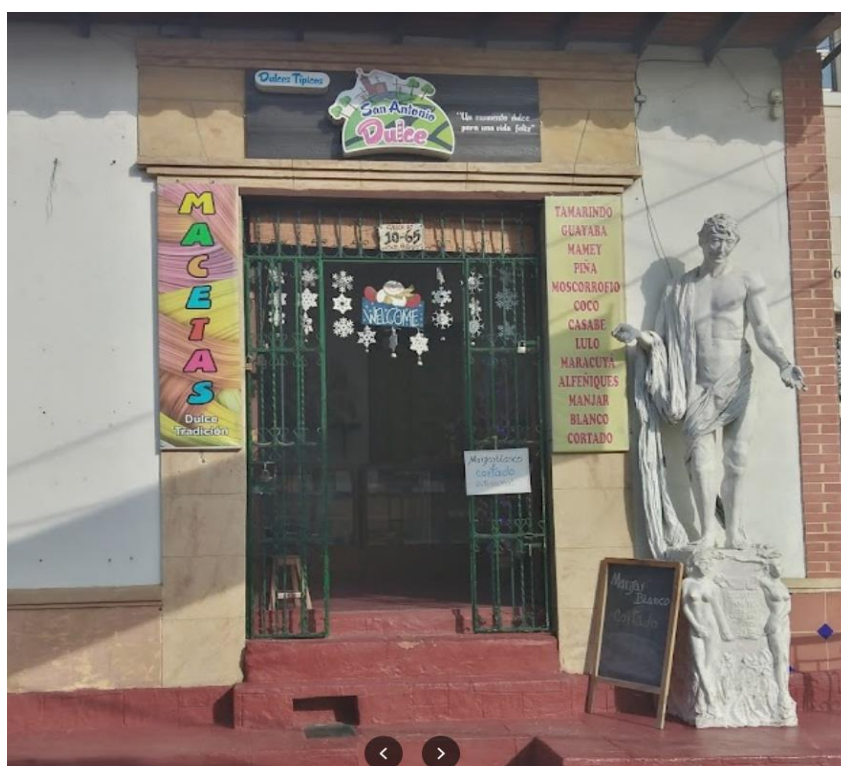
¹⁸⁷ Stephanie Perdomo Guiral, Casa de las macetas, Barrio San Cayetano, vista exterior, fotografía propia, tomada junio 10 de 2022.

Figura 12. Interior de la Casa de las macetas



Fuente: Fotografía propia¹⁸⁸

Figura 13. San Antonio dulces típicos, cl 2 #10-65 b/ San Antonio

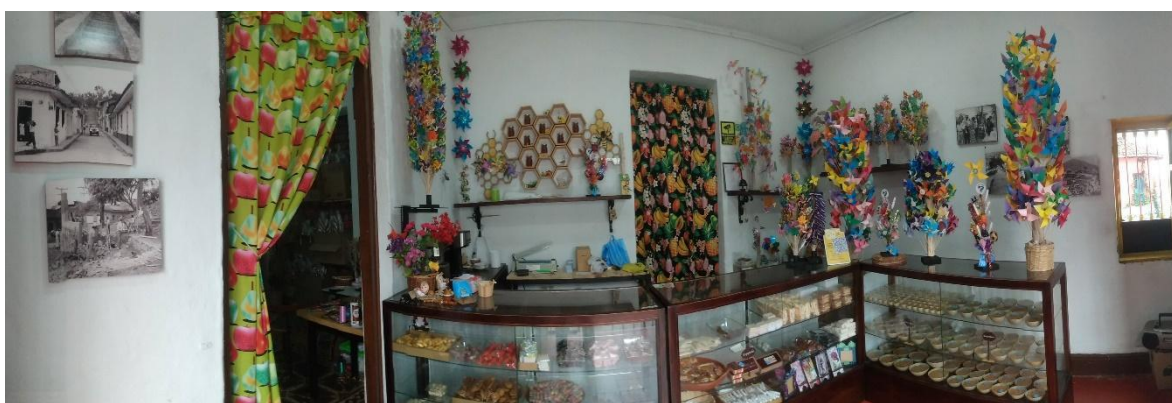


Fuente: Fotografía de Ana María Pantoja en Google Maps¹⁸⁹

¹⁸⁸ Stephanie Perdomo Guiral, Casa de las macetas, Barrio San Cayetano, vista interior, fotografía propia, tomada junio 10 de 2022.

¹⁸⁹ Ana María Pantoja, «San Antonio dulces típicos», Google maps, fotografía, enero 2021, <https://n9.cl/oz3vi>.

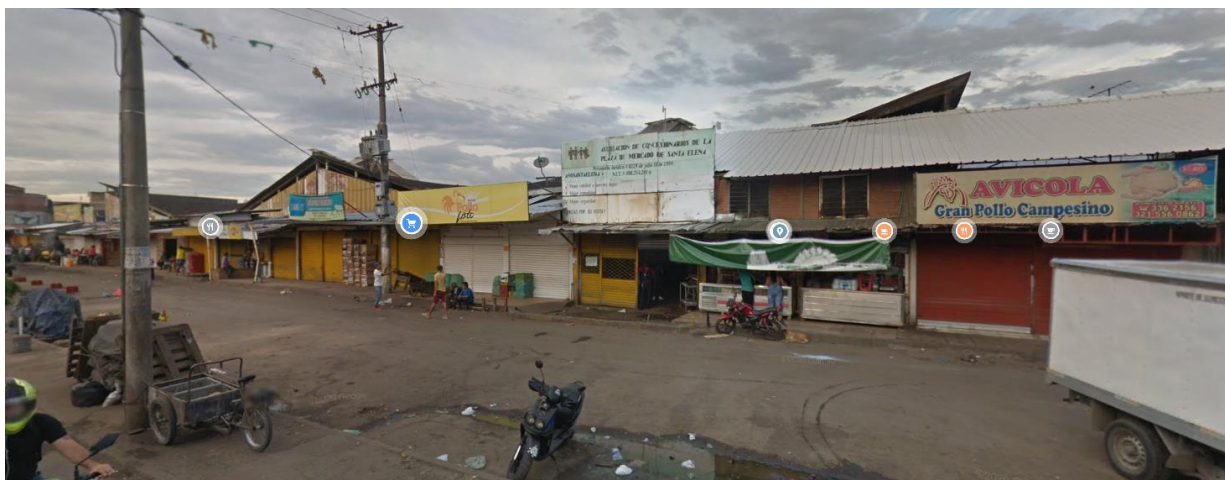
Figura 14 y 19. Interior de San Antonio dulces típicos



Fuente: Fotografía propia¹⁹⁰

¹⁹⁰ Stephanie Perdomo Guiral, San Antonio dulces típicos, fotografía propia, tomada junio 20 de 2022.

Figura 15. Fotografía de la galería Santa Elena



Fuente: Google Maps ¹⁹¹

Figura 16. Fotografía del interior de la galería Alameda



Fuente: Fotografía propia ¹⁹²

¹⁹¹ «Galería Santa Elena por la calle 23», Google maps, <https://goo.gl/maps/K781aQNytHKUMmwq5>.

¹⁹² Stephanie Perdomo Guiral, Puesto de ventas de manjarblanco y cortado en el evento cosechando sabores de Food Network, Galería Alameda, fotografía propia, tomada noviembre 27 de 2021.

Figura 17. Puesto de venta de macetas de azúcar del señor Ferney Martínez Figueroa, Galería Alameda



Fuente: Fotografía propia¹⁹³

Figura 18. Fotografía de maceta de azúcar del señor Ferney Martínez Figueroa, Galería Alameda



¹⁹³ Stephanie Perdomo Guiral, Puesto de venta de macetas de azúcar del señor Ferney Martínez Figueroa en marco del 22° Festival de Macetas, en la Galería Alameda, fotografía propia, tomada julio 1 de 2022.

Fuente: Fotografía propia¹⁹⁴

Figura 19. Historia de la maceta teatralizada, colina de San Antonio



Fuente: Fotografía propia¹⁹⁵

Figura 20. Puesto de venta de macetas de azúcar de la familia Guzmán Vergara



Fuente: Fotografía propia¹⁹⁶

¹⁹⁴ Stephanie Perdomo Guiral, Maceta de azúcar del señor Ferney Martínez Figueroa, fotografía propia, tomada julio 1 de 2022.

¹⁹⁵ Stephanie Perdomo Guiral, Historia de la maceta teatralizada en la Colina de San Antonio, al lado de la Capilla, en el marco del 22° Festival de la Maceta, fotografía propia, tomada julio 4 de 2022.

¹⁹⁶ Stephanie Perdomo Guiral, Puesto de venta de macetas de azúcar de la familia Guzmán Vergara, Colina de San Antonio, fotografía propia, tomada junio 11 de 2022.

Figura 21. Broche alusivo a la maceta de azúcar hecho por la familia Guzmán Vergara



Fuente: Fotografía propia ¹⁹⁷

Figura 22. Stands de macetas azúcar, colina de San Antonio



Fuente: Fotografía propia ¹⁹⁸

¹⁹⁷ Stephanie Perdomo Guiral, Broche alusivo a la maceta de azúcar hecho por la familia Guzmán Vergara, Colina de San Antonio, fotografía propia, tomada junio 11 de 2022.

¹⁹⁸ Stephanie Perdomo Guiral, Minimacetas de los Stands de macetas azúcar en el 22° Festival de Macetas, Colina de San Antonio, fotografía propia, tomada julio 4 de 2022.

Figura 28. Manjar del valle sede norte, cra 1 #52-05



Fuente: Fotografía propia¹⁹⁹

Figura 29. Mktik'os, Cra 2 #44-66, B/ Manzanares



Fuente: Fotografía propia²⁰⁰

¹⁹⁹ Stephanie Perdomo Guiral, Mktik'os, fotografía propia, tomada julio 25 de 2022.

²⁰⁰ Stephanie Perdomo Guiral, Manjar del valle sede norte, fotografía propia, tomada julio 25 de 2022.

Figura 30. Interior de Manjar del Valle sede del B/ Junín Cra 23 #11a-01



Fuente: Fotografía propia²⁰¹

Figura 31. Manjarblanco caleño de Mercedes de Pérez, Cl 10#14-71 B/ San Bosco



Fuente: Fotografía propia²⁰²

²⁰¹ Stephanie Perdomo Guiral, Manjar del valle sede del barrio Junín, fotografía propia, tomada julio 4 de 2022.

²⁰² Stephanie Perdomo Guiral, Manjarblanco caleño de Mercedes de Pérez, fotografía propia, tomada julio 23 de 2022.

Figura 32. Manjarblanco Valluno, Cl 10#14-15 B/ San Bosco



Fuente: Elaboración propia con base en Google Maps²⁰³

Figura 33. Manjarblanco Valluno



Fuente: Fotografía propia²⁰⁴

Figura 34. Manjarblanco Valluno con un pendón que habla del manjarblanco, sus mitos y secretos, su tradición viva

²⁰³ «Manjarblanco valluno», Google maps, acceso el 3 de octubre de 2022, <https://n9.cl/fzi39>.

²⁰⁴ Stephanie Perdomo Guiral, Manjarblanco valluno, fotografía propia, tomada julio 23 de 2022.



Fuente: Fotografía propia²⁰⁵

Figura 35. Cartelera y fotos de los fundadores del negocio Manjarblanco Valluno, María Libia Orozco y su esposo Leonardo Muñoz (Fallecido)



Fuente: Fotografía propia²⁰⁶

²⁰⁵ Stephanie Perdomo Guiral, Manjarblanco valluno con un pendón que habla del manjarblanco, por Luz Marina Estupiñán, fotografía propia, tomada julio 23 de 2022.

²⁰⁶ Stephanie Perdomo Guiral, Manjarblanco valluno con una cartelera y fotos de los fundadores del negocio, María Libia Orozco y su esposo Leonardo Muñoz (fallecido), fotografía propia, tomada julio 23 de 2022.

Figura 36. Melkocha don José, negocio nariñense donde el ingrediente más recurrente es el maní, Cl 14 #24-35



Fuente: Fotografía propia²⁰⁷

Melkocha don José y Palmidulce cuentan con una ubicación que les permite ser vistas, pues la primera queda en la calle 14, cerca de “la luna”, cerca de la calle 13 con diagonal 23 aproximadamente, sector que se conoce así por el hotel “La Luna” que existió y fue popular por muchos años, el otro sigue por la calle 13 o “Pasoancho” con carrera 40, ambas están en calles, vías que conectan la zona sur con la norte, por lo que son visibles.

Los sitios del norte y del barrio San Bosco son de los lugares dulces más antiguos de la ciudad, junto con los barrios turísticos tradicionales como San Cayetano y San Antonio, de

²⁰⁷ Stephanie Perdomo Guiral, Melkocha Don José, fotografía propia, tomada julio 23 de 2022.

hecho, el lugar de Manjarblanco valluno fue promocionado en la década de los 70 acá en la ciudad, como muestra este anuncio de la revista Cali Viejo

Figura 37. Anuncio de Manjarblanco valluno



Fuente: *Revista de los Grandes Acontecimientos del Cali Viejo*, 1977 ²⁰⁸

Se considera que los sitios para conseguir dulces son de fácil movilidad, fácil encontrar tanto para el residente como para el foráneo, en diferentes épocas del año. Los dos sitios que increíblemente no posee mucha producción a lo largo del año sino en fechas especiales son Manjarblanco los pinos y los dulces dentro de la galería de Santa Elena, en ésta última llama mucho la atención ya que en las galerías se suelen encontrar este tipo de comidas para probarlas o incluso llevarlas como un obsequio por parte de los y las visitantes.

Se fue a los sitios descritos en este apartado, en algunos se realizó encuestas para posibles entrevistas, se agradece la atención prestada, aunque no en todos fuese posible la respuesta, entablar diálogos, sin embargo, fue un ejercicio interesante con respuestas un poco variadas y enriquecedoras gracias a quienes quisieron contar más de lo que se les preguntaba, fue bien recibido y fue un alimento más para este trabajo, sobre esto se hablará más en *¡Vos sabes que eso es un manjar!, lo que dicen las fuentes orales.*

²⁰⁸ *Revista de los grandes acontecimientos del Cali Viejo* (Santiago de Cali) enero- junio 1977: 11.

2.2. ¡Venta de manjarblanco legítimo!, lo que dicen las fuentes hemerográficas

Para este trabajo se consultó cuatro fuentes hemerográficas en la Biblioteca Departamental Jorge Garces Borrero -BD-, en el Centro de Documentación de Cali -CDC- del Banco de la República de Cali, y la hemeroteca de la biblioteca Mario Carvajal -BMC-, en el campus de Meléndez de la Universidad del Valle, esta última estuvo cerrada y muy limitada para realizar consultas hasta los primeros meses del 2022. Dos de los documentos consultados fueron revistas: el *Despertar Vallecaucano* y *Revista Cali Viejo*, las otras dos fueron periódicos: *El Pueblo*, *El País*.

Entre enero y febrero del 2021 se empezó a consultar la prensa en la BD, un poco intermitente por la cuestión de la pandemia, para los meses de marzo y abril ya estaba prestando sus servicios más comunes, el horario se amplió hasta las 5pm. Luego, a finales de abril hasta principios de junio de ese mismo año se dejó de consultar por el paro nacional y su desenvolvimiento. En abril de 2022 se empezó a intercalar la consulta entre la BD y la BMC. Hubo muchas situaciones atípicas que ocasionaron que se invirtiera más tiempo y retrasara el cronograma en lo referente a la consulta hemerográfica.

Se escogió una pequeña muestra de dos meses durante un tiempo considerable con el fin de observar qué tan relevante es este tema en prensas como *El País* que cumple con circulación amplia, hoy en día sigue vigente, de corte más conservador; *El Pueblo* entre 1975 y 1986 en su circulación física, una propuesta más liberal y cercana ‘al pueblo’ como indica su nombre. También la visión y relevancia cultural entorno a los alimentos vistos desde el magazín *Despertar Vallecaucano*, considerada como una publicación de índole más cultural en la ciudad de Santiago de Cali, y la última fuente hemerográfica es la revista *Cali Viejo*, publicación que recogía información de esa Cali antes de pasar por su proceso de expansión, poblamiento y modernización, con un carácter un poco más académico e histórico de las publicaciones examinadas.

Además, se puede considerar que estos dos meses de muestra son importantes para las personas puesto que comparten dulces, tradiciones, renuevan vínculos, etc., y no solo en Cali, se podría decir que el Valle geográfico del río Cauca, los elegidos son junio y diciembre.

En el último mes del año gran parte de la población celebra la navidad, y con ella, se cocinan muchos platos, entre ellos los dulces, por ejemplo, es muy frecuente ver el manjar blanco como protagonista en dichas festividades de ambiente familiar, las personas comparten y entre algunos vecinos hoy en día aún se observa que intercambian platos en las cenas del 24 y 31 de diciembre, también es una época productiva económicamente hablando para quienes preparan estos dulces y demás platos.

El mes de junio fue el otro elegido, es un mes donde los artesanos del azúcar se hacen visibles y muestran su arte y saberes a través de las macetas de dulce de alfeñique, para el día del ahijado/a, este obsequio es dado por parte del padrino o madrina -de bautismo o confirmación, aunque es más común el primero- hacia su ahijado o ahijada, en la fecha dedicada a San Pedro y San Pablo en la iglesia católica, el 29 de junio; la figura del padrino y madrina dentro de la religión católica está constituido en el código de derecho canónico, libro IV, título primero sobre el sacramento de bautismo, ahí se encuentra explicada esta función y requisitos en cinco capítulos, de los cánones 849-878²⁰⁹.

Pese a lo anterior, el día del ahijado es celebrado por muchos católicos practicantes y no practicantes, entre otros independiente de sus creencias. Es decir, aquí se observa a la persona profana “(...) descendiente del homo religiosus (...)” del que habla Eliade, que sin importar que crea se autoidentifique como arreligioso, la realidad es que “(...) no puede anular su propia historia, es decir, los comportamientos de sus antepasados religiosos, que le han constituido tal como es hoy día”²¹⁰ Cuando Eliade habla de profano o experiencia profana se refiere a la vivencia común del mundo natural, fuera de lo religioso o sagrado, esta tradición oral de las macetas de azúcar en Cali es vinculada al día de los ahijados, a su vez, festividad

²⁰⁹ «Código de derecho canónico», La Santa Sede, acceso julio 7 2022, https://www.vatican.va/archive/cod-iuris-canonici/cic_index_sp.html.

²¹⁰ Mircea Eliade, *Lo sagrado y lo profano* (Madrid: Ediciones Guadarrama, 1973), 176.

religiosa de santos católicos que en el siglo XXI se sigue celebrando pero muchas de estas personas ya lo separa de lo religioso, convirtiéndose en una celebración profana, del mundo no religioso, en ese sentido.

2.2.1. Información general de fuentes hemerográficas consultadas

2.2.1.1. Revistas

El *Magazín Despertar Vallecaucano* se publicó entre los años 1969 y 2000, contando con 150 números publicados, se observó inconsistencias en la periodicidad de publicación, a veces abarcaba un mes, en otras corresponden a dos meses. Los ejemplares no están completos ni en la Biblioteca Departamental Jorge Garcés Borrero ni en el Centro de Documentación del área cultural del Banco de la República, ni en la hemeroteca de la Mario Carvajal, por ejemplo, en esta última biblioteca está disponible solo entre los años 1973 a 1995. Para este trabajo se consultó en la Biblioteca Departamental.

Fue fundado por el arquitecto y exalcalde de Cali²¹¹ Álvaro Calero Tejada en 1969, cabe aclarar que en las dos instituciones mencionadas anteriormente sólo se encuentran ejemplares a partir del año 1972, la mayoría de los artículos fueron escritos por su fundador, aunque sí tuvo colaboradores como “Gustavo Lotero (Plumitas) Félix Orejuela Rivera”²¹². El mismo material asevera que su circulación fue en el occidente colombiano y Bogotá. El 3 de septiembre de 1988 muere su fundador y la dirección queda a cargo de Alberto De Lemos García, con su hermano Pablo De Lemos García como subgerente, a partir del ejemplar N.96, como lo anunció Juan Carlos Calero en el magazín N.95 de noviembre de ese año.

La publicación N.150 tuvo como director a Álvaro Bejarano M., editor Hernando Serrano C., representante comercial Ángela María García A., y como colaboradores a: Clara Zawadzky,

²¹¹ Alcalde de Santiago de Cali entre mayo 1948 y enero 1949. Véase en «Santiago de Cali y sus alcaldes», Alcaldía de Cali, https://www.cali.gov.co/publicaciones/1340/nuestros_alcaldes_santiago_de_cali_tiene_470_aos/; También en «Álvaro Calero Tejada El gran Caleño», *Magazín Despertar Vallecaucano* no. 95 (Santiago de Cali) noviembre 1988: 4.

²¹² «La búsqueda imposible de un editor de “Despertar Vallecaucano”», *Magazín Despertar Vallecaucano* no. 95 (Santiago de Cali) noviembre 1988: 3.

Consuelo Lago, Iván Escobar Melquizo, Mario Fernando Prado, Fabio Larrahondo, Gilberto Ángel, Rodolfo Holguín.

Entre los temas del magazín se encuentran la apreciación por la arquitectura, como es de esperar por los estudios de su fundador; barrios, modernización de la ciudad; historias de las familias que componen las élites de Cali y el Valle del Cauca; anécdotas; paralelos entre el Cali Viejo y del momento, tanto en arquitectura como en sus ‘personajes típicos’; turismo, eventos como la Feria de Cali; las empresas más destacadas del departamento. En la edición número 95 se dice que Calero Tejada en esta revista fue

[...] defensor fanático de todo lo que significara importancia para el Valle del Cauca, rebuscador de anécdotas, historias de haciendas, familias, personajes famosos, y todo lo concerniente a la leyenda, la tradición y lo que fuese digno de recordación para Cali y la comarca.²¹³

Según Octavio Gaviria, colaborador de esta publicación, en la sección *Notas Editoriales* del n.96 da a entender que el objetivo de la revista es:

[...] evocar el recuerdo de tiempos pasados recientes, con citación de nombres de varones y mujeres que hicieron esa historia del Despertar Vallecaucano y que aún viven. Excelente, y muchos hijos ven -o leen en sus páginas- los informes de las realizaciones cívicas, materiales, progresistas, y a veces espirituales, que condujeron a la ciudad y al Departamento a alcanzar los niveles de hoy, armónicos y proyectados con fuerza hacia el futuro.²¹⁴

Un futuro construido desde el progreso, entendido éste en parámetro occidentales, especialmente estadounidense, siendo impulsado -y puede que hasta controlado- por las élites, por eso desean dejar plasmada su historia y legado cultural en estas publicaciones.

Por ejemplo, en 1994 C.M.M. escribió “cocina vallecaucana de antaño”, reconoce a la cocina como dotadora de identidad, retrocede en el tiempo hasta la llegada de los españoles al continente americano, de las sociedades originarias menciona los alimentos de acá y desconocidos para los españoles, también que usaban métodos de cocción como hervir y asar, de resto todo el texto está en una visión occidental muy específica, de hecho, cuando menciona los manjares vallunos habla de la sazón de las mujeres negras, como este tipo de

²¹³ «Álvaro Calero Tejada El gran Caleño», *Magazín Despertar Vallecaucano* no. 95 (Santiago de Cali) noviembre 1988: 7.

²¹⁴ «Despertar Vallecaucano», *Magazín Despertar Vallecaucano* no. 96 (Santiago de Cali) marzo 1989: 3.

mujer “[...] generalmente era persona muy estimada por la familia a quien servía, y duraba muchísimos años a su servicio[...]”²¹⁵, eso da para entender desde que perspectiva se para el autor, típico de esos años -y todavía en muchas personas en especial las privilegiadas y de la historia más ortodoxa...- entonces a prepararse con lo que se puede encontrar porque “a buen entendedor pocas palabras” ¿no?

Por otro lado, la *Revista Cali Viejo* cuenta con publicaciones físicas y virtuales -que han sido escaneadas- existentes en la Biblioteca Departamental, correspondientes a los años 1965 a 1984. Estas publicaciones poseen un objetivo histórico-didáctico reconocido por su director y administrador Aníbal Tamayo Giraldo al decir “[...] nos honra y enaltece nuestra labor histórico-didáctica”²¹⁶. Además, se puede observar en la carátula de los ejemplares “revista histórico-didáctica”.

Entre su equipo de trabajo y colaboradores se encuentran los siguientes hombres: Héctor Julio Morcillo, Alirio Piedrahíta C, Tomás Ramírez Serna, Alfonso Cobo Velasco, Francisco Zea G, el presbítero Alfonso Zawadzky, Dr. Reinaldo Kehl, Álvaro Herrera, Augusto López Vaca, Luis Carlos Barrera, Arturo Caicedo G.

Este material no tiene paginación, contiene publicidad comercial y de instituciones educativas, contando la portada posee unas 40-60 páginas por ejemplar, su publicación era semestral. Los temas son dedicados a la comparación entre el Cali Viejo y el Cali que se estaba desarrollando en la época fruto de la modernización, con sus miras a la expansión y el ‘avance’; cuenta la historia de empresarios; biografía de grandes hombres, no solo los próceres sino también la de escritores, periodistas, legisladores de la república, y la de personajes ‘pintorescos’ de la ciudad, donde incluyen a una mujer: Jovita Feijoo; también festividades tradicionales, palabras usadas por la cultura caleña.

Además, es perceptible el esfuerzo de esta revista por promover centros culturales como las bibliotecas, museos y el conservatorio de artes de la ciudad; hay intento por acercar la

²¹⁵ C.M.M., «Cocina vallecaucana de antaño», *Magazín Despertar Vallecaucano* no. 125 (Santiago de Cali) diciembre 1994-enero de 1995: 10.

²¹⁶ *Revista Cali Viejo* no. 15 (Santiago de Cali) enero-junio 1975: 6.

Historia a las personas, con un lenguaje más digerible en comparación al académico, contando historias de grandes acontecimientos del 'Cali viejo', pero guardando cercanía con la Historia social.

Receta de Panelita de fruto de árbol de pan, por Carlos Ordoñez C²¹⁷

Ingredientes: 2 libras de pepas de árbol del pan, peladas y cocidas en agua por 20 minutos y molidas, 3 botellas de leche, 2 yemas de huevo batidas, 2 panelas picadas, 1 cucharada de Maizena, 4 hojas de limón, ½ cucharadita de nuez moscada, ½ cucharadita de canela y clavos en polvo.

Preparación: ponga la leche a cocinar con las yemas, la panela, la Maizena y las hojas, revolviendo hasta que espese. Agregue la masa y las especias y sigue revolviendo por unos 25 minutos. Vierta todo en un molde enmantecado y deje enfriar. Corte las panelitas. ¡Son deliciosas!

Figura 38. fruto de árbol de pan



Fuente: Red social Facebook, Sabores del viejo Cali y el Valle²¹⁸

2.2.1.2. Periódicos

El Pueblo fue una prensa de corte liberal, de hecho, apoyó al partido político liberal colombiano con su propaganda, circuló de forma física entre 1975 y 1986. En junio de 2012 volvió de forma virtual por medio de la página web <http://elpueblo.com.co/>, contó con el apoyo del “Instituto de Pensamiento Liberal”²¹⁹, sus últimas noticias registradas hasta el momento de la consulta fueron en marzo de 2021.

²¹⁷ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 346-7

²¹⁸ Sabores del viejo Cali y el Valle- Aromas de Recuerdo, «Fruto, pepas y hojas de árbol de pan», Facebook, 11 de septiembre del 2015, <https://www.facebook.com/saboresdelviejocali/photos/p.857419327687466/857419327687466/?type=3>.

²¹⁹ «A Cali regresa el periódico ‘El Pueblo’», Alcaldía de Santiago de Cali, acceso noviembre 3 2021, https://www.cali.gov.co/alcaldenlinea/publicaciones/46042/a_cali_regresa_el_peridico_el_pueblo/.

Esta prensa se puede consultar en la Biblioteca Departamental y en el Centro de Documentación de Cali en el Banco de la República, en formatos físico, virtual y microfilmado, este último en el Centro de Documentación. Las ediciones de los días lunes, sábados y domingos suelen traer más páginas, en especial los fines de semana -entre 32 y 46 páginas-, el resto suelen contar con 16 a 20 páginas, los días festivos 25 de diciembre y 1^{ro} de enero no se publicó.

En la mayoría de la consulta de los meses junio y diciembre se pudo notar que la paginación es de 20, así la edición desde la página editorial dijera que eran más, por eso los días sábado y domingo son los días más incompletos. Esta prensa está incompleta en la Biblioteca Departamental, los ejemplares del CDC del Banco de la República si están más completos, hasta mejor preservados los que están microfilmados, por eso es recomendable consultar directamente éstos, sino puede que le suceda como a mí, que primero miré los formatos físicos, luego los digitales para los días que faltaban y por último, los microfilmados, dos lugares y tres formatos diferentes para complementar los vacíos, lo que provocó un gasto de tiempo y dinero mayor.

Por el área de ‘deportes’, que suele ser la más amplia, aparece como editor Emilio Fernández, en la redacción están Angello Arbeláez, Alda Mera, Juan Carlos Guerra. Este periódico fue cercano a las voces del pueblo, enfocadas a las problemáticas de los barrios, sus servicios e infraestructura; la cuestión política nacional e internacional, por supuesto; marchas y protestas; temas económicos, agrícolas y de especial atención hacia la labor de los campesinos; al deporte, en especial al fútbol, pero no por eso era el único protagonista, también otros, incluso grupos de baloncesto y voleibol femenino del Valle del Cauca; algunas notas del medio ambiente; entretenimiento; salud sexual; tenían una sección femenina que fue cambiando con los años, empezando por consejos sobre belleza, trucos de moda, recetas, economía del hogar, pasando también por tema como la educación, la literatura, y la constante de siempre: el arte.

Otro periódico consultado fue *El País*, que desde su encabezado se anuncia como el “Diario matinal conservador”, fundado por Álvaro Lloreda Caicedo en 1950, cuenta con ejemplares en la Biblioteca Departamental, Biblioteca Mario Carvajal y el CDC del Banrepcultural,

desde 1951 hasta la actualidad en formato físico en la BD, en el CDC está físico de 1976-1981 y del año 2000 hasta la actualidad, microfilmado está desde 1967 hasta la actualidad. En la hemeroteca de la biblioteca Mario Carvajal, en el campus de Meléndez de la Universidad del Valle, se encuentra a partir de la década de 1970 en adelante, hasta la actualidad, sin embargo, los funcionarios de esta biblioteca y los de la Departamental advierten que por la cuestión de la pandemia de Covid-19, varios ejemplares del año 2020 no se encuentran en su cuidado, como consecuencia de la pandemia y los problemas especialmente de distribución

Receta de Empanadas de arroz de leche, por Carlos Ordoñez C²²⁰

Ingredientes: 1 libra de masa de maíz, 2 cucharadas de almidón agrio de yuca, 1 libra de queso blanco rallado, 2 tazas de arroz de leche, preparado con panela en lugar de azúcar.

Preparación: Mezcle la masa con el queso y el almidón, amase bien. sí le queda muy seco, agregue un poco de leche y mantequilla. vuelva a amasar. tome pequeñas porciones, haga una bola con la mano, extiéndala sobre una hoja de plátano soasada y engrasada, bien delgada, pampeándola con la yema de los dedos. ponga una cucharada de arroz en la mitad y cierre formando una empanada, presione los bordes para cerrarlas. póngalas en una lata engrasada y lleve al horno, precalentado a 300°F, por 15 minutos, aproximadamente.

Figura 39. Imagen de las empanadas de arroz de leche



Fuente: Red social Pinterest, my colombian recipes ²²¹

²²⁰ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 347-8.

²²¹ My colombian recipes, «Empanadas de arroz con leche (rice pudding empanadas)», Pinterest, acceso el 9 de octubre de 2022, <https://co.pinterest.com/pin/445293481885113088/>.

2.2.1.3. Informe de datos del diario El País:

En esta prensa se encuentran los siguientes temas: política nacional e internacional, economía, columnas de opinión, noticias de accidentes y muertos, propaganda, clasificados, información del cine y teatro, sección judicial, social, de deportes, hípica, viernes culturales durante un tiempo, agrícola y barrial algunas veces, moda, variedades-historietas, en época taurina está la parte de “toros”, apartado del Valle, local o municipal, sección femenina desde el año 1966, a veces literatura en la edición dominical.

Los días 25 de diciembre al ser festivo pocas veces se publicó, los sábados y domingos son los días con más páginas por ejemplar, oscilando entre 32 a 52 páginas, razón por la cual son los días más incompletos.

El periódico en general se encuentra mejor organizado y conservado en el CDC del Banco de la República, en la BD y la BMC. La BMC tiene ejemplares incompletos, pero parece que más completos en cuestión de días, no les hace falta tantos a diferencia de la BD, esto se pudo observar en los meses de junio de 1977 y 1978, ya que fueron consultados por partes en ambas bibliotecas, pero si le hace falta algunos meses, por ejemplo, el mes de diciembre de 1977 y junio de 1989 no se pudieron comparar ya que no se tenían en la BMC. En esta misma biblioteca, se pudo observar que al abrir la caja donde se guardan, a veces empiezan por el día 30, otras por el 1^{ro}, la organización depende de quien haya consultado antes, esta organización, o más bien, la falta de ella se hace presente en la BMC, también en la BD en otros sentidos.

Sin embargo, para quien consulte en la hemeroteca de la BMC es importante advertir que se prepare para los dolores de cabeza y tiempo extra que puede causar el desorden, no solo porque algunos van del 1^{ro} al 30 y otros del 30 al 1^{ro} sino porque puede encontrar días mezclados, sin secuencias cronológica, partes de páginas de otros meses y/o años no correspondiente al mes que se está consultando. Es una pena que en la caja en que se guardan los ejemplares de cada mes aparezca un cuadro donde dice el mes, año y los días con la opción de señalar cuáles faltan, pero no hay ninguno señalado, sería de provecho que los y las estudiantes de historia y licenciatura en historia univallunos tuvieran la oportunidad de

realizar pasantías en la hemeroteca de la universidad para ayudar a organizar estos tipos de materiales.

El número de páginas por ejemplar puede llegar a ser cuantioso, con las noticias nacionales muy importantes se suelen aumentar la paginación, pero cuando hay eventos deportivos como la copa américa masculina de mayores y el mundial de fútbol masculino de mayores, en la década de 1990 se nota que cada vez hay menos días faltantes, pero si aumentan los ejemplares incompletos, pues, la paginación de 20, 24, 32 y 36 días o menos tiende a dejar de publicarse y empieza a dispararse los periódicos con 40, 56, 64, 88, noventa y algo y hasta 112 páginas.

A grandes rasgos se pudo observar que los ejemplares de días viernes, sábados y domingos son más voluminosos, algunos lunes también, siendo estos dedicados al resumen de eventos deportivos que se realizaba el fin de semana. Los ejemplares cuantiosos fueron mermando con el paso de los años; también se destaca de este diario el que fuese puliendo su constancia en paginación, eso no solo se nota entre los años de una misma década sino a nivel general, se evidencia en la siguiente tabla, en 60 años la paginación más repetitiva está entre 24, 28, 32, 36 y 40 páginas, muy parecidas entre junio y diciembre, se podría pensar que en diciembre el número es mayor por el cubrimiento de las actividades y noticias respecto a la feria de Cali en ese mes, pero no, no destaca mucho.

Cuadro 3. Datos de paginación de El País meses de junio y diciembre, 1960- 2020

Mayor paginación repetida por década de 1960 a 2020						
Mes	Años					
	60	70	80	90	2000	2010-2020
junio	24p	24p	32p	32p y 40p	32p	32p
diciembre	24p	24p	28p	40p	36p	28p

Fuente: elaboración propia

2.2.2 ¿Qué se encontró en estas fuentes respecto a los dulces?

Lo cierto es que se encontró poco teniendo en cuenta que fueron 60 años analizados. Para diciembre, en los periódicos y la revista Cali Viejo había anuncios de venta de manjarblanco, algunos artículos hablando de cómo hacerlo, una entrevista con una marca conocida que lo prepare y venda, también mencionaban la tradición de servirlo en las cenas de nochevieja - 31 de diciembre-, algunos días del ahijado y maceta había una foto de un niño con maceta de azúcar pero no se decía nada más, solo la ilustración recordando el día, por último, en la Columna de Soffy²²² en EL PAÍS a veces tenía recetas con dulces de este tipo.

En los meses de junio, en EL PAÍS solía aparecer algo sobre el día de los ahijados y las macetas, a partir de la década del 90 son más notables porque su explotación turística y comercial esta más activas, y con la celebración del festival de las macetas desde el año 2000 los anuncios y demás aumentaron notablemente, se encuentra cubrimiento del evento, publicidad y concursos, fotos, hasta entrevistas a la familia Otero, especialmente a doña Sixta Llanos de Otero, reconocidos elaboradores de las macetas, del dulces de alfeñique. Se podría separar los dos meses como junio: el mes de las macetas y diciembre: el mes de los dulces navideños.

Cuadro 4. Periódicos citados sobre el dulce

Periódicos consultados y citados		
	junio	diciembre
El País	1961, 1966, 1969, 1970, 1972, 1976, 1977, 1979, 1982, 1983, 1984, 1986, 1988, 1990, 1991, 1992, 1994, 1997, 2000, 2001, 2002, 2005, 2015.	2005, 2007, 2010, 2014, 2018.

²²² Soffy Arboleda de Vega fue historiadora del arte, musicóloga, profesora de la Universidad del Valle, también columnista de El País desde 1987 hasta 2018 cuando falleció. Puede ver más en <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/conozca-la-vida-de-soffy-arboleda-madame-de-la-cultura-y-gastronomia.html>

El Pueblo	1979, 1980, 1982, 1984, 1985.	1979, 1982, 1985.

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 5. Revistas citadas sobre el dulce

Revistas consultadas y citadas	
Revista Cali Viejo	Segundo semestre de 1974 - Primer semestre de 1975 - Primer semestre de 1977 - Segundo semestre de 1983 - Segundo semestre de 1984
Magazine Despertar vallecaucano	N. 12, 1973 - N.68, mayo de 1983 - N. 95, N. 127, mayo-junio de 1985, - noviembre 1988 - N. 96, marzo 1989. - N.103, agosto 1990 - N.115, diciembre de 1992- enero de 1993 - N.125, diciembre 1994-enero de 1995 - N.150, julio 2000

Fuente: Elaboración propia

Como podrá ver en el cuadro 4, los meses de junio fueron los más citados porque aparecía más información e imágenes sobre los dulces, casi siempre sobre las macetas y con mayor frecuencia a partir de los años 80 en adelante, caso contrario en diciembre, su información fue más escasa.

A continuación, se presenta los datos hemerográficos encontrados en las revistas y periódicos divididos en “macetas” correspondientes a junio, y en “manjares de diciembre”, hallados en dicho mes.

2.2.2.1. Macetas

“La maceta es tal vez lo único exclusivamente caleño. Cada maceta tenía “piña” y su “muñeca de pan”, cuyos ojos eran semillas de manuelión. Las mejores macetas las fabricaban y fabrican los miembros de la caleñísima familia Otero, del barrio San Antonio”.²²³

²²³ «Anecdótico caleño», *Revista Cali Viejo* (Santiago de Cali) julio-diciembre 1984: 29.

En el Magazine *Despertar Vallecaucano* N. 21 de mayo-junio de 1975, página 14 se escribió sobre las “Tradiciones caleñas. Las macetas de San Pedro y San Pablo”, reconociendo esta tradición como costumbre más caleña, no se ahonda mucho en su procedencia, pero si se describe, el autor -cuyo nombre no aparece en el artículo- recuerda las macetas de su adolescencia y las describe porque reconoce que para la fecha ya han tenido ciertos cambios estéticos, menciona también algunas vendedoras de macetas reconocidas, todas mujeres.

En el N. 127 de mayo-junio de 1985 se publica acerca de las macetas desde la página editorial, luego se profundiza en las páginas 6-7, de la pluma de Oscar Gerardo Ramos.

Figura 40. Fotografía de la página editorial donde aparece Sixta Llanos de Otero haciendo macetas.



Fuente: Magazine *Despertar Vallecaucano* ²²⁴

²²⁴ Magazine *Despertar Vallecaucano* no. 127 (Santiago de Cali) mayo-junio de 1985: 1.

Figura 41. Niñas compartiendo macetas.



Fuente: Magazine Despertar Vallecaucano ²²⁵

Ramos apela a sus recuerdos de infancia, primera constante que se nota cuando los escritores hablan de las macetas, lo mencionan como una tradición que resiste al tiempo, que se empeña en seguir y no dejarse olvidar, un recuerdo del Cali Viejo, ese Cali de antaño, el que fue casi un pueblo hasta principios del siglo XX. Ramos no se centra tanto en el origen de la maceta y el alfeñique, no lo data del siglo XIX, de hecho, admite que “[...] el alfeñique se maceraba desde muchísimo antes por los árabes y su arte vino en los galeones de conquistadores [...]”²²⁶, habla de lo que hacían los niños y niñas aprovechando la loma o colina de San Antonio para correr con cometa y la maceta.

En la misma publicación, pero el N. 103 de agosto de 1990 se publicó un artículo sobre *las macetas. tradición caleña* por A.A., ahí el autor relata un poco de sus años infantiles como ahijado y de la celebración, también muestra su hipótesis sobre el origen de las macetas que, para él, la elaboración de sus dulces es de origen bugueña, y es capaz de mostrar, muchas

²²⁵ «Niñas compartiendo macetas», *Magazine Despertar Vallecaucano* no. 127 (Santiago de Cali) mayo-junio de 1985: 6.

²²⁶ «Macetas», *Magazine Despertar Vallecaucano* no. 127 (Santiago de Cali) mayo-junio de 1985: 6.

veces apelando a sus recuerdos y el de varios de sus lectores, que Cali, y otras ciudades del departamento como Buga, son de tradición alimenticia dulcera.

También menciona el agregado del palo y estética si hace parte de las ventas y su crecimiento en Cali, la “industria macetera” que menciona, él les atribuye a los vendedores ambulantes esa forma de acomodar los dulces en el palo de maguey cuando explica que ellos pasaban vendiendo sus dulces a los niños y niñas, por las instituciones educativas, ellos vendían

“[...] Natilla en trozos, chancarina, caramelos y melcochas, hasta bananos, eran consumidos indefinidamente por estudiantes ricos y pobres sin lugar a dudas”, “[...] se fabricaban en la ciudad unos bombones que [...] eran [...] con base de azúcar, llamados alfeñiques y alfandoques, que los hacían en figuritas, como bombones entorchados siempre con el palito de coger”²²⁷

Después los vendedores usarían palos de Maguey, conformando así la maceta, para el autor. Por último, pide no dejar olvidar esta tradición caleña, que sea visible.

A.A. menciona una tienda de dulces de sus recuerdos, ubicada en la calle 13 con carreras 6^a y 7^a, ahí vendían “desde una empanada de cambray, pasando por los mates de manjarblanco, frutas confitadas y mil cosas, todas deliciosas, de elaboración casera”²²⁸. Esta tienda posiblemente es la misma de la de las Caicedo mencionada por uno de los entrevistados para esta investigación que usted se encuentra leyendo, la tienda que hace parte de los recuerdos de infancia de uno de los entrevistados, el señor Ferney Martínez Figueroa.

En la edición final número 150 del año 2.000 se publicó “Padrino ... vengo por mi maceta”, se asocia a la maceta como “[...] uno de los símbolos culturales de los caleños [...]”²²⁹, se menciona que es una tradición de probable origen en el siglo XVIII, destaca la labor de Sixta Llano de Otero y su familia, pues aparte de la destreza culinaria y artística la reconoce como fuente económica, un emprendimiento como se dice hoy en día, la familia Otero tiene la habilidad de hacer y de vender, han organizado esta microempresa -por llamarla de algún

²²⁷ A.A. «Las macetas. Tradición caleña», *Magazine Despertar Vallecaucano* no. 103 (Santiago de Cali) agosto de 1990: 18.

²²⁸ A.A. «Las macetas...»: 18.

²²⁹ «Padrino ... vengo por mi maceta», *Magazine Despertar Vallecaucano* no. 150 (Santiago de Cali) julio 2000: 22.

modo-, participan hijos, hijas, nietos y nietas, incluso se menciona a un biznieto pequeño que hace las pruebas de calidad al comer, bueno... lo normal por la edad. En este breve escrito se logra ver una tradición dulcera pasada entre las generaciones, como los miembros de una misma familia crece y lega los conocimientos, como vuelven esta práctica en una actividad organizada y productiva económicamente hablando.

Hasta el momento, a través del Despertar Vallecaucano se ha podido comprender que la tradición dulcera de Cali existe, que atañe a la niñez y a los recuerdos de dicha época, el regalo de maceta es visto como una costumbre del Cali Viejo, no se profundiza mucho en el origen pero si en la adopción de la población caleña para recrear y conservar dicha práctica, sin embargo, los mismos autores reconocen diferencias en las macetas en sus formas, además reconocen al barrio San Antonio como un sitio focal en esta tradición ya que de ahí nace la leyenda, es de ahí que se destacan a las artesanas del azúcar como doña Sixta Llano de Otero, los saberes transmitidos generacionalmente en familia, como un dulce se vuelve un ingreso económico, además del sitio, la colina del barrio San Antonio por su misma altura es un mirador popular y turístico en la ciudad que encanta a muchos, y que los católicos aprovechaban para comprar maceta, ir a misa, pasar tiempo con sus ahijados o ahijadas como explica A.A.²³⁰.

En la Revista *Cali viejo* salió un artículo llamado “Las macetas. Tradición con sabor del Cali Viejo” por Ráfaga, en 1983, aquí se menciona la tradición de los ahijados y las macetas, destacando que es algo vallecaucano, como se hacía a principios del siglo XX, incluyendo la mención a una artesana de macetas de años anteriores a las Oteros -artesanas del azúcar muy conocidas en Cali y en el barrio San Antonio-. Luego se menciona que su origen puede ser variado, y que lo importante es continuar con esta tradición y la fórmula de las macetas, hasta se menciona a la familia Otero en ese arte de hacerlas. Finalmente, se menciona que la Alcaldía promueve los concursos desde el mandato del Exalcalde Rodrigo Escobar Navia.

²³⁰ A.A. «Las macetas...»: 18.

En una parte del escrito, se menciona que a principios de ese siglo (el XX), en víspera de la celebración, “[...] empezaban a sonar las cornetas por las principales calles de la ciudad, anunciando dónde se podían comprar las macetas”²³¹, mostrando así la antigüedad de dicho ritual, hasta se menciona quien era la artista y artesana preferida, era la señora Juanita Aragón, con su vivienda “[...] en la calle 9ª con carrera 8ª”²³², a ella se le compraban las macetas en esa época, después la familia más reconocida en este arte pasa a ser los y las Otero, quienes en 1983 cumplían 46 años²³³ dedicados a esa labor, o sea que empezaron en 1937.

A través de este evento, se repiten acciones que forman la tradición de los ahijados y macetas, al principio, se cuenta que tanto ahijados(as) y padrinos iban a la Loma de San Antonio para “[...] correr las macetas”-por cada maceta un palo de dulce-”²³⁴, las personas relatan sus experiencias y al seguir llevándolas a cabo, generacionalmente se aprende y se conserve, continúan con la tradición oral, pese a que no todas las personas entiendan muy bien porque se hace o de donde viene dicha tradición, pero si percatan que al obsequiarle algo a los ahijados y ahijadas renuevan vínculos con ellos, estrechan su relación, aparte de tomarse el tiempo de ir a buscar la maceta, que obedece a un producto alimenticio dulce y delicioso, sino también una labor con componente estético, el arte de las manos que las moldearon y usaron su creatividad, además de los saberes y formas de hacer que le han transmitidos sus familiares y se ve reflejado en sus macetas.

Como se puede observar en el artículo, en muchas ocasiones no se sabe el origen de estas costumbres, se sabe que se repiten y por eso sobreviven en el tiempo, sobre todo, cuando hablamos de un departamento como el Valle del Cauca, donde ocurre esto y en otras zonas de Colombia no, puede ser por la facilidad de ingredientes, labor manual de las cocineras negras esclavizadas, según su cosmovisión e intercambio cultural producido desde hace unos cinco siglos en esta zona, por eso no importa tanto su origen, lo que les importa más a la

²³¹ Ráfaga, «Las macetas. Tradición con sabor del Cali Viejo», *Revista Cali Viejo*, (Santiago de Cali) julio-diciembre de 1983: 14

²³² Ráfaga, «Las macetas...»: 14.

²³³ Ráfaga, «Las macetas...»: 13.

²³⁴ Ráfaga, «Las macetas...»: 14.

mayoría de las personas es que se siga repitiendo estas celebraciones para perpetuar lo que ya es considerado tradicional, que se viene haciendo desde hace tiempo, la memoria colectiva sigue expresándose a través de la tradición oral, le hace frente al olvido, el pensamiento del pasado y sus expresiones de como leían su vida nuestros antepasados sigue en nosotros, algo mutado pero presente en nuestro sistema mundo moderno y globalizado,²³⁵ anclado para resistir y recrear la identidad de la tradición dulcera caleña.

En la misma revista se publicó “La leyenda de las masetas[sic] en Cali”, un artículo de Tradiciones caleñas por Raúl Silva Holguín²³⁶, donde se cuenta la leyenda de como iniciaron las macetas y la celebración de los ahijados(as), en el barrio San Antonio con la señora Dorotea Sánchez, que quería darle a sus hijos Pedro y Pablo un regalo en su aniversario de vida, fueron nombrados así por el cura ya que nacieron en la fecha en la cual la iglesia católica conmemora a los apóstoles Pedro y Pablo. Dorotea solo tenía un poco de miel, usó la paila de cobre, dijo que nombraría segundos padrinos a los apóstoles Pedro y Pablo si les ayudaba, en eso, tocó la puerta una señora misteriosa que le ayudó a cocinar. Para moldear las figuras, se dice que la señora llamó a los apóstoles, cuando terminaron fueron a buscar a sus ahijados, los hijos de Dorotea para entregarles el regalo, en la loma de San Antonio, causando que muchos padrinos los imitaran, ahí nació la tradición de las macetas en Cali.

Esa es la base de la historia, a veces se cuenta sin la mujer misteriosa o con alguna otra ligera modificación, Silva recolecta es testimonio del nacimiento de esta tradición en su libro de leyendas, según Vansina, esto es lo que E. Bernheim distinguiría como testimonio indirecto o referido, reconociendo que puede tener cierta licencia poética de la literatura²³⁷, aquí se conserva más el testimonio, tiene menos variación, de hecho Silva será referido varios años más en los periódicos cuando hablen del origen de la festividad, aunque difiere de la historia contada en las teatralizaciones de la historia de la maceta en los festivales de la macetas en

²³⁵ Contreras, «La alimentación contemporánea...».

²³⁶ Raúl Silva Holguín, «La leyenda de las masetas [sic.] en Cali», citado en *Revista Cali Viejo* (Santiago de Cali) enero-junio de 1977: 9-10.

²³⁷ E. Bernheim, citado por Vansina, *la tradición oral*, 15.

Cali, se le extrae el elemento de una mujer extranjera que ayuda a Dorotea. En este origen de la maceta entonces se encuentra el testimonio oral vivo referido de voz en voz y el del parte de ser escuchado fue consignado en fuentes escritas.

En este escrito si se pregunta acerca del nacimiento de las macetas, no solo eso, se le da un origen, también Silva menciona a una mujer misteriosa de vestimenta blanca, ella le dice a la negra Dorotea: “Bien, este poco de agua azucarada la vamos a convertir en algo sólido, que se va a dejar moldear con los dedos y tomará el color de mi traje, si le damos el “punto” que requiere: ¿Te gustaría ver realizado un milagro...?”²³⁸, al final Dorotea dice “Velay. ¡Quién lo creyera! Estas Doñas extranjeras saben más que nosotras las cocineras... Yo no hubiera hecho más que “m. a. s. e. t. a. s.” [sic.]”²³⁹, esta versión de Silva le quita créditos a una mujer negra y se los da a una mujer desconocida extranjera.²⁴⁰

Con esta historia recolectada y escrita por Raúl Silva se puede observar la secuencia del testimonio y testigos, primero ocurrió el acontecimiento, el regalar maceta de azúcar a un niño, luego quien vio eso lo contó, otros empezaron a hablar de ello y a ponerlo en práctica, así empezó a expandirse la cadena de transmisión y tradición²⁴¹, hasta que llegó a oídos de este autor, él recopiló dicha tradición en su libro. Al escribirlo, se convierte en un testimonio producto de la tradición oral, ahora de manera cuajada como diría Jan Vansina²⁴², pues ya queda básicamente estandarizada en su libro, pero como la tradición dulcera es un relato libre a excepción un poco de la memorización de las recetas, pues va variando pero conserva lo suficiente para no dejar de ser un alfeñique, por ilustrar mejor el punto; se observa que la historia de la maceta y los ahijados varía un poco de lo escrito por Silva a lo entrevistado,

²³⁸ Silva Holguín, «La leyenda de las masetas [sic.] en Cali», 9.

²³⁹ Silva Holguín, «La leyenda de las masetas [sic.] en Cali», 10.

²⁴⁰ Esta monografía ya tiene otros objetivos por lo que este comentario es una carta de invitación a otras investigaciones para analizar este tipo de detalles en las leyendas, ver qué nos dicen y qué no, con el fin de ayudarnos a entendernos socialmente, el racismo está presente, tal vez por eso hoy en día es más conocida la versión de Dorotea sin la mujer extranjera, solo con los Santos. El legado afro en las cocinas colombianas, y en la caleña es innegable, una historia de dolor por la esclavitud, pero que aún guarda sus raíces, resistencias, resiliencia y creatividad en cada plato lleno de sabor.

²⁴¹ Vansina, *La tradición oral*, 35.

²⁴² Vansina, *La tradición oral*, 36.

por ejemplo, al señor Morales²⁴³ y a la historia teatralizada que se cuenta en el marco del festival de la maceta en la colina de San Antonio.

En la prensa como *El Pueblo* y *El País* se encuentran secciones femeninas donde cada tanto salen consejos y recetas, el mundo de la cocina en general, en ambos también se observan pequeños anuncios o fotografías referentes al día de las macetas, de niños y niñas con sus dulces en manos, promoviendo concursos de macetas por parte de la Alcaldía y su Secretaría de Educación²⁴⁴ o de Cultura, o proyectos a fin.

Por su parte, en el periódico *El Pueblo* vemos tres artículos en los años de 1980 más relacionados con las macetas, más allá de una mención, los y las periodistas hablan con las personas, en este caso recurren a la familia Otero, primero a César Otero, después a doña Sixta Llanos de Otero, artesanos destacados, con un legado dulcero familiar en la ciudad, se reconoce su labor, se menciona sobre el origen que se le da a esta tradición con Dorotea en el barrio el Peñón o en San Antonio a finales del siglo XIX y principios del XX.

El primer escrito es del 26 de junio de 1980 se publicó ““Macetas. Un barrio, una familia y una costumbre”, por María Piedad Delgado, Luz Stella Rosero, y Nora Helena González, no solo muestran el panorama del barrio San Antonio como dulcero, específicamente macetero, sino que también menciona varias artesanas y familias dedicadas a esta labor como las Otero, que son “[...]parientes de Juanita Aragón”²⁴⁵, mencionada por Ráfaga, en “Las macetas. Tradición con sabor del Cali Viejo” de la Revista *Cali Viejo* en 1983, también se menciona a las familias “[...] de Waldina Ceballos, Cecilia Collazos [...]”²⁴⁶. Se entrevista a fondo con el señor César Otero y se conversa un poco con la señora Raquel de Otero, quienes conforman un matrimonio, él “[...] de 72 años, es sobrino de Juanita Aragón quién fue una de las primeras fabricantes de los dulces de azúcar purificados con limón”²⁴⁷, él aprendió este arte

²⁴³ Una de las tres personas entrevistadas para esta monografía.

²⁴⁴ Por ejemplo, el aviso de que se “promueven concurso de macetas en Cali”, por Henry Ortiz, junio 14 de 1979, página editorial. “invitación a celebrar “el día tradicional de la maceta””, junio 27 de 1980.

²⁴⁵ María Piedad Delgado, Luz Stella Rosero, Nora Helena González, «Macetas. Un barrio, una familia y una costumbre», *El Pueblo* (Santiago de Cali) junio 26, 1980: 10.

²⁴⁶ Delgado, Rosero, González, «Macetas...»: 10.

²⁴⁷ Delgado, Rosero, González, «Macetas...»: 10.

y se le describe como un artesano hábil, tanto él como Raquel recuerdan “correr la maceta” en la colina de San Antonio, notan algunas diferencias en las macetas y el relacionamiento de los padrinos y ahijados.

Doña Raquel, por ejemplo: “Piensa que los padrinos de ahora no se responsabilizan de sus ahijados como antes, ya que un padrino deber ser el reemplazo del padre [...]”²⁴⁸, ambos creen que en su época -1980- se ha ido perdiendo un poco la tradición, pero consideran que no se acabará, que continuará, entonces notamos la continuación de la tradición con ligeras modificaciones en la estética y en las técnicas de preparación, esto último de forma leve, también se menciona la escases o costos elevados de algunos ingredientes o implementos. También se menciona que en la casa de ellos se hacen talleres de macetas desde abril con las vecinas, van amigas de doña Raquel, charlan, comparten y aprenden, estos espacios lo permiten las cocinas.

Los talleres son una estrategia recurrente para transmitir los conocimientos generacionales, extenderlos más allá del ámbito familiar, se sigue pasando la tradición oral dulcera de voz en voz, se puede observar el PV en forma de dulces, por ejemplo, en 1994 la Secretaria de Desarrollo Comunitario no solo promovió un evento para exponer la dulcería artesanal en el marco del día de las macetas sino que también invita a la población con menores a que participen en talleres infantiles²⁴⁹, con el fin de dejar volar la creatividad, y que las nuevas generaciones conozca, practiquen y repliquen esta tradición dulcera caleña.

Cuatro años después, en la misma prensa salió en la sección de cultura el escrito: “en el día de las Macetas Cali se vestirá de dulce”, aquí se muestra a doña Sixta Llanos de Otero recibiendo “[...] de la Corporación de Turismo una placa en reconocimiento a su labor para conservar esta hermosa tradición”²⁵⁰, con sus 28 años de artesana del azúcar; y se cuenta la leyenda de la tradición de *Tradiciones caleñas* por Raúl Silva Holguín.

²⁴⁸ Delgado, Rosero, González, «Macetas...»: 10.

²⁴⁹ «Las macetas, una fiesta dulce en Cali», *El País* (Santiago de Cali) junio 24, 1994: C6.

²⁵⁰ «En el Día de las Macetas Cali se vestirá de dulce», *El pueblo* (Santiago de Cali) junio 28, 1984:10.

Figura 42. Sixta Llanos de Otero recibiendo una placa por su labor



Fuente: El Pueblo²⁵¹

Se puede observar entonces un interés por preservar una tradición considerada caleña, como símbolo identitario, pero no solo eso, el sector económico y el turístico hace presencia también, gracias a las personas que se dedican a las artesanías de dulce se crean oportunidades turísticas tanto para el local como el foráneo, mueve la economía local y despierta en varias personas el deseo de compartir y renovar vínculos como hemos visto, en especial entre padrinos, madrinas, ahijados y ahijadas.

En la edición de junio 29 de 1985 vuelve a aparecer Doña Sixta, se mencionan algunos datos sobre ella como que nació en el barrio Santa Rosa, que el cuñado Hernando Mejía le enseñó este arte, también confiesa que esta labor es dispendiosa, de trabajo pero que “[...] no es rentable. [...] Aunque se hagan 1.000 macetas por esta fecha no da para vivir”²⁵². Vemos como entre familias se comparten los saberes, no necesariamente de madre a hija, puede ser entre cuñados como el caso de la señora Llanos, también notamos la geografía de la ciudad, pues la señora nació en un barrio conocido y antiguo, luego se muda a otro antiguo y tradicional como lo es San Antonio, y lo más llamativo, el tema de los ingresos económicos con el trabajo de ser artesano o artesana del azúcar. San Antonio es un barrio turístico, cultural

²⁵¹ «En el Día de las Macetas...», 10.

²⁵² «Salga doña Sixta hágame mi maceta», *El Pueblo* (Santiago de Cali) junio 29, 1985:10.

e histórico de la ciudad, incluido en el tema dulcero, este espacio juega la figura del retorno del olvido²⁵³ de la que habló Augé, pues destaca la arquitectura y costumbres del pasado, del Cali Viejo que aún se observa en el presente de Cali al mirar la relaciones entorno a prácticas como la de la dulcería, al tener este papel dentro de la ciudad crea y fortalece los lazos de identidad de la ciudadanía caleña, pues en cuanto a PV e identidad refiere “(...) son reflexiones sobre el pasado y la realidad presente”²⁵⁴ San Antonio nos muestra el pasado en nuestro presente, es representación y símbolos²⁵⁵ caleños conectados a su pasado, a ese Cali con dinámicas diferentes a las experimentadas en la actualidad por los cambios en las relaciones humanas, laborales, ritmos del vida, sistema mundo, etc.

A través de las encuestas y entrevistas realizadas para esta monografía se encontró que algunas personas que hacían los dulces por temporadas y que aceptaban pedidos a lo largo del año alternaban este trabajo de cocina con otros, por ejemplo, doña Clara Collazos y don Ferney Martínez F. ejercían en enfermería y en asesorías jurídicas respectivamente, o don Esteban Morales que antes de tener la tienda de dulces fue profesor de educación física, si bien por temporadas puede ganar bien, no les sirve para repartirse ese ingreso el resto del año, como dijo doña Sixta, es difícil vivir solo de este trabajo, pues son artesanos y se ven más por temporadas, su trabajo es hermoso, de tiempo y no muchas personas están dispuestas a pagar por él y menos en este sistema y ritmo de vida que se busca inmediatez. Sin embargo, gracias a esta labor es que se sigue manteniendo viva y replicando la tradición oral dulcera de Cali hasta nuestros días

Ahora, el artículo continúa y Sixta admite y describe los cambios que ella ha notado en esta tradición, estos son referentes al costo de la maceta, ingredientes como el azúcar y utensilios como el maguey, los diseños de las figuras según la moda; sobre el cambio del azúcar, Sixta dice “el azúcar tampoco es la misma, impidiendo en parte que no se elabore como antes como con el azúcar de pan que era mejor que el de ahora, llena de químicos”²⁵⁶. Es curioso que el artículo comienza resaltando que esta tradición no se ha perdido pese al “[...] capitalismo

²⁵³ Augé, *Las formas del olvido*.

²⁵⁴ Arévalo, «La tradición, el patrimonio y la identidad».

²⁵⁵ Arévalo, «La tradición, el patrimonio y la identidad», 933.

²⁵⁶ «Salga doña Sixta...»: 10.

galopante, ni la industria de la química que alimenta la producción azucarera”²⁵⁷, se complementa con el final del artículo donde Sixta menciona los cambios, si bien la tradición no se ha perdido sí se ha modificado, tal vez por ello sobreviven, pues las macetas no solo deben afrontar los gustos y modas sino también los cambios en la producción, los insumos necesarios para su realización y el factor económico, estos dulces al ser PV ha contribuido a que se mantenga en la memoria colectiva y la tradición oral gracias a los talleres, iniciativas y prácticas de las personas.

Algunas de las personas encuestadas y entrevistadas para las fuentes orales también manifiestan lo mismo, ven como la configuración de una ciudad más moderna y tecnológica -si se quiere ver así- ha cambiado ciertas dinámicas, miremos los ingredientes por ejemplo, conseguir el azúcar no es difícil, pero por tiempos puede elevar un poco su precio, las frutas y leche se consigue, aunque pueden elevar su precio al traerlas cada vez de zonas más lejanas por la expansión urbana de Cali, además de los cambios climáticos, en el año 2022 hubo muchas lluvias e inundaciones que afectaron estos ingredientes, -además de los estragos económicos de la pandemia-, ahora ¿los utensilios? Según la tradición oral, para las macetas se usa el palo de maguey y el garabato, en otros dulces se usa leña y mate o totuma, por mencionar algunos, cosas que ya no se consiguen tan fácilmente, además del espacio y tiempo disponible para elaborar tan laborioso y delicado trabajo, el PV legado de la tradición oral que se vería muy lento para el ritmo de vida acelerado actual que cada día se siente más.

²⁵⁷ «Salga doña Sixta...»: 10.

Figura 43. Fotografía de Dolores Amaya Pretel con su maceta de azúcar



Fuente: El País²⁵⁸

Por otro lado, en 60 años de consulta a *El País* se encontró en los meses de junio mucho material respecto a las macetas por el día del ahijado, sobre dulces más en general se descubrió cuatro artículos dulces fuera de macetas, uno sobre las macetas como símbolo de la ciudad al convertirse en la imagen del afiche para la feria de Cali en la edición del año 2.000, dos noticias sobre las macetas en obras artísticas, primero en yeso y después en cerámica por partes de los y las artistas Lucy Tejada, Hernando Tejada, Piri de Patiño y en la ultima estos tres junto con Alejandro Valencia; y dos sobre el patrimonio inmaterial, la primera el 2012 con la gestión de la Cámara de Comercio de Cali para adelantar ese proceso y en 2013 el resultado, la declaración de las macetas como patrimonio inmaterial de Colombia.

²⁵⁸ Fotografía de Dolores Amaya Pretel, secciones femeninas, *El País-Amaya* (Santiago de Cali) junio 24, 1979: 14.

La mayoría de las publicaciones que se halló sobre dulces hacen referencia a las macetas dulces de alfeñique, anuncios que invitaban a celebrar el día o de venta de macetas, competencias de la maceta más linda, el padrino y madrina con más ahijados y ahijadas, el origen, la leyenda, la programación cuando empezó a festejarse más formalmente con apoyo de sectores productivos y económicos, con la Alcaldía, con la realización del Festival de las Macetas, por tal razón se observa que con cada año que pasa los anuncios y programación son más grandes y vistosos, hay un mayor peso en la prensa por el esfuerzo de entes sociales en la conservación y recreación de este PV y tradición oral ante el olvido y los cambios dentro del sistema mundo globalizado²⁵⁹.

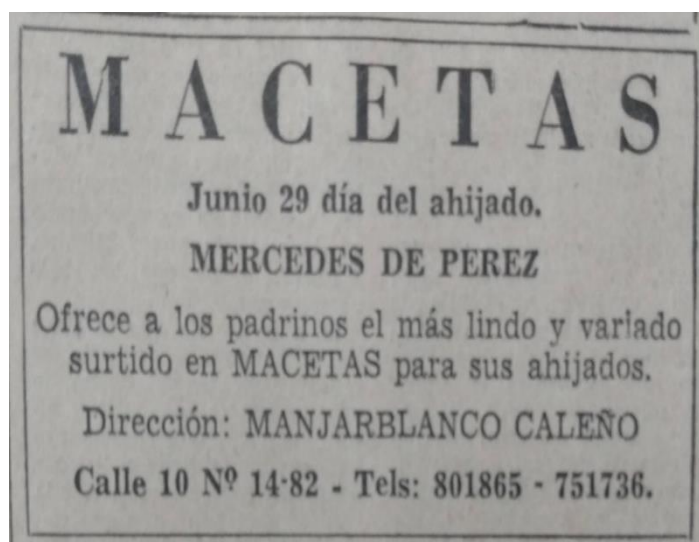
Cabe resaltar que en varias de estas noticias mencionadas arriba, se puede ver que entrevistan a vendedoras como Carmen de Zúñiga²⁶⁰ y Rosa Peña²⁶¹, y a la ciudadanía del común, lo que permite saber ciertos cambios de las macetas por parte de quienes las hacen y venden, y apreciar los recuerdos de infancia de las personas que entrevistan y recuerdan esa dulce época de niñez, la memoria colectiva que está inmersa en la tradición oral dulcera se hace presente aquí, podemos examinarlas a través de las impresiones de las personas entrevistadas en aquel entonces y contrastarlas no solo entre ellas sino también con las entrevistas propias de esta monografía.

²⁵⁹ Contreras, «La alimentación contemporánea...».

²⁶⁰ Entrevista por *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1976: 7.

²⁶¹ Entrevista por *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1976: 7.

Figura 44. Anuncio de venta de macetas de azúcar de la empresa familiar Manjarblanco Caleño Mercedes de Pérez



Fuente: El País ²⁶²

Figura 45. Artículo sobre la fiesta de las macetas en el B/ San Antonio



Fuente: El País ²⁶³

²⁶² «Macetas», *El País* (Santiago de Cali) junio 28, 1969: 13.

²⁶³ «Hoy, fiesta de las macetas en San Antonio», *El País* (Santiago de Cali) junio 26, 1988: B4.

Fiesta de las macetas en 1988, ya como festival apoyado por el sector turístico y económico, la Corporación Regional de Turismo y el Ingenio de azúcar Manuelita respectivamente, en el evento también hacen presencia diferentes formas artísticas, como la música. A partir de la década de los 80 las noticias acerca de las macetas en junio irán aumentando paulatinamente.

Entonces, se observa mayor presencia de la organización de este evento para celebrar el día del ahijado con las macetas ya que es considerado tradicional, fíjese como en las décadas de 60 y 70 hay menos alusiones a las macetas, si se habla del tema es poco comparado a otros años y décadas, como los anuncios son breves, en cambio en los 80 y 90 aumenta, y para los años del 2000 al 2019 ya son mucho más extensos en la mera programación y anuncios, la clara excepción es 2020 por la pandemia, en los día de junio que se consultó de ese año no se encontró información al respecto, pero si se realizó el festival, aunque de manera virtual²⁶⁴ dadas las circunstancia.

A continuación, se presenta dos imágenes que son ejemplos de la programación para celebrar el día del ahijado con las macetas, presentan algo de información y datos curiosos sobre la celebración, sobre el festival de las macetas, también mencionan los sitios y las actividades planeadas por día. Se logra ver un cambio, no solo desde lo estético con más color y figuras que son posibles con los adelantos tecnológicos, sino también en relevancia, de pasar a ser un pequeño anuncio a toda una página, con un itinerario por día, con lugares de ventas, actividades, resaltando historias o comentario alusivos a esta festividad.

²⁶⁴ Supernoticias del Valle, «Festival de macetas 2020 de Cali será de manera virtual por crisis sanitaria», YouTube, 28 de mayo de 2020, video, <https://www.youtube.com/watch?v=5g2Ts4sDX28>.

Figura 46. Programación del día de las macetas, año 2018 a la izquierda



Figura 47. Programación del día de las macetas año 2015 a la derecha



Fuente: El País²⁶⁵

Vale aclarar que independiente de lo mucho o lo poco que se publique sobre las macetas y el día de los ahijados esto no significa que se celebre o no, lo que muestra la prensa es la presencia y relevancia que tiene estos dulces y festividad para la ciudad, que ha ido creciendo al involucrase el turismo, el arte, la industria azucarera, Cámara de Comercio, la Alcaldía, y la patrimonialización.

²⁶⁵ Redacción de El País, «Dulce como Cali», *El País* (Santiago de Cali) junio 27, 2015: B1, y «La dulce tradición de las macetas», *El País*, (junio 28 de 2018): D1.

Figura 48. Puesto de venta de macetas en el centro de Cali



Fuente: El País²⁶⁶

Otro cambio que ha tenido las macetas en la prensa y hasta en su promoción es que en los años más lejanos como 1960-1970 se menciona la festividad como macetas de San Pedro, San Pablo, más cercano a lo religioso, en comparación con los últimos años, en especial los del dos mil hacia el presente, donde se menciona como el día de los ahijados o macetas, y en su origen se menciona las fiestas a estos santos en el catolicismo, pero se separa un poco más de ese carácter religioso. Por ejemplo, el 29 de junio de 1961 aparece un pequeño comentario en *El País*, “Las macetas de San Pedro”, ahí se menciona que la prensa de Cali y la publicidad “[...] no ponen énfasis en la tradicional fiesta de San Pedro, del Valle del Cauca, que es quizás una de las más bellas del país. En el día de San Pedro, las madrinas regalan a sus ahijados “la maceta”. Es esta, una fiesta de alegría y de color para los niños”²⁶⁷, aquí notamos eso, primero como el carácter religioso o sagrado y después uno más de niñez con los ahijados y ahijadas, recuerde: “(...) el hombre profano, lo quiera o no, conserva aún huellas del

²⁶⁶ «Las macetas», *El País-Van* (Santiago de Cali) junio 29, 1976: página editorial.

²⁶⁷ «Las Macetas de San Pedro», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1961: 17.

comportamiento del hombre religioso, pero expurgadas de sus significados religiosos. Haga lo que haga, es heredero de éstos. No puede abolir definitivamente su pasado, ya que él mismo es su producto”²⁶⁸ Sigue aun presente la festividad sagrada en esta celebración, rito de dulce y tradición oral.

También muestra que la venta del azúcar empieza a moverse bastante previo a la celebración, que en los hogares no hace falta la maceta, ni siquiera en uno pobre, y que los mercados se llenan de macetas y su olor, San Antonio es visto como un lugar de encuentro para los niños y niñas con sus macetas, un día muy familiar que el autor considera que por representar al valle y juntar las familias esta tradición valluna:

“[...] debería extenderse a todo lo largo y ancho del país: está llena de emoción y sana alegría para todo el grupo familiar. Es el símbolo de mayor colorido para enaltecer una de nuestras riquezas naturales como es la caña de azúcar cuyo principal homenaje se le ha atribuido hasta ahora, con el aguardiente”²⁶⁹

Entonces se encuentran varios elementos: uno de identificación, otro de rito religioso, otro familiar, y hasta la espacialidad, que piden llamar la atención en la sociedad, lo que le ha permitido resistir al tiempo y generaciones, se ha tomado como símbolo caleño, convertido en patrimonio, atraído a otros sectores, disfrutados por muchas familias, y celebrado como rito religioso por parte de algunos, en un espacio determinado considerado tradicional como la colina de San Antonio.

²⁶⁸ Eliade, *Lo sagrado y lo profano*, 171-2

²⁶⁹ «Las Macetas de San Pedro»: 17.

Figura 49. Fotografía de un padrino regalándole maceta a su ahijado



Fuente: El País ²⁷⁰

Cinco años después, en 1966 Félix Orejuela Rivera escribió una crónica sobre esta tradición como caleña y describió las macetas como:

“[...] castillos de alfeñique engarzados en maguey, los alfeñiques, se envuelven en trozos de bambú, muy bien cortados. La maceta varía en tamaño y en arte. las dulces filigranas de azúcar blanca, en los tiempos remotos del Cali del Centenario, llevaban, además, viuditas, el cigarrillo negro, [...] se le agregaba a las macetas, ramos de “Quereme”, la flor traída del Queremal”²⁷¹

A través de los ojos de este escritor se conoce otra versión tradicional de la maceta, le invito a observar bien las imágenes donde hay macetas para que sea consciente de los cambios, cuando se retrocede en el tiempo la vera más sencilla, con figuras finitas, blancos alfeñiques, con sus listones y muñequitos, a veces con acompañada de otros dulces, en los ochentas hay más color, y a partir del festival hasta hoy la presencia del dulce puro del azúcar es mucho

²⁷⁰ «Una “maceta” para el ahijado», *El País- García* (Santiago de Cali) junio 29, de 1970: página editorial.

²⁷¹ Félix Orejuela Rivera, «Las macetas», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1966: 14.

más desbordante, pintado también con más colores, pues hay creatividad y formatos, hay una estandarización, como advertían Contreras y Matta con la patrimonialización en el capítulo anterior.

Los recuerdos de Orejuela son de 1918, cuenta como se celebraba esta festividad, en la colina de San Antonio los y las pequeñas se reunían para correr las macetas, esperaban a los maceteros y ¡a disfrutar!, eran macetas acompañadas de “[...] biscochuelos [sic], quereme, viuditas, piñas, que valía 25, y la más grande, hasta cincuenta centavos, nos dábamos un hartazgo de alfeñiques y al otro día, venía el purgante de aceite de castor o de sal Globber para sacarnos la indigestión de rigor”²⁷², claro, después de tanto dulce les tocaba hacer algo al respecto y los padres acudían a purgarlos... pobrecitos

También menciona “Las maceteras famosas en esos tiempos, las Ortices, la Popayaneja, cuya tienda era muy conocida, en la esquina de la carrera octava con calle once, a un costado del Hotel Central de las Moyas”²⁷³, quedaría cerca de la plazoleta de San Francisco, centro de la ciudad, partes antiguas de ella, hoy actualmente no está la tienda ni el hotel, pero ¿Qué buen negocio debió ser tener una tienda de dulces cerca de un hotel? por el tema de la facilidad de conseguir dulces del lugar que se visita y llevarlos como regalo cuando se vuelva a su ciudad o país. La espacialidad dulcera dentro de la ciudad viene hablando, en ese tiempo estaban las tiendas estratégicamente en sitios conocidos, concurridos, antiguos de la ciudad, hoy en día no están las mismas tiendas, pero estos dulces artesanales siguen apareciendo en lugares turísticos, culturales, de historia en la ciudad para brindar la experiencia dulcera caleña como lo encontrado en la reconstrucción de la Cali de azúcar, la cartografía social del dulce.

²⁷² Orejuela Rivera, «Las macetas»: 14.

²⁷³ Orejuela Rivera, «Las macetas»: 14.

Figura 50. Fotografía de la feria de las macetas en la colina de San Antonio



Fuente: El País ²⁷⁴

En los años 1970 encontramos 3 artículos interesantes, el primero es de 1972 y es sobre dulces criollos, la receta de un dulce de cáscaras de toronja, receta típica cubana que es “primo” del desamargado nuestro, según da a entender María Jimena, autora de esta receta, llama la atención en este trabajo porque autora entiende por cocina criolla “[...] herencia de nuestras abuelas, que desgraciadamente no todo el mundo recuerda, o sabe cómo preparar”²⁷⁵ Sí, si la cocina no se transmite se pierde, además es de las pocas recetas de dulces no europeas que se encontraron, ahora, me refiero a cocina de postres modernos europeos, pues los dulces de Cuba y Colombia comparten raíces y manos por el pasado colonial, pero al mismo tiempo no se limita a él, se varia un poco además de traspasar a España, compartir los saberes que los árabes dejaron en ellos, y ellos en nosotros.

²⁷⁴ «Feria de las macetas», *El País-Jaramillo* (Santiago de Cali) junio 27, 1988: página editorial.

²⁷⁵ María Jimena, «Sabrosísimos dulces criollos», *El País sección desde el rincón de la cocina* (Santiago de Cali) junio 3, 1972: 11.

Los dos siguientes son sobre macetas, ambos recuerdan la celebración, mencionan la venta de macetas y hablan con al menos una vendedora, en el de 1976 escriben la celebración como el día de las macetas, en conversación con vendedoras se destaca el alza de precio del azúcar, uno de los obstáculos del quehacer dulcero, que los ingredientes suban; cuánto cuestan las macetas y cuánto deja de ganancias, cuestan entre 30 y 200 pesos, y la ganancia no es mucha, son 12 pesos que suman al vender tantas pero al ser una actividad más esporádica, pues los ingresos son por poco tiempo, sería un trabajo extra. También se pregunta por la competencia laboral que siempre es buena, la vendedora Carmen de Zúñiga dice al respecto “que “como Cali es la mejor plaza vienen maceteros de todas partes especialmente de Buga y Palmira, ciudades que tienen fama de vender muy buenos dulces”²⁷⁶ Muy cierto, el departamento del Valle del Cauca es dulcero, y entre más se viaja a pueblos y veredas más cosas se puede encontrar una en comparación con Cali, pero bueno eso ya es interés de otro trabajo a profundidad y extensión ¿no?

Al año siguiente se menciona el día de San Pedro y San Pablo con la tradicional celebración de las macetas, el reportero habló con 3 personas, un comprador mayor, con la señora Ana Cecilia González que las fabrica y una vendedora Aura Emma González de Reyes. El primero menciona que esta celebración “[...] data de la época de la conquista. La introdujo Sebastián de Belalcázar y desde entonces se celebra en esta ciudad”²⁷⁷, la idea de las personas es que la festividad es antigua, algunos la ubican más lejos en el tiempo, pero siempre se asocia a que es de muchos años, que viene de los españoles, lo que tiene sentido con el Califato Córdoba en lo que actualmente es España. Luego la Señora Ana Cecilia explica brevemente que la maceta lleva figuras de azúcar en el tronco de Maguey y sus adornos coloridos; por último, se menciona la tradición y venta, Aura Emma dice que ese día “[...] continúa siendo un día especial, aunque para ellas cada año es muy difícil la fabricación de las macetas por el alto costo de los materiales”²⁷⁸, dificultad que se detecta en las artesanías dulces, no es que no se consigan los insumos, es que cada vez son más altos por diferentes razones como las

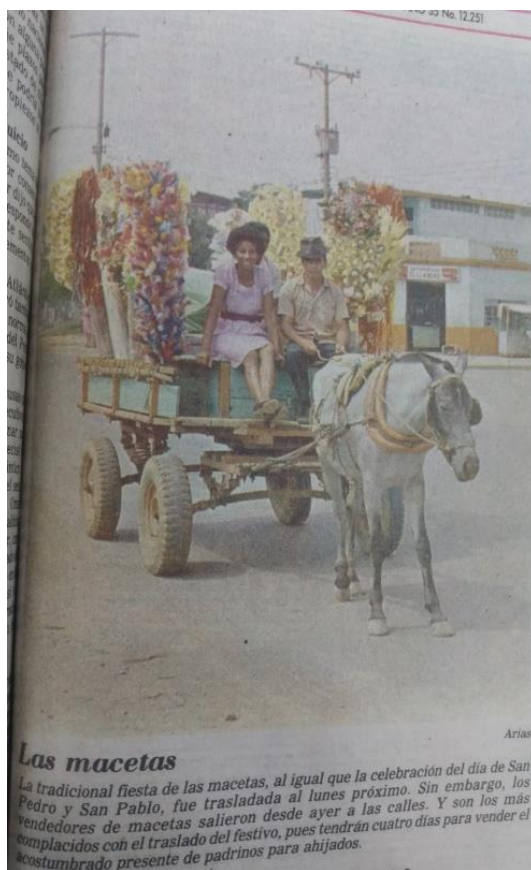
²⁷⁶ «Hoy, día de las macetas», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1976: 7.

²⁷⁷ «Invasión de macetas para celebrar fiesta de los ahijados», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1977: 9.

²⁷⁸ «Invasión de macetas...»: 9.

temporadas de sequía, de lluvias e inundaciones, crisis mundiales, el valor del azúcar, etc. En el mismo reportaje mencionan que ese año el costo de las macetas varía entre 50 y 100 pesos, o sea que la más barata paso a costar de 30 a 50 pesos en un año.

Figura 51. Venta de macetas en carretilla



Fuente: El País²⁷⁹

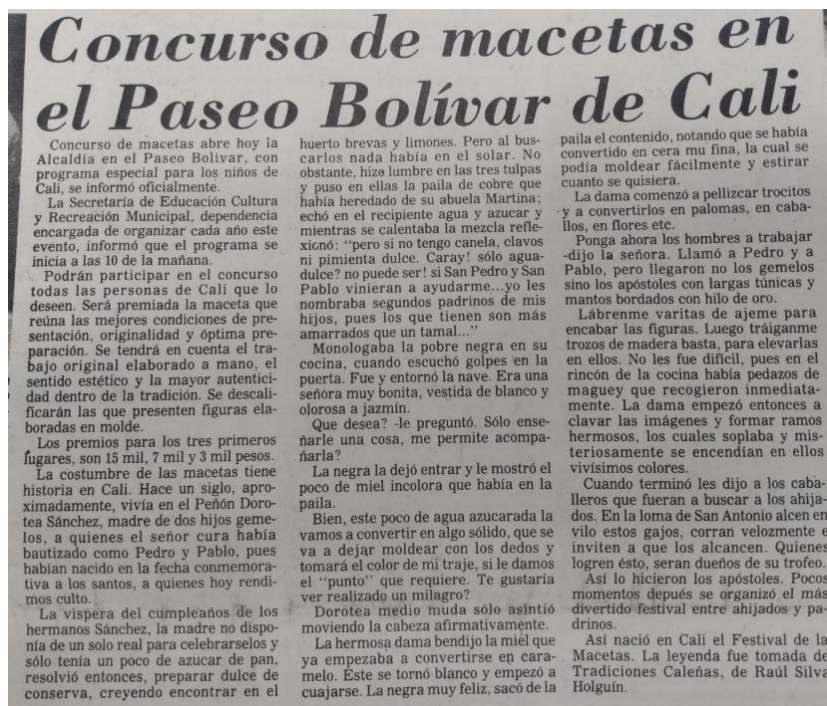
A continuación, analicemos la década de 1980 de cuatro asuntos hablaremos. De 1977 pasamos a 1982, “La maceta, tradición que aún vive”, en este artículo se vuelve a relacionar el día de los padrinos y ahijados en relación son las fiestas de San Pedro y San Pablo, se mencionan varios lugares donde se llevaron a cabo las actividades y ventas: “El Paseo Bolívar, el parque panamericano, la Avenida Sexta, la calle 15 y la mayoría de los parques de los barrios”²⁸⁰, las macetas más pequeñas costaban entre 200 y 300 pesos, las más grandes entre 500 y 800 pesos, sigue en aumento en concordancia a la época. En este año se menciona

²⁷⁹ «Las macetas», *El País-Arias* (Santiago de Cali) junio 29, 1984: página editorial.

²⁸⁰ «La maceta, tradición que aún vive», *El País* (Santiago de Cali) junio 30, 1982: 12.

que el gobierno municipal incentivo la tradición realizando un concurso de macetas como verá más abajo en el anuncio y foto. Por último se le pregunta a un vendedor de macetas llamado Aquilino Sánchez acerca de su labor, él menciona que lleva 10 años como vendedor de macetas y que ahora -1982- no es buen negocio puesto que las ganancias son pocas por el alto valor de los ingredientes, por eso el precio elevado en el producto final y la disminución de su compra, recuerde la constante: los precios de los ingredientes están dificultando el quehacer dulcero, las ganancias como para trabajar solo de esto no da, pero aún hay muchas artesanas y artesanos del dulce, se resalta en casi todo “tradición”.

Figura 52. Concurso de macetas, 1982, se especifica los parámetros para calificar las macetas



Fuente: El País

Leemos “[...] presentación, originalidad y óptima preparación. Se tendrá en cuenta el trabajo original elaborado a mano, el sentido estético y la mayor autenticidad dentro de la tradición”²⁸¹, usar moldes para las figuras era razón para descalificar en el concurso.

²⁸¹ «Concurso de macetas en el Paseo Bolívar de Cali», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1982: 8.

Figura 53. Foto del ganador y las ganadoras del IV concurso de macetas



Fuente: El País ²⁸²

En orden de premiación²⁸³: Alba Lucía Mazut de García, Aydeé de Otero, Carmen Gil de Hurtado, Omar Palmezano Rodríguez, también está el alcalde del momento, Alfredo Domínguez Borrero y su esposa Beatriz de Domínguez, en el paseo Bolívar, 1982.

Año 1986, en la sección *femeninas* de esta prensa Nur Cure escribe acerca de “las dulces manos que hacen las macetas” a partir de una conversación con la artesana Sixta Llanos de Otero, en él elogia el trabajo manual y cuidadosa de Llanos, se menciona que “ella y su hija Mariella Otero de Jiménez han logrado que por estos días los caleños regalen macetas no sólo a sus ahijados, sino también a sus amigos y allegados, como un presente que rescata las costumbres más añejas de la ciudad y que hace recordar tiempos mejores”²⁸⁴, efecto nostalgia pura y tradicional que se promueve más allá de las relaciones padrino o madrina con su

²⁸² Guerrero, «Concurso de Macetas», 1982, Archivo del Patrimonio Fotográfico y Fílmico del Valle del Cauca (APFFVC), Cali, Fondo Fotográfico Diario Occidente, [fotografía]. <https://audiovisuales.icesi.edu.co/audiovisuales/handle/123456789/72844>.

²⁸³ Mario Germán Echeverri, «... Y Cali se vistió de azúcar», *El Pueblo* (Santiago de Cali) junio 30, 1982: 17.

²⁸⁴ Nur Cure, «Las dulces manos que hacen las macetas», *El País*, sección Femeninas (Santiago de Cali) junio 27, 1986: C1.

ahijado y ahijada, además de considerarse identitario de Cali ya que las macetas se incluyeron “[...] en el libro de oro de los 450 años de la ciudad y [...] en los grandes banquetes vallecaucanos”²⁸⁵, por la labor de estas artesanas que mantienen vigente los legados y patrimonios como este. Las habilidades de esta familia son impresionantes, pues moldean figuras pequeñas sin moldes, a mano, Sixta comenta que el que comenzó eso fue su esposo Jesús Otero y que él fue quien “[...] supo enseñarle a Mariella, quien ahora es toda una experta”, afirma”²⁸⁶, y es que enseñar no es tarea fácil y mucho menos poner en práctica y que salga bien, pues doña Sixta dice que llegar al punto adecuado para moldear las figuras es lo más complejo y no todos lo pueden hacer.

Figura 54. Foto de doña Sixta en el artículo de Nur cure



Fuente: foto de Salvador García, en El País²⁸⁷

²⁸⁵ Cure, «Las dulces manos...»: C1.

²⁸⁶ Cure, «Las dulces manos...»: C1.

²⁸⁷ Salvador García, fotos de «Las dulces manos que hacen las macetas», *El País*, sección Femeninas (Santiago de Cali) junio 27, 1986: C1.

Figura 55. Fotografía de las figuras que hacen a mano las Otereros y que salen en el artículo de Nur Cure.



Fuente: foto de Salvador García, en *El País*²⁸⁸

Su trabajo es tan reconocido en la ciudad que ha sido la cara visible de las macetas, sus manos, es por eso es que a ella no la dejan participar en los concursos de macetas, los jueces reconocían su trabajo así se inscribiera con otro nombre. Otra cara visible son Raquel Beltrán de Otero y su esposo César Otero, en 1988 él ya había fallecido por lo que Raquel no quería hacer más macetas, pero accedió explicando que “[...] mis nietos me convencieron y ellos serán los que seguirán haciéndolas cuando yo no esté, porque esta tradición caleña nunca se puede acabar”.²⁸⁹, aquí se vuelve a recalcar la tradición y el paso generacional, porque se menciona que Raquel aprendió de su esposo y sus suegros, ellos continúan y muchos años

²⁸⁸ García, «Las dulces manos...»: C1.

²⁸⁹ Adriana Villamizar C., «“Día de ahijados” las macetas, una dulce tradición», *El País* (Santiago de Cali) junio 2, 1988: A9.

después cuando viuda sigue con la tradición y espera que sus nietos la continúen, desean que la tradición no muera con ella y su esposo.

Figura 56. Venta de macetas



Fuente: El País ²⁹⁰

Pasemos a los 90, años donde se encontró más atención por parte de la prensa a la actividad de las macetas y a las dulceras de palmira: Las Córdoba. Solo el año 95 se restringió a imágenes de la festividad, el resto de los años tenían crónicas o artículos más allá de la foto y la breve descripción, empezamos con “La receta de hoy. Macetas vallecaucanas” de 1990, aquí explican la preparación de la maceta y hablan con Aydée de Otero, quien aprendió en la casa de prima de su esposo, quien es nada más y nada menos que Sixta de Otero, de manera muy asertiva dicen que la práctica hace al maestro y lo escriben para hablar de Aydée, pues

²⁹⁰ «Las macetas», *El País-Jaramillo* (Santiago de Cali) junio 29, 1984: página editorial.

en su historia muestra algunos “trucos” para que el dulce quede bien, fue mucho ensayo y error hasta que aprendió y por eso comparte lo que sabe, llegó a interesarse tanto en este mundo que ganó: “[...] el primer premio del concurso organizado por la Alcaldía Municipal hace cuatro años”²⁹¹, estos saberes requieren práctica para no olvidar, y vemos cómo se van aprendiendo en familia, no solo niños sino adultos cuando se casan y forman parte de la familia, como el caso de la muy mencionada ya: la familia Otero, se van abriendo más vínculos y estrechándolos en el sentido de compartir las artesanías dulces.

Figura 57. Caricatura Nieves de Consuelo Lago



Fuente: El País ²⁹²

En 1991 Carlina Cruz de Orejuela escribió “Con las macetas, día dulce para los ahijados”, ella mencionó brevemente el origen, usando aún la versión con la mujer misteriosa pero ya no se menciona como extranjera ni se alude que la versión de la historia es del señor Raúl Silva H, luego bajo el subtítulo *tradición que concurra* se muestra como una tradición que “[...] constituye un patrimonio de la cultura caleña que se ha transmitido de generación en

²⁹¹ «La receta de hoy. Macetas vallecaucanas», *El País* (Santiago de Cali) junio 22, 1990: B2.

²⁹² Consuelo Lago, «La tradición caleña más linda es la de la maceta», *El País* (Santiago de Cali) junio 28, 1986: A5.

generación”²⁹³, y explica que esta es la razón por la cual Cortuvalle y Asocaña se unen para el patrocinio de eventos, el primero desde hace cinco años -para ese momento- y el otro desde el año pasado, ese año se realizó el V Festival de las Macetas en la Colina de San Antonio, con su concurso de macetas y ¿adivina quién fue una de las ganadoras? Si, una Otero, Cecilia de Otero quien dio paso a paso de su receta a Cruz de Orejuela, pues ella dijo que aprendió: “[...] desde pequeña, por medio de mis tías”²⁹⁴, ella también da macetas a sus ahijados como aprendió y para que esto continué, también se menciona que ha tomado curso de repostería y tiene gran habilidad para las manualidades, cosa que parece común en los artesanos, saben de cocina sea empírico o estudiado y tienen gran habilidad de motricidad fina siendo buenos en áreas manuales.

Otra cosa que es notable es el patrocinio, los acuerdos entre entes promotores de turismo departamentales, municipales, asociaciones del sector agroindustrial de la caña, e ingenios de azúcar pueden unirse para promover eventos que, si bien son importantes para la ciudadanía caleña y vistos como tradicionales, si produce que se pregunte: ¿hay interés cultural en la promoción de eso o solo es por el valor económico? Después de todo es una festividad que mueve la economía local bastante por pocos días, lo que si amerita muchos reconocimientos es la labor de los y las artesanas para dedicar horas, saberes, destreza a estos dulces y su decoración, tanto así que logran preservar estos saberes y tener un espacio en la sociedad, de a poco, pero presentes.

En 1992 Ana Margarita Gómez escribió “Las macetas, artesanías hechas manjar”, quien menciona que mientras existan las personas artesanas del azúcar la tradición puede mantenerse y unir a la gente, concordando con lo anteriormente dicho. Además, en este documento Gómez comparte con Raquel de Otero y da otro aspecto a tener en cuenta: esta labor si le daba los recursos a la familia, Raquel no tuvo otro trabajo remunerado, y no solo hacía macetas para el día del ahijado, ella adaptaba sus dulces a las ocasiones y celebraciones

²⁹³ Carlina Cruz de Orejuela, «Con las macetas, día dulce para los ahijados», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 1991: B4.

²⁹⁴ Cruz de Orejuela, «Con las macetas...»: B4.

que le encargaran, cosa que pocos artesanos pueden hacer incluso hoy en día, para ese año las macetas de doña Raquel se vendían de 1000 pesos en adelante.

Figura 58. Señora amasando el dulce en el garabato, crónica de Ana Margarita Gómez



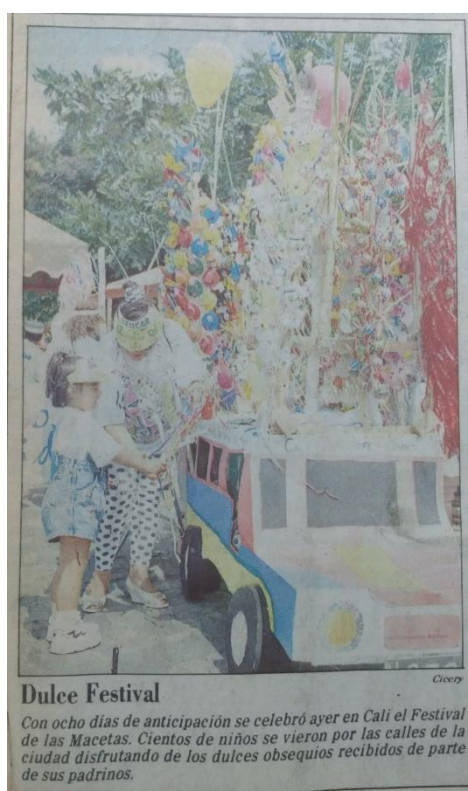
Fuente: Fotografía de Orlando Ricci, en *El País* ²⁹⁵

En este mismo año Carlina Cruz de Orejuela repite escritura sobre las macetas, aquí ya se teñía el dulce con colorante alimenticio, ya se menciona. Esta vez Cruz conversó con Oscar Gerardo Ramos quien era secretario de Asocaña, cuando se pregunta por cómo surgió esta tradición el señor Ramos ubica temporalmente esta celebración a final del siglo XIX y principios del XX, piensa en el Valle productor de azúcar y a Cali como una ciudad pequeña, es el Cali Viejo como se le conoce en algunas partes, las vacaciones de los niños, la bien conocida colina de San Antonio y las fiestas religiosas, donde nace la maceta dirigida a niños y siendo llamativa también para que los adultos la compraran, pero: ¿y las artesanas? Entiendo que resalte el azúcar porque es la base de ese dulce y él trabaja para Asocaña, pero no nos permite ver la agencia de estas personas que hicieron y hacen posible los dulces, es

²⁹⁵ Ana Margarita Gómez, «Las macetas, artesanías hechas manjar», *El País* (Santiago de Cali) junio 28, 1992: B4.

muy difícil, la historia de Dorotea al menos resalta la recursividad de la cocinera con o sin agregar a la mujer misteriosa extranjera, es difícil detectar al artesano en ese tiempo pero al menos en esta monografía se intentó destacarlas en los años estudiados, además de que la labor de artesanos era común en el Cali Viejo, el problema hoy en día es la escasez de estos, los hay pero cada vez en más difícil encontrarlos por fuera de fechas especiales, además de generaciones que ya no continúan estos trabajos y saberes porque no es de su gusto, porque no es rentable dedicarse a trabajar solo en ello bajo este sistema actual, el mismo ritmo de vida moderno acelerado que choca con el quehacer artesanal.

Figura 59. Dulce festival, venta de macetas en puestos de carritos (carros pequeños)



Fuente: El País ²⁹⁶

Los escritos de 1993, 1994, 1998 y 1999 son algo más informativo, de las actividades y talleres a realizar. En 1996 se muestra a la familia de Sixta Llanos de Otero y de Raquel

²⁹⁶ Cicery, «Dulce festival», *El País* (Santiago de Cali) junio 22, 1992: página editorial.

Beltrán de Otero haciendo macetas y las muestran como las dos familias más representativas en la labor macetera, juntos realizan las macetas para el día de los ahijados y para el sector privado, espacios en el hogar que permiten convivir, recordar, seguir la tradición, Sixta con sus hijos, hijas, nietos, a Raquel con sus vecinas, y familia, con especial apoyo de su nuera.

Figura 60. fotografía del V Festival Departamental de las Macetas



Fuente: El País ²⁹⁷

En 1997 podemos observar dos aspectos, el económico y el del relevo generacional, el primero es corto, el precio de las macetas oscila entre 5.000 y 150.000 pesos, ha ido aumentado de 30 pesos a 5000 en casi 20 años. En el otro aspecto se involucra a doña Raquel Beltrán de Otero, pues ella enseña en su familia y a otras personas, por su edad avanzada: “[...] ha decidido entregar el legado a su nuera María Cañas y a su nieta Inés Cobo, [...] para continuar de alfeñique en alfeñique, transmitiendo este sabor legendario que endulza [...]”²⁹⁸, sin embargo, no son las únicas destacadas, una de sus mejores estudiantes fue Nidia Pereira quien aprendió de Raquel y supo darle su toque personal, Nidia es una artista del yeso, habilidad que le sirve para las macetas y “[...] es la heredera de la tradición que parecía condenada a marchitarse entre los recuerdos de las ancianas”.²⁹⁹ Aprendió con una gran

²⁹⁷ Jorge H. Sánchez, «Festival de macetas», *El País* (Santiago de Cali) junio 24, 1991): página editorial.

²⁹⁸ «Macetas: el dulce sabor de Cali», *El País* (Santiago de Cali) junio 28, 1997: C1.

²⁹⁹ «Macetas: ...»: C1.

maestra, practicó y le dio su toque “[...] ecológico con figuras de pulpos, gusanitos y peces”³⁰⁰ y “[...] personajes regionales como el guambiano, el silletero o el campesino[...]³⁰¹, su arte le valió premios pero también momentos incómodos entre los gremios de familias maceteras, ella admite: “Esto no les gustó mucho a las familias que en San Antonio han heredado esta costumbre, tanto así que muchas personas del sector dejaron de hablarme durante un año después de ganar mi primer concurso, [...]”³⁰², celos profesionales que llaman, es un riesgo que muchas cocineras y artesanas temen y por eso no suelen enseñar lo que saben a personas por fuera de su familia.

Figura 61. Fotografía alusiva a las macetas y el día de los ahijados



Fuente: El País ³⁰³

³⁰⁰ «Macetas: ...»: C1.

³⁰¹ «Macetas: ...»: C1.

³⁰² «Macetas: ...»: C1.

³⁰³ Orlando Ricci, «Fotografía alusiva a las macetas», *El País* (Santiago de Cali) junio 30, 1991: página editorial.

Lo anterior le pasó a Ivonne Quintero Romero, artesana de la azúcar entrevistada por Julieth Páramo Pupiales para *Dulces y artesanas. Relatos de las artesanas creadoras de las macetas en Cali*, ella quería aprender, pero no tenía quien le enseñara, admite que al buscar quien le enseñara era como: “[...] un tabú, nadie me decía su secreto”³⁰⁴, en este caso vemos que muchas personas guardan sus conocimientos ya que es el modo en que proveen financieramente a sus familias, ese es como el miedo más grande compartir lo que saben.

Luego Quintero dice que una amiga le comenta: “que ella había visto a su tía hacer el dulce, pero la tía ya se había muerto”³⁰⁵, otra razón por la que el conocimiento tradicional se puede perder, hay muchas personas que saben acerca de, por ejemplo, las macetas, pero no enseñan a nadie, entonces sus saberes mueren con ellas, está el caso donde no lo enseña y está el de que, si enseñan, pero ninguno de sus familiares se interesa y dejar morir los saberes con la persona cuando fallece. La constante del miedo a que se pierda la tradición porque los demás se dedican a otras cosas que les gustan más y no enseñan a otros, o el miedo a que se apropien y exploten económicamente los saberes que se les enseña está presente.

Figura 62. Fotografía de un niño junto a una maceta



³⁰⁴ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanas...*, 79.

³⁰⁵ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanas...*, 79.

Fuente: El País ³⁰⁶

La tradición, específicamente en los saberes culinarios ¿pertenece a todas las personas? ¿todas puede acceder a ella? ¿todas deberían poder acceder a ella? Quintero vio los dulces de una compañera artesana arrugaditos y le preguntó por la receta para ver si podía ayudarla a que quedaran mejor, la chica dijo que no podía compartírsela porque era secreto familiar, después de explicarle que quería ayudarla la chica aceptó, tomó el consejo y mejoró sus dulces, las intenciones y motivaciones puede hacer que las personas se abran en mayor o menor medida con sus conocimientos, por la confianza. Esa simpatía y el miedo a que la tradición se pierda impulsa a compartir, como lo hizo Raquel con Nidia en el artículo de 1997.

Figura 63. La artesana Nidia y su hija Diana haciendo una maceta juntas, mientras le enseña a su hija



Fuente: El País ³⁰⁷

³⁰⁶ Oswaldo Páez, «Tradición», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 2005: página editorial.

³⁰⁷ «Macetas: ...»: C1.

Figura 64. Nidia adornando una de sus macetas



Fuente: El País ³⁰⁸

Entremos ahora a los años 2000, hubo muchos anuncios de la programación del festival de la maceta, en el del año 2000 también mencionan el festival del Mecato de Pardo Llada que tuvo un costo de 20.000 pesos la inscripción y cuyos recursos eran para el ancianato Cottolengo.³⁰⁹ En ese mismo año la maceta fue escogida como imagen de la feria como se dijo hace ya muchos párrafos atrás. También sale el escrito: “Artesanos, manos al azúcar” donde mencionan que Mariela Otero -hija se Sixta- es “[...] de las pocas afortunadas -entre 102 maceteros que hay en Cali- que elabora diariamente con las dulces artesanías. Se las piden para eventos de empresas, congresos y como souvenir para extranjeros”³¹⁰ Afortunada es, para ese año se tenía registrado muy pocos artesanos que se dedicaban a su labor todo el año, cosa que la mayoría no puede permitirse.

³⁰⁸ «Macetas: ...»: C1.

³⁰⁹ «Macetas y mecato, este fin de semana», *El País* (Santiago de Cali) junio 24, 2000: B3.

³¹⁰ «Artesanos, manos al azúcar», *El País* (Santiago de Cali) junio 21, de 2000: B10.

Figura 65. Caricatura Nieves de Consuelo Lago, se está preparando para hacer las macetas



Fuente: El País ³¹¹

En 2003 Paola Andrea Gómez P. habló de y con Nidia Pereira -pupila de Raquel Beltrán de Otero- bajo el título “La alquimista del azúcar”, aquí podemos conocer más a Nidia, ella se interesó en las macetas en la adolescencia y le ha gustado tanto que las ha investigado, sobre el origen del alfeñique y el alfandoque dice que: “[...] los dulces claros y oscuros que antaño preparaban árabes y japoneses, para servirlos en castillas de origami”³¹², puede ser cierto, después de todo los árabes hicieron presencia en la península ibérica, luego los portugueses surtieron de azúcar a Japón como vimos con Jon Holtzman, de ser así: ¿se le había ocurrido compartir dulces con Japón?, los alimentos y sus tradiciones nos conectan.

Aquí también se trata la innovación, la generación de Nidia incluye otras figuras y personajes, un tipo de cambio más estético que de receta y sabores, y advierte un problema en el hacer: el azúcar, esta vez no es el costo sino la calidad, ella expresa que puede ser por la madurez o falta de esta en la caña cuando la cortan, aunque nota que el azúcar no “cuaja”, se ha vuelto trabajoso su uso para llegar al punto y moldear. Algo curioso y que tal vez varios nos hemos preguntado es sobre la panela ya que también es un endulzante y es muy popular en Colombia, Nidia -tal vez adolescente o muy joven todavía- menciona recordar que conoció

³¹¹ Consuelo Lago, «Caricatura Nieves», *El País* (Santiago de Cali) junio 23, 2001: A5.

³¹² Paola Andrea Gómez P., «La alquimista del azúcar», *El País* (Santiago de Cali) junio 30, 2002: A13.

a una mujer pasando los 100 años en San Antonio que decía acordarse de que los dulces de la maceta de su época eran hechos a base de panela, llamados alfandoques.

Figura 66. La caricatura Nieves amasa el dulce en el garabato para blanquearlo y darle forma



Fuente: El País ³¹³

Verónica Figueroa M en 2005 escribió “una provocativa tradición”, en él podemos observar el cambio de las macetas, puesto que se expone que ahora tienen masmelos, chocolate y mazapán, con la idea de modernizar la maceta, esto es visto a través de Lucy Stella Manrique de Sandoval y su hija Lucy Stella Sandoval, y Esther Montealegre y Clara García, las primeras con el chocolate, las última con mazapán, lo que causó que la Cámara de Comercio las dejara por fuera de la exposición en San Antonio, Clara afirma: “[...] no creo que estemos rompiendo con una tradición, simplemente estamos modernizando las macetas, es que uno no debe quedarse con lo que le dan los ancestros, debe crear a partir de ahí para poder traspasar los horizontes”³¹⁴, discusión que hoy en día tiene sus bandos, quienes quieren innovar y quienes quieren conservar lo mayor posible la versión “tradicional”, sea como fuere las macetas han cambiado obedeciendo a las alteraciones medioambientales, artísticos, de estandarización por parte de la Cámara de Comercio, por gustos, creatividad, incluso salud, “innovar la tradición” esa es la gran cuestión que siempre entrara en conflicto y se hace evidente después, cuando hemos visto que las macetas vienen viéndose diferentes a través de tantos años.

³¹³ Consuelo Lago, «Caricatura Nieves», *El País* (Santiago de Cali) junio 27, 2001: A5.

³¹⁴ Verónica Figueroa M, «una provocativa tradición», *El País* (Santiago de Cali) junio 29, 2005: C1.

En 2004 Gloria Chaparro Soto escribió “La dulce tradición de la familia Otero”, en él nos muestra lo grande que esta la familia en esos momentos, que todos aprovechan el hacer las macetas para compartir y estrechar lazos familiares, que con tantos años y nuevos implementos saben de técnicas para mejorar el proceso, aunque se preguntan cuanto tiempo más seguirá la tradición, pues solo una de las hijas de Sixta hace las macetas miniaturas, nadie más hasta ese momento sabía, vemos la constante de muchas artesanas, ¿Quién continua la tradición? ¿Cuánto tiempo más durará?, los Oteros que las macetas continuarán, aunque dudan que se mantenga por más tiempo en su familia, hasta los hijos e hijas de Sixta.

En los años de 2010 a 2019 hay muchos artículos respecto a la programación del festival de la maceta, datos, la leyenda, la obra teatralizada para conocer el origen popular, curiosidades, recetas. En 2012 se resalta que se está intentando que esta tradición sea declarada patrimonio inmaterial de la nación, al año siguiente se logró este objetivo, tal vez motivados por eso ese año publican una muy breve entrevista a siete vallecaucanos destacados en diferentes ámbitos para la remembranza de día de los ahijados y las macetas, como para enfatizar la importancia y las diferentes épocas, pues son personas de distintas edades.

Fue interesante poder ver el paso del tiempo en una tradición dulcera como la de las macetas del día del ahijado/a, los cambios y permanencias en este patrimonio, reconocer la labor de los artesanos y artesanas, no solo de sus habilidades y saberes sino también porque el que siguieran cocinando estos dulces hizo posible que se preservaran estos y enseñarlos.

2.2.2.2. Manjares de diciembre:

En la revista *Cali Viejo* de 1974 Augusto López Vaca escribió un artículo titulado: “El caleño, mecatero³¹⁵ tradicional”, en él se hace una comparación entre la alimentación del

³¹⁵ Mecatero es la persona que suele consumir mucho mecato, mecato a su vez son dulces o comidas dulces que se consumen entre las grandes comidas del día

caleño del Cali viejo y el de 1974, en dicho paralelo se muestra que el dulce es una constante. El autor menciona sus recuerdos cuando estudió en el Colegio de San Luis Gonzaga y junto con sus compañeros mecateaban en la tienda de la señora Chucha, dice que el caleño es mecatero incluso cuando viaja por los municipios de este departamento, pues no desaprovecha la oportunidad de comprar gelatina de Andalucía, dulces en Guacarí o El Cerrito, jalea, confites blancos, o manjarblanco de Buga, naranjas dulces del Zarzal, cuando viaja al norte³¹⁶. Concluye diciendo que la ciudad ha cambiado, pero conserva cierta esencia, “algo ancestral, la vieja costumbre de la mecateria y hallan su ambiente en esas tienditas de estilo colonial olorosas a comistrajo, nuez moscada, canela y miel, porque son los viejos aromas de la tierra natal”³¹⁷

Entonces, el artículo muestra histórica y culturalmente que las caleñas y caleños tienen una costumbre alimentaria dulce, del mecato, es valiosa la visión que nos regala el autor de la transición de la ciudad, que puede haber cambios, pero también continuidades, las costumbres alimenticias y el plano cultural no suele sufrir cambios tan rápidos, no van al paso que dicta las otras transformaciones, observamos que, como sociedad aún guardamos la tradición mecatera, pero ya no se consigue algunos alimentos de antes, o dicen ser los mismo, pero saben diferentes, tal vez porque se perdió algo de información de la preparación, porque es difícil de conseguir algún ingrediente por la pérdida de biodiversidad en las frutas, o por ahorrar costos. Aun así, la tradición dulcera caleña existe desde hace muchos años y se intenta preservar todavía, una forma de protección -y beneficio económico hay que admitirlo- es cuidando y promoviendo estos alimentos en festivales y como patrimonio cultural, lo es, pero su reconocimiento ayuda a la visibilización y conservación como se pudo ver en el primer capítulo de esta investigación.

En el *Magazine Despertar vallecaucano* vemos distintos artículos, como está publicación era más inconstante que la regularidad de la publicación, a grandes rasgos se observa escritos

³¹⁶ Augusto López Vaca, «El Caleño, Mecatero Tradicional», *Revista Cali Viejo* (Santiago de Cali) julio-diciembre 1974: 29.

³¹⁷ López Vaca, «El Caleño...»: 29.

promoviendo la agricultura, elogiando a las familias de la industria azucarera, otras sobre las galerías, de recordar la navidad, pero no mucho sobre dulces.

Es importante saber de dónde vienen las frutas que se usan en los dulces ¿no?, en Cali muchas personas tenían sus patios con plantas y hasta árboles de aguacate, carambolo y de este tipo, pero a medida que la ciudad crece y se moderniza los espacios son más pequeños e imposible de tener sus propias frutas o verduras, además como ciudad es una zona de intercambio comercial, los alimentos llegan de veredas y municipios cercanos o medianamente cercanos, ¿y a dónde llegan? Bueno, a las galería o plazas de mercado, y a los supermercados, anteriormente solo se contaba con la plaza de mercado, esto lo recuerda Félix Orejuela Rivera en la edición N.68 de mayo de 1983, tres años más tarde saca la misma crónica, pero esta vez sin los dos primeros párrafos de la edición anterior que contiene información de donde viene algunas frutas y verduras, se desconoce la razón del cambio.

Sigamos con la edición de 1983, en el primer párrafo muestra la plaza de mercado como el único abastecimiento que tenía Cali y lo describe como desagradable: ser una “dama” e ir a comprar allá era como un reto, un lugar donde no debía estar sino su empleada, en el párrafo siguiente se menciona que las provisiones vienen de: “[...] Puerto Tejada y Jamundí, Caloto y Santander de Quilichao, El Bolo, Palmira, así como pescados exquisitos sacados del río Cauca y [...] algunos mariscos [...] desde Buenaventura”³¹⁸, corresponde a la galería central, quedaba “[...] entre las carreras novena y décima y las calles doce y trece[...]³¹⁹, donde actualmente ahí queda el Palacio de Justicia, en el centro de Cali.

³¹⁸ Félix Orejuela Rivera, «Las viejas galerías», *Despertar Vallecaucano* no. 68 (Santiago de Cali) mayo de 1983: 5.

³¹⁹ Orejuela Rivera, «Las viejas galerías»: 5.

Figura 67. Vestigios de la Galería central o de El Calvario, finales de 1980, Crónicas de Barrio-Cali Viejo



Fuente: Red social Facebook, Crónicas de Barrio-Cali Viejo: “En la parte de atrás del lote en la fotografía quedaba sobre la carrera 9 lo que se conocía como el Pabellón de Carnes. Prácticamente era "la estación" o paradero del tranvía”³²⁰

Efectivamente gozaba de buena conectividad de transporte como dice el comentario de la imagen, pues el mismo Orejuela escribió: “No se puede olvidar que, hasta la plaza de mercado, por la carrera novena, llegaba el tranvía de Cali que traía desde Juanchito grandes cantidades de guadua, ganado, aves y plátanos en cantidades colosales”³²¹

³²⁰ Crónicas de Barrio- Cali Viejo, «Galería Central o de El Calvario, finales de 1980», *Facebook*, 13 octubre de 2015, <https://www.facebook.com/carlosalbertovargasu/posts/547918668706526/>.

³²¹ Orejuela Rivera, «Las viejas galerías»: 5.

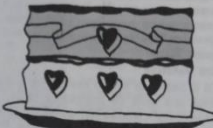
Figura 68. Receta de torta de pastores, originaria de Buga

TORTA DE PASTORES

(Buga)

Ingredientes

- 1 Libra de arroz
- 3 Botellas de leche
- Rajas de canela
- 1 Panela en melao grueso
- 1 Libra de queso blanco costeño rallado
- 1/2 Taza de semillas de cilantro de Castilla, tostadas y molidas
- 12 Huevos
- 2 Cucharadas de clavos de olor molidos
- 1 Cucharada de pimienta de olor o dulce
- 2 Cucharadas de mantequilla.



Preparación

Cocine el arroz con la leche y la canela hasta obtener un arroz de leche. Bájelo y déjelo reposar. Aparte bata las claras al punto de nieve y agregue las yemas poco a poco sin dejar de batir y mézclelas con el arroz de leche. Lévelo de nuevo al fogón, revolviendo constantemente, teniendo cuidado de que no se pegue al fondo. Bájelo y añada el queso, el cilantro, los aliños y la mantequilla, revuelva bien y ponga todo en un molde previamente enmantequillado, llévelo al horno precalentado a 250° por 20 minutos.

Orlandabe 92

Fuente: Despertar Vallecaucano ³²²

Ahora miremos *El Pueblo*, en diciembre de los años 1970 vemos relacionado con los dulces anuncios de venta de manjarblanco, recetas de cenas navideñas donde se hace presente el manjarblanco, las brevas y el desamargado. Lo más destacado fue en 1979 que se realizó la primera edición del festival de Mecato Vallecaucano, en el colegio pio XII, el jueves 27, un día y lugar distinto de donde se había anunciado al principio por problemas técnicos, fue de acogida lenta, se ofertaron dulces, fritanga y artesanías. Respecto a los dulces, se vendieron variados, hubo de “[...] arracacha, piña, guayaba, batata y muñecos de miel, así como las

³²² «Torta de pastores», *Despertar Vallecaucano* no. 115 (Santiago de Cali) diciembre de 1992- enero de 1993: 27.

obleas, todos de antiquísima fama caleña, [...]”³²³, varios dulces conocidos y consumidos en esta ciudad y el departamento.

Figura 69. Anuncio de venta de manjarblanco por Mercedes de Pérez, actualmente sigue funcionando la “sede principal”, la del barrio San Bosco, misma dirección



Fuente: El Pueblo ³²⁴

En los años ochenta pasa parecido, hubo solo dos artículos destacados, el primero es de 1982 titulado “La “carura” enemiga de la navidad” escrito por Carlos Eduardo Osorio, él entrevista a la anciana de 78 años: Orfelina Cerón de Ortega, quien para esa época ya tenía hasta bisnietos y gozaba de buena memoria, en esta entrevista hacen un ejercicio del pasado, de recordar, ella empieza a decir que alimentos recuerda en las cenas navideñas, menciona: “[...] natilla, buñuelos, manjarillo, manjarblanco “cortao” y churquín”³²⁵, en el mismo texto se explica que el manjarillo y el churquín eran bebidas.

La señora Cerón menciona la calidad de la leche con la que se hacían las comidas, por ejemplo, para el manjarblanco ella menciona que la leche: “[...] no era adulterada con agua o con otros aditivos, féculas y harinas”³²⁶, y el maíz para la natilla se pilaba en familia, todo era desde cero, no como en los años de esta entrevista hasta nuestros días que solo basta ir al

³²³ «El ‘mecato vallecaucano’. Un festival de ilusiones», *El Pueblo* (Santiago de Cali) diciembre 28, 1979: 8.

³²⁴ Mercedes de Pérez, «manjar blanco caleño», *El Pueblo* (Santiago de Cali) diciembre 2, 1979: 7.

³²⁵ Carlos Eduardo Osorio, «La “carura” enemiga de la navidad», *El Pueblo* (Santiago de Cali) diciembre 24, 1982: 12.

³²⁶ Osorio, «La “carura” enemiga de la navidad», 12.

mercado y conseguir la caja de natilla, por ejemplo, la Sra. Orfelina destaca el trabajo manual que unía a la familia porque muchos debían participar para cocinar, ella dice: “[...] era muy bueno porque todos los hijos ayudaban[...]

³²⁷, no solo por la cantidad sino por los utensilios y todo el proceso, Osorio recuerda al lector que se usaban fogones en leña.

Figura 70. Fotografía de la señora Orfelina Cerón de Ortega



Fuente: El Pueblo ³²⁸

El otro artículo destacado de esos años es de 1985, entrevista a Mercedes de Pérez, si, la del manjarblanco caleño del barrio San Bosco, ella comienza su venta en 1963 a raíz de los problemas económicos y recuerda a su madre, quien le había enseñado a hacer manjarblanco, con ayuda de una amiga y publicidad consigue vender y ser conocida, sin embargo admite dos cosas en consonancia con algo dicho por la señora Orfelina en 1982, lo primero es que menciona la calidad de la leche, pues admite que: “[...]en ese entonces yo compraba la mejor leche a 60 centavos, hoy vale 47 pesos y dista mucho de ser excelente”³²⁹, lo otro es referente al tiempo, cuando ella da la receta aparece: “Pese a que la mujer moderna no tiene mucho

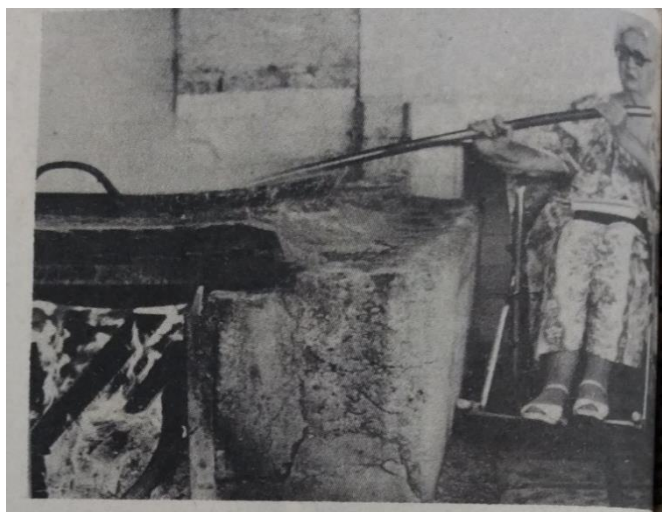
³²⁷ Osorio, «La “carura” enemiga de la navidad», 12.

³²⁸ Osorio, «La “carura” enemiga de la navidad», 12.

³²⁹ «Navidad con sabor vallecaucano», *El Pueblo* (Santiago de Cali) diciembre 21, 1985: 12.

tiempo para dedicarse a preparar el manjarblanco auténticamente vallecaucano [...]”³³⁰, aun así comparte sus ingredientes y pasos brevemente, esto indica que se reconoce un cambio de ritmo de vida, ya no hay tiempo, para eso se acude a los artesanos, tienen la experiencia y el tiempo, piensan muchos, y se quiera o no, se sepa o no, es complicado dedicar tanto tiempo a este tipo de preparaciones, o simplemente no se desea hacer porque es una familia de 2 o 3 personas y les sale mejor comprar las cosas hechas en cuestión de cantidades.

Figura 71. Mercedes de Pérez en silla de ruedas supervisando el manjarblanco, actualmente su bisnieta está al frente del negocio



Fuente: El Pueblo ³³¹

Así, las señoras Orfelina -que probablemente nació en 1904- y Mercedes nos regalan tres interesantes puntos de análisis en la tradición dulcera y sus cambios:

1. La calidad y facilidad de los ingredientes
2. Las formas de cocinar
3. Los vínculos familiares compartidos en la cocina

En el primero, ellas notan una degradación de la calidad, no se les puede culpar, no es lo mismo conocer al productor o incluso una misma producir sus alimentos a pasar a depender

³³⁰ «Navidad con sabor vallecaucano», 12.

³³¹ «Navidad con sabor vallecaucano», 12.

de terceros y demás. En Colombia ya se han registrado casos de demandas y multas por adulterar la leche por parte de las empresas, por otra parte está la facilidad, al industrializar la natilla, por ejemplo, se compra la caja, se le agrega leche y se cocina, esta facilita el hacer, no se empieza desde cero, es menos trabajo y tiempo, algo muy apreciado en nuestros tiempos, en el ritmo de vida, eso sí: a muchos no les gusta el sabor, fue como haber sacrificado el sabor por la disminución del tiempo y esfuerzo, que a su vez impacta, por lo que explicaré en el último punto.

Sobre las formas de cocinar es notable el cambio, en Cali ya no se cocina en leña, se usa estufa a gas o conectada al servicio eléctrico, además de que la leña es más difícil de conseguir, y el espacio que implica una cocina a leña es espacio cada vez más pequeños y cerrados como los apartamentos, si hay casas grandes con la capacidad, pero son de las antiguas y muy pocas quedan ya, sería inviable cocinar a leña con tinajas de barro en un apartamento.

Por último, ha cambiado el compartir en familia, vuelvo al punto uno, algo que mencionaban con el ejemplo de la natilla, y que decía doña Orfelina y doña Mercedes, sacrificamos también el tiempo en familia, de calidad, de enseñar y aprender la receta de la abuela como si estuviéramos ahorrando tiempo, pero la verdad es que esto antes causa una desconexión con los saberes, ayudando y cocinando juntos tenemos creamos lindos recuerdos, aprendemos, chismoseamos, compartimos, conocemos a nuestros familiares mediante los recuerdos de los otros, sus historias, como hacían tal cosa, la olla familiar, y más.

Por otra parte, *El País* en los 60 se encontró anuncios de manjarblanco Mercedes de Pérez en los años 1967-69. En diciembre de 1974 se registró una noticia sobre el azúcar, por los precios y especulación muchos artesanos se preocuparon por su venta de manjarblanco, pero no paso a mayores, son problemas del azúcar que serán constantes y variables a lo largo de varios años tanto en esta prensa como en otras. En 1983 hay una noticia sobre la importación de comida a Cali, pues cada vez se cultiva menos o las áreas fértiles se usan para la construcción, se urbaniza y expande la ciudad, la comida la traen de otros departamentos como Nariño, y

“la “cadena de intermediarios” es tan grande que un kilo de remolachas de \$11 en Cavasa³³², vale \$40 en una “galería”, y \$60 en una tienda”³³³, preocupante por la biodiversidad que tenía el departamento, la facilidad y economía de las frutas y verduras, de los ingredientes para alimentarse y preparar los dulces, continuar con las tradiciones dulceras.

En los 90 aparecen varias recetas de dulce como el manjarblanco, el desamargado, brevas confitadas, brevas rellenas, la torta de pastores. En los 2000 hubo dos artículos alrededor del manjarblanco, uno en el 2000 y el otro en 2005. Ricardo Pérez Vargas escribió sobre la empresa familiar: El cortijo del Palmar, una de las integrantes de la familia dijo que el secreto del manjarblanco es la leche, un punto de encuentro en común con Mercedes de Pérez y Orfelina Cerón de Pérez vista en *El Pueblo*, la finca donde producen este dulce está en Buga y aprovechan la leche de la finca de Majahierro. También se menciona que esta empresa provee empleos en diferentes partes del Valle del Cauca y que fueron golpeados económicamente por el Impuesto al Valor Agregado -IVA- que deben pagar desde 1998.

En 2005 el matrimonio de Elías Manzano y Fanny enseña a hacer el manjarblanco y destacan el amor que se le debe poner a la comida.

³³² Central de Abastecimientos del Valle del Cauca.

³³³ Unidad investigativa de El País, «Cali “importa” casi toda la comida», *El País* (Santiago de Cali) diciembre 18, 1983: E3.

Figura 72. Elías Manzano y su esposa Fanny haciendo manjarblanco, foto de Jaime Saldarriaga



Fuente: El País ³³⁴

Algo parecido pasó en 2010, se entrevistó a manjarblanco del Valle -MADEVA-, pero se dieron adicionalmente otros datos sobre el manjarblanco, lo primero fue decir que es originario de los árabes, que se hacía con leche de almendras y azúcar pero acá se cambió las almendras por leche de vaca y se le agregó el espesante con el arroz, citando a Germán Patiño en el artículo periodístico, y a la cocinera tradicional María Elena Moreno, esta última recuerda la etapa de hacer dulce con su abuela como algo muy especial y feliz, comenta que: “le da pena que los jóvenes de hoy se estén perdiendo esa experiencia entrañable porque ya

³³⁴ Jaime Saldarriaga, «Manjarblanco, el dulce sabor de la Navidad», *El País* (Santiago de Cali) diciembre 16, 2005: C1.

lo encuentran todo preparado y “listo para servir”, pero no disfrutan del ritual en familia”³³⁵, y se le podría agregar que no aprenden. Adicionalmente, se vuelve a tocar el tema de la calidad de la leche.

También hablaron con la señora María Ofelia Ruíz, fundadora de MADEVA, uno de sus trabajadores, el señor Leonardo Favio Uribe, la historiadora del arte Soffy Arboleda de Vega, es un artículo que, si bien presenta el negocio de una persona, se contextualiza la labor detrás de este, brevemente se habla de su historia dulce, se enriquece con diferentes voces.

Figura 73. María Ofelia Ruíz fundadora de MADEVA



Fuente: El País ³³⁶

En estos meses de diciembre se encontró pocas cosas, pero sustanciosas, se comprueba la importancia del manjarblanco para esta época del año, como ha sido un arte que ha ayudado a muchas mujeres con su economía, la labor fuerte y familiar con la que se suele asociar el compartir el hacer, aprender y comer este dulce y otros de esa temporada. Además de la parte agrícola, como se surtía Cali de alimentos.

³³⁵ Redacción de El país, «¡Jaque mate!», *El País* (Santiago de Cali) diciembre 19, 2010: B4.

³³⁶ Redacción de El país, «¡Jaque mate!», B4.

2.3. ¡Vos sabes que eso es un manjar!, lo que dicen las fuentes orales

Lo primero que se hizo para hallar a las personas a entrevistar fue buscar en Google y Google maps, luego se salió por la ciudad a ver qué se encontraba respecto a los dulces y sus artesanos(as), pensando en las galerías, de ahí se aprovechó que pronto sería junio y empezarían a mostrarse los y las artesanas del azúcar en la ciudad. Se realizaron 15 encuestas a hombres y mujeres relacionados con el mundo dulcero, sea que estuvieran haciendo dulces, o que supieran hacerlos, así ya no cocinaran. Fue una experiencia enriquecedora, algunas personas compartieron más de lo que se les preguntó y fue valioso para contrastar, gracias a quienes aceptaron participar.

Se escogió tres personas para entrevistas a profundidad: Ferney Martínez Figueroa, Esteban Morales, y Clara Collazos, de 63, 72 y 66 años respectivamente, oriundos de Cali, auto reconocidos como caleños raizales, fueron entrevistados por Stephanie Perdomo Guiral. Adicionalmente se tuvo en cuenta ciertos comentarios que hicieron las personas en las encuestas y parte de las entrevistas hechas por Julieth Páramo Pupiales en su libro *Dulces y artesanas. Relatos de las artesanas creadoras de las macetas en Cali*, quien se motivó a escribirlo: “[...]como homenaje a las artesanas de macetas de Cali que salvaguardan los saberes y prácticas que dan significado a la tradición de celebrar a los ahijados con macetas de alfeñique[...]”³³⁷, quien a su vez ya ha aportado dejando este registro como fuentes para otras investigaciones.

Como usted pudo observar a lo largo de este trabajo las macetas de azúcar toman mucha relevancia en Cali, al menos en publicidad se destaca más que otros dulces, es PV expresado en un dulce cuya realización es posible gracias a la memoria colectiva presente en la tradición oral de la ciudadanía caleña, por ello es fundamental este libro y comenzar esta sección de la investigación por el libro de Páramo Pupiales, ella expone varias historias, las memorias, saberes, aprendizajes e intereses en torno a las artesanas de macetas tanto en su familia como

³³⁷ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanas...*, 9.

a otras personas que se dedican a esta labor. Entrevistó a 23 personas, entre ellas miembros de su familia, además dejó registro fotográfico de otros stand y artesanas que comparten en el evento del Festival de la Maceta, con algunos de los que aparecen en el libro se pudo realizar encuesta para esta monografía.

Ese libro consta de cuatro capítulos, también incluye la receta propia de su familia para hacer alfeñiques, la explicación de cómo hacer un ringlete y todo lo referente a la maceta de azúcar. En el primero, la autora expone las memorias de su infancia en las que aparece el alfeñique, ella cuenta su historia, en el segundo se entrevista a más artesanas y hablan un poco de los mitos y anécdotas alrededor de la labor dulcera, en el tercero se hace más hincapié al aprendizaje, sea herencia familiar o no, y el último es el más corto, tiene algo sobre las nuevas generaciones de artesanas y artesanos con fotos.

Figura 74. Maceta de azúcar hecha por la artesana Clara Collazos



Fuente: Fotografía proporcionada por Clara Collazos³³⁸

Páramo comienza con sus recuerdos, dice que desde los 5 años vio a su abuela Marleny Pérez haciendo el dulce, como lo bate, mientras ella desde tan corta edad trata de imitar a los

³³⁸ Maceta de azúcar por Clara Collazos, fotografía proporcionada por ella.

adultos, desde la infancia se empieza interactuar con este saber, sea solo como comensal o como observadora, pero empieza estar presente en los recuerdos familiares.

Después se puede apreciar los saberes entorno a este dulce, cómo se aprende y se va heredando, que cosas continúan y que cambian, por ejemplo, la autora comenta que su abuela aprendió de una forma algo diferente a su madre María Olivia Pupiales Z, pues la señora Marleny lo aprendió cuando tenía 28 años de las primas Collazos, tanto ella como su madre Guillermina –es decir, la bisabuela de Páramo-, aprendieron a trabajar el dulce muy caliente quemándose las manos porque se tenía la idea de que trabajarlo en caliente era mejor, luego se curaba con otro saber popular, untándose en la noche vela de cebo, en cambio María Olivia –nuera de Marleny, madre de la autora- aprendió otras técnicas que compartió para que no se quemaran más las manos³³⁹.

Puede que las técnicas ahora faciliten ciertos procesos como el de no quemarse las manos, o el uso de cierto ingrediente como las gotas de limón, el crémor o el vinagre en la preparación, pero lo que prevalece en ambos casos es la práctica, sino no se hace no se aprende, no se perfecciona el quehacer, bien dicen popularmente que la práctica hace al maestro, esto se aplica mucho en las artesanías del azúcar.

La abuela de la autora, la señora Pérez le menciona a su nieta que ella corría con la maceta en el barrio San Antonio, había muchos juegos en el día de los ahijados en ese lugar. Ella recibía maceta de su padre y del padrino, su padre la compraba en la Galería Central, que en la actualidad no existe como ya se ha dicho. Aquí vemos la forma en que se relacionan y festejan las personas en la ciudad en diferentes épocas y generaciones, esto concuerda con mucho de los recuerdos descritos por los autores que escribían crónicas y sus memorias en las cuatro fuentes hemerográficas analizadas, con A.A en el *Magazine Despertar Vallecaucano.*, Ráfaga en la *Revista Cali Viejo*, Delgado, Rosero y González en *El Pueblo*, Orejuela para *El País* y otros entrevistados para esa misma prensa.

Después, Páramo explica la planeación de las macetas, cada miembro debía desarrollar una función, su abuelo Henry iba por las “[...] guaduas y pencas de cabuya de dónde obtenía el

³³⁹ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanías...*, 17-20.

maguey”³⁴⁰, la abuela Marleny preparaba en dulce, mientras tanto sus hijos, entre ellos el padre de la autora, “[...] después de terminar con sus tareas del colegio debían armar los árboles, las banderas y pulir los palitos de guadua en los que se enrollaban el azúcar”³⁴¹, dando así el resultado de un proceso mucho más artesanal, ahora muchos de estos utensilios son más difíciles de conseguir por lo que se compra un equivalente y se trabaja con esto.

Estos trabajos, espacios y tiempos que compartían en familia que menciona ella y mencionó directamente la señora Orfelina Cerón de Ortega, indirectamente Mercedes de Pérez, -ambas en *El Pueblo*- y como se nota en Elías Manzano y Fanny -en *El País*-, son los que permitieron estrechar lazos familiares, crear recuerdos, aprender seguir heredando la tradición oral de esta cultura dulcera patrimonio vivo caleño, esto también aconteció con dos de los entrevistados, con Clara Collazos y Ferney Martínez Figueroa.

En el segundo capítulo, Pupiales amplía el círculo de entrevistadas, empieza con María Antonia Vergara, a quien le enseñaron el oficio desde los 6 años en Santander de Quilichao, por parte de “sus tías, vecina y madre”³⁴², aunque queda huérfana de madre a los 8 años; se puede observar que las mujeres son quienes la integran en la cocina, con sus saberes y tradiciones, compartiendo experiencias y aprendiendo.

La señora Vergara es oriunda de Puerto Tejada, municipio ubicado en el norte del departamento del Cauca, ahí también se celebra con dulce de alfeñique el día de los ahijados, ella menciona el uso de muñecas representando campesinas y el uso de la jaula en dicha festividad, la autora menciona que ella ha visto jaulas hechas de dulce de alfeñique cuando era pequeña en el Parque de las Banderas en Cali³⁴³, cerca al estadio Pascual Guerrero. El

³⁴⁰ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanías...*, 22.

³⁴¹ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanías...*, 22.

³⁴² Páramo Pupiales, *Dulces y artesanías...*, 37.

³⁴³ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanías...*, 39.

señor Ferney Martínez también menciona conocer de esta práctica ya que su abuelo paterno Lucas Escobar era de Puerto Tejada.

Figura 75. Fotografía de Jaula hecha de dulce



Fuente: Periódico La Última ³⁴⁴

Parece conveniente mencionar que en Julio de 2018 se llevó a cabo el primer festival de la Maceta y Jaula de Dulce, en Puerto Tejada “Con el objetivo de recuperar la práctica ancestral de la corrida de jaula de dulce de macetas y el regalo de las mismas como significado del padrinazgo, el compromiso con los ahijados y afianzar la identidad de las celebraciones tradicionales de las comunidades negras o afrodescendientes nortecaucanos [...]”³⁴⁵. El dulce y las festividades no se limitan solo a Cali, tienen parientes en otras regiones y comunidades.

Con esto podemos ver que quienes practican esto, su vínculo entre ahijados y padrinos, su relación parental ritual es renovada por medio del don, del regalar un dulce, a veces como un

³⁴⁴ «Así vivió Puerto Tejada el Primer Festival de la Maceta y Jaula de dulce», Periódico La Última, acceso el 9 de julio de 2022, <https://periodicolaultima.com/2018/07/09/asi-vivio-puerto-tejada-el-primer-festival-de-la-maceta-y-jaula-de-dulce/>.

³⁴⁵ «Así vivió Puerto Tejada el Primer Festival de la Maceta y Jaula de dulce», Periódico La Última, acceso el 9 de julio de 2022, <https://periodicolaultima.com/2018/07/09/asi-vivio-puerto-tejada-el-primer-festival-de-la-maceta-y-jaula-de-dulce/>.

intercambio voluntario, otras acompañado de cierta presión social, como una obligación.³⁴⁶ Varía un poco las actividades y formas dependiendo del sitio, de las comunidades, en Cali se suele ver el regalo, que los niños y niñas jueguen entre sí, que sus padrinos pasen tiempo con ellos ese día o al menos que entreguen la maceta, en Puerto Tejada, según se aprecia en la entrevista a Martha Belalcázar Roa por el Periódico la Última, se suele es realizar la ‘corrida de la Jaula’, donde la comunidad se reúne, se sube la Jaula dulce, y,

se sube y baja sostenida por una cuerda como una piñata, la regla es que los participantes en fila india, corren y saltan para alcanzar primero a el pájaro que cuelga del centro y del travesaño mayor, luego se sigue jugando subiendo y bajando la jaula, hasta ganar o agarrar en un buen salto el mayor premio que es la propia Jaula.³⁴⁷

En la entrevista entre Páramo y Vergara se habla de la corrida de Jaula también, se explica que:

[...] Clavaban unas guaduas a cada lado, se amarraban unos lazos, y en el centro colgaban la casita. La corrían montados a caballo o a pie. Los clientes las mandaban a fabricar con tiempo. Además, preparaban al jinete y al caballo para la carrera durante la fecha de los ahijados. Los participantes eran los padrinos y los hijos de los padrinos. En la mitad del lugar bajaban la jaula y la subían, y el ganador era quien la cogía. Finalmente, esa persona se la llevaba, o se la comía. [...] ³⁴⁸

Diferentes formas, pero a la vez cercanas en donde se comparte entre adultos, niños y niñas, se renuevan vínculos y se disfruta de dulce, cargados de significados y usados con un fin, las relaciones tejidas en torno a estos manjares son sorprendentes. Este caso recuerda lo visto en el texto de Holtzman para el caso japonés en el primer capítulo de esta monografía, incluso el de Granja Orobio, hay una transculturación, las mismas culturas son las que deciden que conservan y que cambian.

³⁴⁶ Marcel Mauss, *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*, trad. Julia Bucci (Buenos Aires: Katz Editores, 2009), 70

³⁴⁷ Martha Belalcázar Roa, «Así vivió Puerto Tejada el Primer Festival de la Maceta y Jaula de dulce», Periódico La Última, acceso el 9 de julio de 2022, <https://periodicolautima.com/2018/07/09/asi-vivio-puerto-tejada-el-primer-festival-de-la-maceta-y-jaula-de-dulce/>.

³⁴⁸ Páramo Pupiales, *Dulces y artesanías...*, 40.

Figura 76. Maceta de azúcar con muñeca de trapo hecha por la artesana Clara Collazos



Fuente: fotografía proporcionada por Clara Collazos³⁴⁹

Luego pasa a hablar de aquellas que aprendieron adultas, sin familia tradicional en los saberes dulceros, se les hizo más complicado aprender porque las personas no suelen enseñarles a otros por fuera de su familia, como el caso de Ivonne Quintero Romero, que se asoció hace un buen rato cuando se analizó las fuentes hemerográficas. Muchos que desean aprender y emprender asisten a talleres en San Antonio, pues les interesa el tema y desean conservar la tradición de la ciudad, como el caso también del entrevistado y dueño de la tienda de dulces típicos San Antonio, el señor Esteban Morales; tanto él como la señora Ivonne -del libro de Julieth- aprendieron por gusto, no fue un saber familiar heredado.

A grandes rasgos de eso trata el libro de Julieth Páramo y por eso se tomaron fragmentos de sus entrevistas para esta investigación, al finalizar podremos observar cosas en común entre estas artesanas y los y la entrevistada para esta monografía, los señores Morales, Martínez y la señora Collazos.

³⁴⁹ Maceta de azúcar con muñeca de trapo por Clara Collazos, fotografía proporcionada por ella

Empecemos con el señor Esteban Morales, se entrevistó el 7 de septiembre de 2022 en su tienda en San Antonio. Morales se presenta:

mi nombre es Esteban Morales, e, ca, de ... caleño, nací aquí en Cali, hace 72 años, mmm no soy residente del barrio San Antonio, pero he vivido mucho tiempo aquí en San Antonio tratando de recopilar y rescatar la tradición de la maceta, de ese dulce típico que nació aquí en el barrio, [...] yo nací en el barrio San Nicolas, ya con...ahí fue que conocí por intermedio de mis padrinos, que me regalaron la maceta, y esa tradición viene de hace mucho tiempo, --*(breve pausa)*- me vine para el barrio San Antonio a seguir esa tradición todos los años que se celebra el día de la maceta, el día de los ahijados.

En su niñez también conoció dulces como el manjarblanco, el desamargado, torta de pastores, las cucarachitas, los cigarrillos de menta y la chancarina, estos tres últimos los comía en el colegio, de hecho, la chancarina la usaba para jugar con sus amigos. Sobre los dulces de su niñez y paso por el colegio dice:

los cigarrillitos de menta, era el único cigarrillo que uno podía fumar en la escuela, ¿sí? [...] se sentaba uno en el andén a fumar cigarrillo, entonces, toda esa historia vuelve a recordar, ve, hay personas adultas que llegan aquí y miran los dulces, y vuelven a sus añoranzas ¿ve?, las manzanitas de coco, las bananas de aguardiente, los cigarrillos, las cucarachas, cuando la gente ve las cucarachas, vuelve, inmediatamente vuelve 50 años atrás, ¿ve?, que esto era una historia.

En su actividad comercial don Esteban sigue recordando y apelando a la memoria colectiva de las personas, y por supuesto, al contar la historia de algunos dulces es capaz de expresarlo oralmente, sigue transmitiendo la tradición dulcera de la ciudad, esos sabores y recuerdos que pueden explorar las emociones y escapar del olvido.

En la adultez regalo macetas a sus ahijados, fue profesor de natación 40 años y se pensionó, entre los años 2002 y 2007 un amigo lo invita y asisten a talleres sobre macetas en San Antonio, le atraen y dice que tanto a él como a su esposa les ha gustado y han sido hábiles para las manualidades, Morales cuenta:

[...] pues yo hice macetas, vine aquí a San Antonio, donde un amigo y [e] hicimos los talleres de la maceta y ahí aprendí, hace por ahí alrededor de unos 15 a 20 años aprendí y me fue gustando, cómo ir conservando esa tradición y a la vez ir enriqueciendo más, más información de esta, de esta historia.

Así es como Morales aprende y se compromete con el hacer, la estrategia de talleres se convierte en un espacio ideal en nuestro sistema mundo moderno globalizado para que las

tradiciones orales sean compartidas y traspasen la barrera de la consanguineidad. Esteban también trae dulces de zonas del departamento del Valle del Cauca, divulga, comparte, se empapa de estas tradiciones dulceras y es capaz de venderle a sus clientes toda una experiencia, en especial los foráneos, pues les dice las historias de los dulces, las temporadas que se suelen comer, los lugares de dónde vienen, está empeñado en poner su granito de arena para conservar este patrimonio y tradición, a toda persona que pregunte por la maceta le dirá sobre Dorotea Sánchez, la leyenda del origen de la maceta en Cali, eso sí, sin mencionar a la mujer misteriosa extranjera, como aparece ya en el Plan Especial de Salvaguardia.³⁵⁰

A pesar de que Esteban le ha dicho a su hijo para que aprenda a continuar con la tradición dulcera, éste no aprendió, no ha sido de su interés, pero si ha compartido con otros jóvenes, al fin y al cabo, no deja de ser pedagogo, él dice:

Nosotros trabajamos en la temporada con jóvenes de colegio que a ellos les gusta esa parte como de labor social, de manualidad que sirve a la vez y ellos están aprendiendo y más adelante, todos los años han venido aquí a trabajar al taller, ¿ve? entonces ya saben elaborarla y ya ellos mismos las hacen.

El entrevistado en cuestión aprendió en esos espacios de talleres y continua participando en ellos, esta vez como portador de la tradición oral que escuchó, aprendió, y que hoy prácticas y divulga a otras generaciones.

Morales dice que no importa mucho si el alfeñique es dulce caleño o no, si viene de España u otro lugar le parece irrelevante, lo importante para él es que:

La maceta se ha vuelto como un símbolo, ¿ve? de tradición, a la vez que una maceta es un regalo para cualquier persona, no solamente para nuestros ahijados, puede ser un ahijado, ahijado de bautismo, ahijado de confirmación³⁵¹ o ahijado de matrimonio se puede regalar, o simplemente la podemos regalar a cualquier persona, ¿ve?, y la maceta se hace de acuerdo a las temporadas, estamos elaborando de acuerdo a la temporada, que viene macetas del día de Halloween, para la fecha de Navidad, el día de amor y amistad, que se celebra, que se hacen macetas, entonces se hacen detalles alusivos a las fechas, siempre y cuando, guardando la tradición del palo de maguey y los dulces de alfeñique, ¿ve?

³⁵⁰ Yolanda Constaín Restrepo et al., *Plan Especial de Salvaguardia. La tradición de celebrar a los ahijados con macetas de alfeñique en Santiago de Cali, Valle del Cauca* (Santiago de Cali: Cámara de Comercio, 2013).

³⁵¹ En los tres casos de ahijados se hace alusión al catolicismo.

El señor Esteban se interesa por el aprendizaje, divulgación, la tradición dulcera artesanal, llena de recuerdos y añoranzas, al hablar con las personas y darles una banana, por ejemplo, la cucarachita, algunos se conmueven porque recuerdan su niñez o esos momentos alegres en familia o con seres queridos. Tiene una clara motivación de compartir, pero no hace parte de ninguna asociación como ASOMACETAS por mencionar una, lo hace de forma más independiente y desde la juventud y la enseñanza.

Por otra parte, don Esteban no ha participado en eventos promovidos por la Alcaldía o gobernación, él explica:

la Alcaldía ha sacado muchos eventos y uno trata de como de vincularse a ellos sino que le ponen mucha traba, le ponen mucho obstáculo para que las personas participen, obstáculos son como: ¿cómo le van a cobrar a un artesano?, a una persona que es de bajos recursos, le van a cobrar, una..., un cobro por alquiler de un espacio, o un cobro por alquiler de una mesa, o un cobro por alquiler de un stand para salir a promocionar sus productos típicos, no, no se justifica; para los eventos de la maceta que ha hecho la Alcaldía, la Alcaldía en vez de colaborar con los artesanos que son muy pocos, y que son, no son artesanos de... pudientes económicamente, son personas que son de bajos recursos, en vez de colaborarles, no, les está es como tratando de obstaculizar esa participación cobrándole mucho, ¿ve?, entonces hay personas, hay artesanos que escasamente pueden pagar, hay otros que no pueden pagar, entonces nos limitan a que nosotros participemos de esos eventos que organizan las Alcaldías, ¿ve? porque en vez de fomentar están frenando la participación, eso ha pasado con la maceta, todos los años se hacen los eventos, pero no veo porque, si la Alcaldía es un ente que económicamente puede programar estas actividades, que económicamente puede dar una facilidad de participación a los artesanos, les cobran, ¿por qué?, porque estos son eventos que, las Alcaldías se ven beneficiadas por empresas privadas que ellos le, los auspician, los patrocinan [...] el festival de la maceta se hizo, fue patrocinado por Ingenio Manuelita, Ingenio Manuelita es una empresa inmensa y le da [a] la Alcaldía para que haga el festival de la maceta, la Alcaldía hace el festival de la maceta, pero le cobra a los artesanos, le cobra los puestos a los artesanos, ¿ve? ¿cuánto vale un puesto para un festival de macetas?, entonces no se justifica que eso sea.³⁵²

Muchos artesanos y artesanas tienen problemas económicos que los limita, terminan dejando esta labor por otra más rentable, se les dificulta alternar sus trabajos por el mismo funcionamiento del sistema y formas modernas de empleo, además de la inversión y la fuerte

³⁵² Nota aclaratoria: el objetivo de esta pesquisa no es comprobar si es cierto o no lo que opinan las personas entrevistadas, ni siquiera es el objetivo de la historia oral. No obstante, es cierto que los y las artesanos(as) pagan un dinero para poder participar con su stand en el Festival De Macetas, y hay patrocinio de empresas privadas, basta con ver la publicidad del evento para constatarlo, por ejemplo, en El País de junio 29 de 1991, página B4, para el V Festival De Las Macetas en la Colina de San Antonio dice que “(...) Cortuvalle, desde hace cinco años, y Asocaña, desde el año pasado, se han unido para patrocinar la tradición”.

labor de llevar los alimentos y la logística, como el caso de Clara Collazos, otra entrevistada, quien dice que solo participo una vez en el Festival del Mecato por la exigencia física y logística que implica la participación en este tipo de eventos, como más adelante se expresa en la correspondiente entrevista. Entonces se nota que los intentos gubernamentales por formalizar el trabajo artesanal informal necesitan más constancia y es una tarea que aún le falta camino por recorrer.

Por último, este hombre considera que para conservar estos saberes y el patrimonio dulcero se precisa constancia, en el poder conseguir los dulces más allá de una temporada, y de más divulgación y promoción, que esto será una responsabilidad a cargo de

los entes gubernamentales, tratando de divulgarla, promocionarla bien, con tiempo y dándole esa facilidad a las personas de que participen, tanto a los artesanos como a las personas que vienen a, a conocer esa, esa, esa tradición, porque aquí vienen personas a conocer la tradición pero no hay, [...] la maceta está trascendiendo otros departamentos [...] más allá de nuestras fronteras, porque la maceta de nosotros ha ido a Europa, España, Francia, Estados Unidos y todo ¿ve?, entonces la maceta se está dando a conocer, así como toda la gastronomía, como toda la dulcería de nosotros está pasando frontera, asimismo esta tradición que es de aquí, de nuestro departamento y nuestra ciudad está yendo a otras partes, entonces se está dando a conocer y eso es lo que tenemos dar, tener que hacerle, nosotros dar esas facilidades que, que pueda salir.

Receta de Gaucho, por Carlos Ordoñez C³⁵³

Ingredientes: 5 libras de azúcar, 1½ litros de agua, ½ cucharada de cremor tártaro

Preparación: Ponga el agua, el azúcar y el cremor tártaro a cocinar a fuego alto, revolviendo. Cuando esto tome color de panela, agregue el color natural que desee. El más populares en rosado. Para comprobar el momento de punto, tome un poco de melao y déjelo caer en agua fría. Luego, sáquelo y si quiebra, es prueba de que está listo. Vierta todo en una bandeja engrasada y deje enfriar un poco, poniendo la bandeja sobre agua fría. Cuando sea posible manejar el melao con las manos sin quemarse, empiece a estirar, poco a poco. Si es necesario, con la ayuda de un garabato. Estire con movimientos envolventes, hasta que blanquee y empiece a endurecerse. Deje colgando para que se estire y endurezca y corte en porciones.

³⁵³ Ordoñez Caicedo, *La cocina Vallecaucana*, 319-20.

Figura 77. Dulce llamado Gaucho, algunos lo conocen como caucho



Fuente: Página web ginamarcellajimenez.wordpress.com³⁵⁴

La otra persona entrevistada fue la artesana del azúcar Clara Collazos, ella viene de una familia de caleños raizales, sus abuelos nacieron en el Cali Viejo de la década 1890, su abuela paterna fue chef, y su familia tanto materna como paterna han tenido contacto con las macetas y otros dulces, han acumulado ese capital cultural, esos saberes que forman los dulces, que traen las tradiciones orales en ellos y se expresan en el patrimonio vivo que vemos en la actualidad.

Clara nació en 1956, desde sus primeros recuerdos de infancia está presente los dulces y la familia, en especial a su mamá y a sus tías cocinando en fogón de leña, estas últimas eran las que les regalaba a Clara las macetas, no sus padrinos, siempre estaba rodeada de un ambiente alegre y familiar, en especial en la cocina cuando sus tías y madre encendían la radio. Clara recuerda en su época de colegiala comer dulces como cucarachitas, pirulíes, dulce de guayaba, melcocha, menciona también el gaucho, pero por fuera de la escuela, en la colina de San Antonio.

³⁵⁴ «Mmmm!!! A fuego lento», La Gramática del Viaje, acceso 9 de octubre de 2022, <https://ginamarcellajimenez.wordpress.com/2014/01/08/mmmm-a-fuego-lento/>.

Entre los barrios vecinos de San Cayetano y San Antonio ella recuerda aprender a preparar dulces, en una edad entre los 14 y 15 años cuando sus tías y mamá no consideraron tan peligroso el que ella se acercará a la cocina, a hacer las preparaciones, antes de esa edad veía pero de lejos, en especial se apega a una tía que le enseña a hacer macetas, pues las Collazos son conocidas por sus macetas y la fritanga del Cali Viejo, su “vena culinaria” sale a relucir, esos saberes heredados y aprendidos del ver, hacer y practicar.

Clara participó solo una vez en el Festival del Mecato que promovía el periodista Pardo Llada, no recuerda el año exacto, cree que fue en 1984 o 1985, tenía familiares que también participaron, una de sus primas llamada Marta participó con un dulce de pétalos de rosa. Clara solo lo hizo una vez porque pese a que le parecía hermoso considera que:

eso tiene mucho trabajo, ¡ay no! mucho, la transportada de todo eso ¡ay no, no, no!
eso tiene, eso tiene su complique, eso no

Es válido mencionar que para participar había que pagar, pero a ella le parecía barato. Esto es lo que se tocó párrafos atrás con lo dicho por el entrevistado Morales, cuando se hablan de los eventos culinarios.

En 1986 aproximadamente Clara empieza a hacer y vender macetas con su tía, la gente se las encargaba o compraban, no les fue necesario salir a venderlas, ya muchas personas las conocían. La señora Clara intenta seguir con la maceta tradicional que ella conoció, sin marmelos, chocolates, con el dulce blanco sin colorante, sencilla en comparación con las macetas que se ven hoy en día, pero eso sí, con unas figuras muy prolijas, con sentido de la estética gracias a su habilidad manual. La señora collazos entonces reconoce unos cambios en la maceta que son llamativos visualmente pero no tradicionales.

En esta tradición dulcera familiar Clara ha intentado enseñar a sus hijos, pero ellos no han querido, ni siquiera sus sobrinas, a su hija le gusta la cocina, pero le ha gustado más experimentar, Collazos menciona que esta nueva generación no está interesada en aprender de cocina, de los dulces, y que para que la persona aprenda le tiene que gustar, ha notado un cambio en las generaciones no solo en aprender sino en regalar las macetas, ella comenta:

aquí más bien sabe cómo se sigue conservando la tradición, de gente adulta regalándole a adultos, este año a mí me pasó que me quede aterrada, adulto regalándole a adulto, no adulto

a niño porque ya los muchachos no quieren el dulce, quieren es otras cosas, “a no, mejor me regala la plata, o vere que me compro”, a mí me pasó este año, que lo noté mucho fue eso, adulto regalarle a adulto.

En los saberes y la maceta como obsequio ella ha notado lo anterior, quienes mantienen la tradición son las artesanas que hacen las macetas y los adultos que las compran y las regalan entre sí, recordando su niñez y dándole ese valor y continuidad a la tradición de este dulce en particular. Aquí se presenta una pérdida del saber y de la práctica tradicional oral por parte de las nuevas generaciones, la transmisión ha mutado poco a poco a espacios como los talleres, donde pueden ir personas de diferentes edades a aprender, estos lugares son flotadores salvavidas en medio del mar del olvido, porque en ellos se trabaja la forma del olvido de la figura del retorno que intenta recuperar el pasado perdido³⁵⁵, que busca la repetición para seguir recordando y escapar de esas aguas del olvido.

Clara sabe hacer muchos dulces, entre ellos: desamargado, arroz de leche, natilla, manjar blanco, brevas, dulces de papaya, de coco, de tomate de árbol, naranja, y limón, aún guarda las pailas de cobre, hace algunos para llevarle a su hija en EE.UU., además ha tenido varios empleos que alterna con la cocina, hasta como enfermera ha trabajado, ahora se dedica a hacer los dulces según pedido y temporada, y a su negocio de fritanga estilo Cali Viejo los viernes y sábados.

Tocamos tres puntos que son importantes y son los siguientes: ¿cómo identificar un dulce caleño? Clara dijo: “será el sabor, el gusto que uno le coje a las cosas ¿cierto?, para mí como el gusto que uno le coje como a las cosas, a la presentación de las cosas, lo estético”, otra vez destaca lo visual. Luego, expresó que se puede hacer para conservar estos saberes y patrimonios, ella menciona que los mismos adultos la conservan pero que va mermando, perdiéndose porque si hay personas interesadas de las nuevas generaciones, aunque sean pocas. En las dificultades del quehacer dulcero ella no menciona nada, tiene sus utensilios y los ingredientes los consigue en la galería Alameda que es la más cercana de donde ella vive, las frutas se consiguen fácil ahí.

³⁵⁵ Augé, *Las formas del olvido*.

Figura 78. Doña Esneda Figueroa, madre de Ferney Martínez Figueroa, puesto de venta en la galería Alameda, Stand #1 del pasillo central, diciembre de 2016



Fuente: Red social Facebook, Sabores del viejo Cali y el Valle ³⁵⁶

El último entrevistado se trata de Ferney, él mismo se presenta:

me llamó Ferney Martínez Figueroa, eh caleño raizal, nacido hace 63 años en la carrera 16 con calle 14 del famoso barrio Guayaquil de una familia muy ancestral, eh que data en ese sitio desde el año 1900

Él se reconoce como “caleño raizal”, su familia materna es caleña, su abuela Inocencia, su madre Esneda y él nacieron en la misma casa, actualmente ahí está la *Lechonería Don Pascual*; por el lado paterno su abuela era de Marmato, Caldas, y su abuelo de Puerto Tejada, Cauca, su padre era de Miranda, Cauca; su abuelo y bisabuelo eran hombres que vivieron en fincas, eran de campo. Él heredo sus “saberes ancestrales” -como él mismo admite-, de su familia materna, de su abuela Inocencia Figueroa Bolaños y su madre Esneda Figueroa Caicedo.

³⁵⁶ Sabores del viejo Cali y el Valle- Aromas de Recuerdo, «30 años de tradición en cada Navidad», Facebook, 7 de diciembre del 2016, <https://www.facebook.com/saboresdelviejocali/photos/a.785452171550849/1158089497620446>.

Retrocedamos un poco en el tiempo, incluso antes del nacimiento del señor Ferney, hablemos de sus abuelos maternos, él cuenta:

mi abuela Inocencia nació en el 28 de diciembre del año 1907, allí en esa esquina del barrio Guayaquil, mi abuelo Hernando Caicedo Vergara no tengo el sitio preciso donde nació, pero sé que nació en Cali, también para esa época

Para Ferney, Inocencia fue:

[...] una mujer muy ejemplar, ella fue una mujer muy abnegada, consagrada a su familia, levantó, nos levantó a nosotros, levantó a mi tía, mi mamá, que fueron sus únicas dos hijas y una juerga de sobrinos, pues la familia completa, porque allá había comida para don reimundo y todo el mundo, y mi abuela era la que pues ponía ese ollón, esa era la famosa olla familiar de ese tiempo, ella toda la vida desde el año mil novecientos veinte y algo ingresó a la galería central, a la antigua galería central, hoy desaparecida dónde queda el palacio de justicia y siempre trabajó en su venta de frutas, ella tenía un puesto inmenso, donde conse... eh ahí extendía toda clase de frutas, y allí para ese tiempo lo primero que ella de los saberes ancestrales comenzó a vender, fue el desamargado, ¿ya? y en 1930 se inició con otras compañeras a vender las famosas macetas para los ahijados

El entrevistado empieza a recordar, hace ese ejercicio, transmite sentimientos y se expresa oralmente, lo que sabe, lo que le han enseñado generacionalmente en familia, y lo contrasta con lo que ve actualmente, dice:

La gente hoy en día es que, hay el dulce desamargado y por eso le llamaban dulce en caldo, porque ese dulce no espeso, ese dulce la miel era aguada, ¿ya? entonces hoy en día es que han diversificado mucho, le han cambiado, lo mismo que con las macetas, la maceta tradicional no es la que el formato que han vendido ahorita a la gente de, de esta nueva generación, que han vendido en la cámara de comercio, le han vendido ese formato de en artesanías de Colombia, que la maceta solamente era dulce, una piña y una figura así grandísimas, no, así no era la maceta tradicional, no, la maceta tradicional que yo alcancé a conocer fue, imagínese en los años 60, llevaba grajeas, eh, llevaba menticas, llevaba, eh, chokolatines no, llevaba bombones, llevaba colación, llevaba muñequitas de pan, llevaba galletas, y obviamente los alfeñiques y la piña, ¿no?, y las figuritas eran muy bonitas, eran hecha en cartulina, a mano.

El PV fruto de esa tradición oral dulcera se ve modificada y estandarizada al ser un producto comercial también, al ser símbolo caleño y volverse el alimento deseable ante los ojos curiosos y ajenos en especial, como lo que comentaban autores como Contreras, Matta y que podemos evidenciar, desde la perspectiva de Ferney cuando habla del “formato que han vendido”, él tiene una idea de maceta tradicional diferente a la actual, un poco más parecida a la de la entrevistada Clara Collazos, entonces no solo hay una pérdida de la tradición oral

con las nuevas generaciones a nivel general sino que también hay cambios para la supervivencia de está anclada a lo económico, de seguir unos parámetros.

Ferney cree que su bisabuela le enseñó a hacer el desamargado a su abuela. Lo del dulce en caldo coincide con lo dicho en el *Despertar Vallecaucano* de 1973, se mencionó algunos dulces, entre ellos el dulce en caldo -Desamargado- y el manjar blanco, parece ser los recuerdos del autor sobre la navidad en la ciudad, bueno cuando era más pequeña, el Cali Viejo, de “Cali, 1918-20 aldea”³⁵⁷.

Figura 79. El entrevistado Ferney Martínez Figueroa



Fuente: fotografía proporcionada por Ferney Martínez Figueroa.³⁵⁸

En 1930 Inocencia inició la venta de macetas tradicionales en compañía, en la galería central, respecto a los ingredientes el Sr. Ferney dice que las frutas que le traían a su abuela eran del

³⁵⁷ «Santiago de Cali y su Navidad», *Despertar Vallecaucano* no. 12 (Santiago de Cali) 1973: 16.

³⁵⁸ El señor Ferney Martínez Figueroa, foto proporcionada por él.

Cauca, Navarro, Yumbo, Bolo, Dagua; entre las frutas vista por él, que él sabía que se las traían y ella hacía su desamargado hallamos naranjuela, guillo verde y amarillo, papayuela, papaya verde, papaya patiana, breva, limón, ají dulce, greña de vieja o cabello de ángel, toronja rosada y toronja blanca, naranja común y la agria, cidra y calabaza, algunos de esta Martínez no las ha vuelto a ver, como las naranjuela y los guillos. Esto nos muestra la biodiversidad de las tierras vallecaucanas y cercanas que ha ido cambiando, pues como vimos en los periódicos el suministro de la despensa de Cali cada vez son zonas más lejanas como Nariño y Huila, el valle se ha dedicado más al monocultivo de caña y la expansión urbana desaprovechando y perdiendo la fertilidad de la tierra para asegurar la seguridad y autonomía alimentaria.

También hay otro ingrediente importante: la leche, se compraba en barrajones, al señor Martínez le gusta la leche de finca, por ser una leche pura, de buena calidad, un punto recurrente entre varias cocineras y cocineros, por ejemplo, de esto hablo la Sra. Orfelina Cerón de Ortega, en *El Pueblo*, hay pérdida de calidad en los alimentos y más cuando hay tantos eslabones en la cadena, no sabemos de dónde vienen los alimentos y son parte de grandes industrias, peor aún, si están muy procesados. Adicionalmente, Martínez menciona que hay “misterios de las viejas”, que son esos secretos de sabor que a veces son dichos, a veces son llevados a la tumba, ahí es donde se pierden estos saberes ancestrales y legados a través de la historia oral.

Cinco años después -1935- nace Esneda, hija de Inocencia y madre de Ferney, ella también aprende de su madre junto con su hermana, sus formas de cocinar tienen una dificultad para algunos que es el uso de las medidas, son al “ojímetro” como comúnmente se dice en este país, esto quiere decir que se calcula la cantidad con solo mirar, no se usa contando las cucharas o cucharadas, menos tazas, y de tanta práctica ellas ya saben, calculan así, otra característica es el tiempo del proceso, al ser un trabajo artesanal y desde cero con los productos es una labor de horas, a veces de días.

Ahora pasemos a los recuerdos de infancia del entrevistado, él recuerda los dulces que hacían en su casa y consumían en diciembre, estos son: Desamargado, manjar blanco, arroz con leche, dulce de mora, de mamey y de piña. En semana santa comían parecido, otra vez

desamargado, dulce de piña, de mamey, arroz con leche y esto que separaba los dulces de esta festividad: las empanadas de arroz de leche -por cierto, hay receta de esta delicia en este trabajo de grado que está leyendo-.

En la época escolar, todavía niñez, él recuerda comer brevas escarchadas, caspiroleta de azúcar y de miel, caspiroleta de manjar blanco con anís, brevas de desamargado, en la tienda de las Caicedo en Cali, la que A.A. en el *Magazine Despertar Vallecaucano*, que se ubicaba en la calle 13 con carreras 6ª y 7ª, como se mencionó en el apartado de análisis de ese tipo de fuentes, por la dirección es probable que sea ya que Ferney dice:

las Caicedo quedaban exactamente, cuando la calle 13, que la tengo aquí en mi recuerdo que era muy estrecha y todos esos edificios todavía, que eran como de 1800... eh quedaban en toda la calle 13 entre carreras quinta y sexta, mano derecha subiendo, era una casa vieja, las vitrinas eran en madera, -*breve pausa*- las vitrinas eran en madera, y le envolvían a uno en papel mostrador

Así vamos recorriendo la dulcería de la ciudad en años más lejanos, pues en los recientes está descrito en la sección *¿Y los dulces? la Cali dulcera*, nos damos cuenta de que era muy movida en las zonas más antiguas de la ciudad, como el centro donde quedaba la tienda de las Caicedo, Ferney también menciona la chancarina que comía en su colegio República del Ecuador en el barrio Guayaquil -hoy en día no existe-, cosa en común con el entrevistado Esteban Morales, y agrega que la mejor melcocha que se comió era de una que se hacía en la puerta antigua del cementerio central, comenta:

el cementerio central en ese entonces la entrada era por la carrera primera, no por donde hoy en día entra uno, no, por la carrera primera al frente de la licorería, ahí era la entrada del cementerio y la señora se hacía debajo de un palo de almendrón, de los palos de almendrón que había, que eran inmensos, daban hasta el cementerio, la melcocha, ¡no, pero qué cosa tan rica!, y ella la batía, ahí mismo la batía.

La melcocha es uno de los dulces más escasos en Cali hoy en día, yo recuerdo que cuando iba al jardín infantil, a principios de los años 2000, el vendedor informal de melcocha pasaba por las tardes en el barrio Antonio Nariño, después no volví a ver la melcocha sino en algunos puntos del centro de Cali, en las afueras como en Pance -como usted pudo observar en las fotos de este escrito-, y en octubre de 2022 las vi en la estación Universidades del M.I.O.³⁵⁹ En Pance hablé con una vendedora de cono de gelatina de pata y me comentó que a muchas

³⁵⁹ Transporte Masivo Integrado de Occidente, transporte público de la ciudad de Cali

personas que se dedican a batir la gelatina y panela -como en el caso de la melcocha-, les gusta venirse a zonas donde están más al aire libre y no tan contaminadas y encerradas como en la ciudad; tal vez esta sea la razón por la que cada vez se ve menos en la ciudad, se encuentra más en las zonas externas de Cali.

Otro recuerdo dulcero de la niñez de Ferney y que nos recuerda la Cali dulcera de esos años es el siguiente:

me recuerdo cuando salíamos de estudiar, a las 5:30pm salía yo de estudiar, llegaba y comía, y mi mamá nos decía: “bueno, vamos a pasear a San Antonio”, ese era el paseo riquísimo, esas tardes de Cali eran muy diferente a éstas, era unos ventarrones, y nos íbamos, nos metíamos por toda la carrera 12, [barrio] San Bosco, y antes de llegar a la [calle] quinta había una casa viejita, y eran viejitas las señoras que atendían, unas vitrinas de madera, ¡unos dulces de guanábana!, dulce de arracacha y dulce de leche, ¡no!, pero qué cosa tan rica, -*pequeña pausa*-pero eran espectaculares

En 1969 se cerró la galería Central y se reubico a las vendedoras y vendedores, a doña Inocencia la mandaron para la galería Alameda:

Después en 1969 que ya tocó emigrar de allí, de ese sitio la galería central, se fue para la galería alameda, ajá, hasta 1982, año en que ella se enfermó y ya no volvió más, ella se murió en el año 1984.

Entre ese año y el de 1970 el Sr. Ferney ya empieza a colaborar y aprender de las macetas con su abuela y su madre, aunque en lo decorativo y manual, no tanto en la cocina por su corta edad, entre los 10 y 11 años.

En 1982 asume las ventas y el puesto de la galería Alameda la señora Esneda porque su madre Inocencia esta con problemas de salud, dos años después Inocencia muere. En 1986 participaron en el festival del mecató de Pardo Llada, tuvieron una buena experiencia:

[...] sí yo tenía unos 30 años cuando yo comencé a hacerle dulce a mi mamá, ¡ah bueno!, y fue cuando ya comenzamos a participar en los famosos eventos que hacía el finado Pardo Llada, ¿no?, participamos en todos, los festivales de mecató, allá en el CAM, eso era una fiesta, esa era otra fiesta. El festival del mecató de Pardo Llada, nosotros participamos y ganamos siempre, ganamos como 5 veces al mejor champús

En 1989 Ferney comienza a hacer el desamargado y le ayuda a su madre, vale aclarar que con Esneda y Ferney el trabajo cambia, ellos ya no venden frutas, su stand en el pasillo central

de la galería Alameda no está funcionando todo el año, pues Esneda y Ferney tenían otros trabajos, Esneda hacía oficios varios en los consultorios del seguro social, Ferney hace asesorías jurídicas.

Este punto es importante porque nos muestra lo que varias artesanas y vendedoras de macetas a través de la prensa decían: es difícil vivir solo de ese trabajo, al menos todo el año, si bien don Ferney tiene su clientela y le encargan a lo largo del año, no deja de ser un trabajo artesanal complejo si solo se quiere dedicar a él, culturalmente en Colombia muchas personas no suelen valorar el trabajo artesanal y pide rebaja en los productos, muchas no son conscientes del trabajo, los utensilios, el precio de los ingredientes, el esfuerzo, las horas de practica y los saberes que hay detrás de este patrimonio dulcero, por lo que no lo valoran, además de que el ritmo de vida es diferente, como se viene diciendo desde hace muchos párrafos, ¿usted tendría el tiempo, el gusto, y ganas para hacer todas sus actividades diarias y aumentarle 3 a 6 horas de cocina para un solo plato? ... y si no sabe ¿el tiempo para practicar y para aprender? Es complicado, pero es una invitación a apreciar esto y no dejar perder los saberes ancestrales que son nuestro patrimonio vivo.

En 1997 aproximadamente Ferney se integró a ASOMACETAS Cali, entre 2017 y 2018 su madre Esneda ha tenido problemas de salud que ha hecho que Ferney este al frente del puesto de ventas en la galería. La forma en que él obtiene las frutas cambió, si tiene proveedores pero no como los que tenía su abuela, él compró este año en la galería Santa Elena limones porque su proveedor desde hace como 30 años subió demasiado el precio del limón pajarito, el usado en el desamargado, la papayuela por ejemplo, viene de la Cumbre, Valle del Cauca, Ferney ya tiene relación comercial con una señora de allá y cada que tiene producción arrima donde él y le trae la papayuela, también la mujer de los ajíes dulces.

Sea que se esté pasando en el país por sequia o lluvias las frutas llegan, como mencionaba la entrevistada Clara Collazos, claro que hay diferencias, el Sr. Ferney es más consciente de dónde vienen las frutas y le interesa mirar los precios, sabe que esto le afecta su negocio, alrededor de septiembre de 2022 el limón, sea mandarino, pajarito o Tahití estuvo muy costoso y de eso habla el Sr. Ferney, una de sus dificultades con el hacer dulcero fue el precio de los ingredientes.

En esa línea está la señora encuestada Ana Muñoz, hija de los fundadores de Manjarblanco Valluno, en el barrio San Bosco de Cali, ella mencionó que si había tenido algunos problemas con los totumos, donde se “emplata” el manjarblanco, ella también tiene negocios con un proveedor hace muchos años, él le trae estos recipientes desde el Patía, Cauca, en su negocio se han quedado sin estos totumos y les ha tocado no recibir más pedidos y cerrar el negocio, pues como el Patía es una de las zonas de conflicto armado en el país a veces resulta imposible transportarlos, otro tema es el fogón de bareque y la leña, que son difíciles de conservar por el espacio y materiales dentro de la ciudad en la actualidad, además de la parte ambiental, es un poco complejo. Don Ferney cocina en estufa a gas y usa olla de barro -curadas antes de usar por supuesto-, por eso sus dificultades no han sido tantas.

Para finalizar, el Sr. Ferney mencionó que también se vio afectado por la pandemia en 2020, puesto que la galería Alameda estuvo cerrada un tiempo.

Durante la entrevista se le preguntó al señor Ferney qué festividades celebraban en su familia y los alimentos consumidos en éstas, él respondió:

[...] se celebraba la Navidad, se celebraba el San Pedro y San Pablo, se celebraba las fiestas de ese tiempo, Corpus Christi que era muy bonita, ¿no?, entre otras cosas, muy bonita, por lo menos en esta ciudad, [...] [también] la Semana Santa, ja, riquísimo nunca más me lo volví a comer, un pescado seco, pero pescado seco de verdad, ese pescado seco, mi mamita compraba 4, 5 o 6 libras para la familia y le sacaba la sal con otra libra de sal, ella echaba remojar ese pescado ya salado con más sal y le sacaba toda esa sal, eso quedaba exquisito, me acuerdo tanto que era lo preparaba con cebolla cabezona, tomate y leche, delicioso [...] nos hacía arroz con leche, hacía dulces desamargados, dulce de piña, pero eso sí, ella cocinaba, eso lo hacían desde miércoles santo, el jueves santo sí mucho porque como no era ayuno completo ya por la tarde le daban a uno otra comidita, pero el viernes santo eso era una cosa super religiosa, pues, aquí en esta ciudad, no se oía música, ni desorden, no, era una quietud, un silencio, uff [...], dulce de mamey también nos hacía mi abuela, dulce de mamey y el arroz con leche, uff, oh riquísimo, es más, mi abuela en ese tiempo nos hacía empanadas de arroz con leche

Todas estas celebraciones religiosas mencionadas por Ferney vendrían siendo parte del tiempo sagrado o festivo, el tiempo diferente al profano o al mundo natural, donde no hay ruido, se vive diferente por la dedicación a lo sagrado³⁶⁰, es otro cambio observable en la actualidad, donde las mismas celebraciones se llevan a cabo de diferente manera o con un

³⁶⁰ Eliade, *Lo sagrado y lo profano.*, 77

trasfondo religioso mermado o inexistentes, pasa a la experiencia profana, se le despoja el carácter religioso aunque dicha celebración no se pueda separar del pasado religioso que aun llevan las personas en sus historias, memorias y tradiciones orales.

Conclusiones

La tradición oral de la dulcería como patrimonio vivo se ha preservado en Santiago de Cali entre 1960-2020 gracias a que las personas han compartido sus saberes ancestrales en dos espacios: el familiar y en los de aprendizaje como, por ejemplo, en talleres. En el primero se comparte intergeneracionalmente, por lo general son tres generaciones que conviven un espacio como es la cocina, que les recuerda a hogar y permite crear memorias, los y las pequeñas ven y quieren participar, imitar, aunque lo primero que aprenden a hacer es “control de sabor, de calidad”, probando de las cosas que se cocinan, por lo general, son las mujeres las que integran a este mundo a las nuevas generaciones, en especial las abuelas, y ellas suelen ser celosas con su quehacer, por eso algunas solo le enseñan a hijas, sobrinas, nietos y nietas y a las esposas de sus hijos, algunas veces a sus hijos, eso lo pudimos ver con muchas de las mujeres de la prensa, de las encuestas y entrevistas realizadas, además del libro de las entrevistas de Julieth Páramo Pupiales.

El segundo caso es el que le aconteció al entrevistado Esteban Morales, a Nidia Pereira vista en *El País*, y a algunas personas entrevistadas por Páramo Pupiales para su libro, el caso más sonado el de Ivonne Quintero Romero, estas personas querían integrarse a las artesanías dulces, reconocían el valor y gusto hacia el patrimonio vivo dulcero de Cali pero en sus familias no había quien les enseñara estos saberes, por ello recurren a espacios de aprendizaje, a compartir con quienes saben, escucharlas, practicar y dar su toque.

Hay tres cosas llamativas en ambos grupos, uno es sobre la habilidad que desarrollan, tienen afinidad con las artes manuales, varias artesanas y artesanos de los dulces, en especial de las macetas, se han dedicado a la pintura, a la cerámica, al porcelanocrón, al tejido, artista de yeso. La otra es referente a la cocina, pues no solo se inclinan por el dulce, también les apasiona la cocina en general, y algunos tienen como negocio de fin de semana la fritanga caleña, como Ferney Martínez F. y Clara Collazos. El tercer aspecto es el de heredar la tradición y los saberes, que esa historia se siga transportando de boca en boca y oreja en oreja, a través de la enseñanza y los sabores, que ese patrimonio vivo continúe vivo y haga sentir a la ciudadanía caleña precisamente como caleños y caleñas.

Respecto a ese último punto podemos especular e imaginar un poco, Clara, Ferney y Esteban han mostrado que sus hijos y sucesores generacionales no muestran interés en aprender y continuar portando y difundiendo esta tradición oral dulcera, hay cierta apatía de las nuevas generaciones hacia esto, pero habrán otros que estén interesados después de ellos, que no aprendieron en el espacio familiar por sus condiciones, tal vez padres que no sabían, no querían enseñar o no podían, el mismo espacio de un apartamento pequeño donde no tienen todos los elementos que ellos consideran para enseñar, así que el espacio de aprendizaje fuera de la familia irá creciendo, se cobrará por él en la mayoría de casos ya que el conocimiento en este sistema se ve como mercado, se puede vender.

Las nuevas relaciones en este sistema mundo donde el trabajo artesanal es más complejo, pero al mismo tiempo una resistencia al cambio más individual e industrial supone cambios en nuestros dulces también ¿lo había pensado antes?, los espacios y personas con quien compartimos cambió y sigue cambiando, tenemos un ritmo de vida rápido y gustos diferentes pero aun así habrán personas dispuesta a aprender, a enseñar, a continuar la tradición oral dulcera con nuestro patrimonio vivo, aunque en la mayoría de casos alternando la artesanía con otros trabajos, y destacándose unos dulces sobre otros por la pérdida de biodiversidad frutal y saberes que no lograron ser transmitidos y continuados.

Identificar cómo se ha preservado la tradición oral dulcera como patrimonio vivo a través de fuentes orales y hemerográficas permitió valorar y resaltar esta labor que se ve como irrelevante, si no aprendemos y legamos el patrimonio vivo se verá afectado. En un libro de cocina ya están registradas las recetas, recogidas de la oralidad, pero esto no sirve de mucho si no se practica y comparte, se crean y reviven recuerdos en el aprendizaje, por eso, este trabajo es una invitación a apreciar el trabajo de resistencia del artesano inmerso en un sistema mundo donde tiene las de perder, rescatar y continuar la dulcería es continuar y conectar con las raíces culturales, lo europeo, lo africano, lo americano, incluso lo asiático, conectamos el mundo a través de la comida, poderoso y más abarcador, la verdadera globalización, piénselo cada que come un dulce, este patrimonio vivo conservado por la tradición oral, por las personas, pregúntese: ¿con qué culturas y lugares del mundo estoy conectando? ¿Qué historias hay detrás? ¿de dónde viene sus elementos e ingredientes?

Figura 80. maceta de azúcar tradicional elaborada por el Sr. Ferney Martínez Figueroa



Fuente: Fotografía propia ³⁶¹

³⁶¹ Foto propia, maceta tradicional elaborada por el Sr. Ferney Martínez Figueroa, 2022

Referencias bibliográficas

I. Fuentes Primarias

Publicaciones periódicas

Hemeroteca Biblioteca Departamental Jorge Garcés Borrero de Cali:

El País 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1989, 1991, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2004, 2005, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

El Pueblo 1979, 1980, 1982, 1984, 1985

Magazine Despertar Vallecaucano 1973, 1983, 1985, 1988, 1989, 1990, 1992, 1993, 1994, 1995, 2000

Revista Cali Viejo 1974, 1975, 1977, 1983, 1984

Hemeroteca Biblioteca Mario Carvajal:

El País 1977, 1979, 1983, 1984, 1986, 1988, 1990, 1992, 2007, 2014, 2015, 2018

Entrevistas

Ferney Martínez Figueroa, septiembre 5 de 2022, correo ferneymartinezfigueroa@gmail.com, barrio Antonio Nariño, Cali, entrevistado por Stephanie Perdomo Guiral.

Clara Collazos, septiembre 15 de 2022, carrera 14 #2ª-63, barrio San Cayetano, Cali, entrevistada por Stephanie Perdomo Guiral.

Esteban Morales, septiembre 7 de 2022, “dulces típicos, San Antonio dulce”, calle 2 #10-65, barrio San Antonio, Cali, entrevistado por Stephanie Perdomo Guiral.

II. Fuentes secundarias

Artículos de revista impresa y artículos de revista en línea

Aguilar Jara, Norma. «La gastronomía peruana patrimonio cultural: material e inmaterial, genera desarrollo socioeconómico en la provincia de Huánuco». *Investigación Valdizana* 10 no. 4 (2016): 190-3.

- Alegría-Licuime, Luis, Pía Acevedo-Méndez y Carlos Rojas-Sancristoful. «Patrimonio cultural y memoria. El giro social de la memoria». *Revista Austral de Ciencias Sociales* 34 (2018): 21-35. <https://doi.org/10.4206/rev.austral.cienc.soc.2018.n34-03>
- Arévalo, Javier Marcos. «La tradición, el patrimonio y la identidad». *Revista de estudios extremeños* 60, no. 3 (2004): 925-56
- Armas, Judit Gutiérrez de. 2017. "Gastronomía Y Construcción De La Identidad Nacional En Canarias. Un Estudio De Caso a Partir De Los Recetarios Del Archivo Conde De Siete Fuentes (1880-1930)." *Revista De Dialectología Y Tradiciones Populares* LXXII, (no. 2): 531-54
- Bermejo Barrera, José Carlos. «¿Qué debo recordar? Los historiadores y la configuración de la memoria». *Memoria y Civilización* 5 (2002): 191-218.
- Bermúdez Escobar, Isabel Cristina. «la caña de azúcar en el valle del cauca». *Credencial Historia* 92 (1997). <https://n9.cl/o6ubs>
- Bernal Guevara, Francisco Javier y Javier Nicolás Bernal Restrepo. «Contribuciones a la Historia Socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: la superación de la dualidad naturaleza-cultura a través del análisis de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña». *Boletín De Antropología* 34, no. 58 (2019): 129-57.
- Bourdieu, Pierre. «La ilusión biográfica». *Acta Sociológica* 56 (2011): 121-128.
- Castilla Corzo, Felipe, Juan Camilo Quintero Araujo, Diana Vernot, y Indira Sotelo Díaz. «Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: Un acercamiento para su conocimiento técnico». *Perspectivas En Nutrición Humana* 19, no. 2 (2018): 209-223. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v19n2a07>.
- Contreras, Jesús. «La alimentación contemporánea Entre La globalización Y La patrimonialización». *Boletín De Antropología* 34, no. 58 (2019): 30-55.
- Duque Páramo, María Claudia. «Niñas Y niños colombianos En Los Estados Unidos. Agencia, Identidades Y Cambios Culturales Alrededor De La Comida». *Revista Colombiana De Antropología* 44, vol. 2 (2008): 281-308. <https://doi.org/10.22380/2539472X.1059>.
- Estrada, Julián. «Geografía Dulce De Colombia». *Boletín Cultural Y Bibliográfico* 24, no. 11 (1987): 46-59. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/2998.
- Granja Orobio, Katherine. «Sabor y color de una cocina Afropacífica». *Revista del Grupo de Investigación Cununo* 3 (2014): 199-213.

- Gutiérrez de Armas, Judit. «Gastronomía Y Construcción De La Identidad Nacional En Canarias. Un Estudio De Caso a Partir De Los Recetarios Del Archivo Conde De Siete Fuentes (1880-1930)». *Revista De Dialectología Y Tradiciones Populares* LXXII, no. 2 (2017): 531-554.
- Holtzman, Jon. «Dulzor, género e identidad en el arte culinario de Japón». *Estudios De Asia y África* 50, no. 3, vol 158 (2015): 701-720. <https://doi.org/10.24201/eea.v50i3.2045>.
- Instituto Caro y Cuervo, Ministerio de Cultura. 2018. *Diccionario de Colombianismos*. Bogotá: Imprenta patriótica.
- Jodelet, Denise. «Pensamiento social e Historicidad». *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, vol. XXIV, no. 93 (2003): 98-113.
- Manero Brito, Roberto y Maricela Adriana Soto Martínez. «Memoria colectiva y procesos sociales». *Enseñanza e Investigación en Psicología*, vol. 10, no. 1 (2005): 171-189.
- Mariezkurrena Iturmendi, David. «La historia oral como método de investigación histórica», *Gerónimo de Uztariz* no. 23-24 (2008): 227-33. <https://n9.cl/pdyef>.
- Matta, Raúl. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes* 24, no. 2 (2011): 196-207.
- Mauss, Marcel. 2009. *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Traducido por Julia Bucci. Buenos Aires: Katz Editores
- Mosquera, Víctor Hugo. «Hábitos De alimentación Y Estado Nutricional En La Comunidad De La Vereda De San Nicolás De Bari (Sopetrán, Antioquia): Un Acercamiento Desde El Racismo Estructural». *Boletín De Antropología* 34 no. 58 (2019): 199-225.
- Restrepo De Fuse, Cecilia. «La Alimentación en la historia de la vida cotidiana de Santa Fe de Bogotá a finales del siglo XVIII». *Boletín de historia y antigüedades*, no. 841 (2008).
- Sánchez Botero, Esther. «¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?». *Boletín del Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico-OPCA* 10 (2016): 40-57.
- Sánchez Gutiérrez, Enrique. «Ver, Preguntar Y cocinar... Y Cocinar Cantando. La Cocina Tradicional Del Pacífico Colombiano: Un Patrimonio Cultural En Riesgo». *Boletín De Antropología* 34, no. 58 (2019): 185-98. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a07>
- Spivak, Gayatri Chakravorty. «¿Puede hablar el subalterno?», *Revista Colombiana de Antropología*, no.39 (2003): 297-364. <https://doi.org/10.22380/2539472X.1244>.
- Uría, Jorge. «Una nueva historia de la alimentación». *Historia Contemporánea* 48 (2013): 33-69. <https://doi.org/10.1387/hc.12823>. 1968. *La tradición oral*. Traducido por Miguel María Llongueras. 2ª ed. Barcelona: Editorial Labor, SA.

Vásquez-Arenas, Gerardo y Esperanza Gómez-Hernández. «Crisis Alimentaria, patrón Civilizatorio E Interpelaciones Andinas». *Boletín De Antropología* 34 no. 58 (2019): 78-93.

Velasco, Elsa. «Teoría: El concepto de identidad», En *Dossier para una Educación Intercultural*. Coord. por Belén Dronda. Madrid: Centro de Investigación para la Paz, CIP-FUHEM, 2005.

Vernot, Diana. «Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados- nación». *Boletín De Antropología* 34, no. 58 (2019): 94-107.
<https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a04>.

Villa Gómez, Juan David, Manuela Avendaño y María Camila Agudelo. «La memoria como objeto de estudio en las ciencias sociales». *Estudios centroamericanos* 73 no. 754 (2018): 301-26.

Libros, capítulos de libros y compilaciones

Augé, Marc. *Las formas del olvido*. Barcelona: Gesida Editorial, 1998.

Bloch, Marc. *Apología para la historia o el oficio de historiador*. Ciudad de México: Fondo de cultura económica, 2001.

Castilla Corzo, Felipe y Diana Vernot. «Homogeneización, género e identidad en las cocinas de Colombia». En *Cultura en América Latina. Prácticas, significados, cartografías y discusiones*. Coor. por David Bautista Toledo, César Jiménez-Yañez y Christian Fernández Huerta. 59-66. México: Universidad Autónoma De Baja California, 2017.

Constaín Restrepo Yolanda, María Galina Triana Morales, Diego Enrique Echeverri Bucheli, y Enrique Sánchez Gutiérrez. *Plan Especial de Salvaguardia. La tradición de celebrar a los ahijados con macetas de alfeñique en Santiago de Cali, Valle del Cauca*. Santiago de Cali: Cámara de Comercio, 2013. <https://acortar.link/G54P47>

Eliade, Mircea. *Lo sagrado y lo profano*. Madrid: Ediciones Guadarrama, 1973.

Gili, María Laura. «La historia oral y la memoria colectiva como herramientas para el registro del pasado». En *Las sociedades de los paisajes áridos y semiáridos del centro-oeste argentino*. Coords. Yoli Martini, Graciana Pérez Zavala y Yanina Aguilar. 443-448. Río Cuarto: Editorial de la Universidad Nacional de Río Cuarto, 2009.

Halbwachs, Maurice. *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2004.

Hartog, François. «Patrimonio y presente». En *Regímenes de historicidad. Presentismo y experiencias del tiempo*, 179-224. México: Universidad Iberoamericana, 2007.

- Hobsbawm, Eric. *La invención de la tradición*. Barcelona: Editorial Crítica, 2012.
- Páramo Pupiales, Julieth. *Dulces y artesanías. Relatos de las artesanas creadoras de las macetas en Cali*. Santiago de Cali: Dirección Editorial por Julieth Páramo Pupiales, 2016.
- Patiño Ossa, Germán. «Dulcería y sexualidad». En *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*, 65-74. Bogotá: Ministerio de Cultura de Colombia, 2012.
- Pons, Anacleto Pons y Justo Serna Alonso. *La Historia Cultural: Autores, Obras, Lugares*. Madrid: Akal Ediciones, 2013.
- Restrepo Jiménez, Lina María. «La cocina vallecaucana en el siglo XIX: una mirada desde la historia ambiental». En *Conflictos ambientales en ecosistemas estratégicos*. Comp. por Aceneth Perafán Cabrera y Jorge Enrique Elías Caro. 179-193. Santiago de Cali: Programa Editorial de la Universidad del Valle, 2017.
- Sandoica, Elena Hernández. *Tendencias historiográficas actuales. Escribir historia hoy*. Madrid: Ediciones Akal, 2004.
- UNESCO. *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. París: Unesco, 2018.
- Vansina, Jan. *La tradición oral*. Barcelona: Editorial Labor, 1968.
- Viazzi, Pier Paolo. «Antropología e historia: los años del acercamiento (1950-1968)». En *Introducción a la antropología histórica*, 123-188. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2003.
- Zolla, Carlos. *Elogio del dulce. Ensayos sobre la dulcería mexicana*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, y Azúcar S.A., 1988.

Recetas vistas

- Ordoñez Caicedo, Carlos. *Gran libro de la cocina colombiana vol. I*. Bogotá: Editorial Printer Colombiana, Instituto Colombiano de Cultura, Círculo de Lectores, 1984.
- Ordoñez Caicedo, Carlos. *La cocina Vallecaucana*. Santiago de Cali: Imprenta Departamental del Valle del Cauca, 2003.

Vídeos

- Mantequiendo con Adriana. «Desamargado valluno». YouTube, 2021. Vídeo. <https://www.youtube.com/watch?v=lYSis7Dn2zg>.

Ministerio de Cultura. «Animación Política». YouTube, 2018. Video.
<https://www.youtube.com/watch?v=WmlgV0adtKE>.

Supernoticias del Valle. «Festival de macetas 2020 de Cali será de manera virtual por crisis sanitaria». YouTube, 2020. Video.
<https://www.youtube.com/watch?v=5g2Ts4sDX28>.

Imágenes

«Arroz con leche colombiano». Deliciosi. Acceso octubre 9 de 2022,
<https://www.deliciosi.com/arroz-con-leche-colombiano/>.

«Manjar blanco (Valle)». Colombia.com. Acceso octubre 9 de 2022,
<https://www.colombia.com/gastronomia/recetas-colombianas/manjar-blanco-r220>

«Sorbete de Pomarrosa». Sabores del viejo Cali y el Valle- Aromas de Recuerdo. Acceso octubre 9 de 2022 <https://n9.cl/5ujve>

«otoño en Sefarad: nube de queso con letuario de membrillo». Un pedazo de pan. Acceso 3 de octubre de 2022, <https://n9.cl/47mgs>

Dinho, Erica. «Dulce de tomate de árbol». My colombian recipes. Acceso octubre 9 de 2022, <https://n9.cl/7e7wi>

«Panelitas de leche». Condurca. Acceso octubre 9 de 2022, <https://n9.cl/sv48p>.

«Fruto, pepas y hojas de árbol de pan». Sabores del viejo Cali y el Valle- Aromas de Recuerdo. Acceso octubre 9 de 2022,
<https://www.facebook.com/saboresdelviejocali/photos/p.857419327687466/857419327687466/?type=3>.

My colombian recipes. «Empanadas de arroz con leche (rice pudding empanadas)». Pinterest. Acceso octubre 9 de 2022, <https://co.pinterest.com/pin/445293481885113088/>

Fotografías

La mayoría son propias a excepción de dos sobre las macetas que fueron proporcionadas por la señora Clara Collazos, una foto del señor Ferney Martínez proporcionada de él mismo, y la de su madre Doña Esneda Figueroa encontrada en Facebook, y las del archivo del patrimonio fotográfico y fílmico del Valle del Cauca.

Crónicas de Barrio- Cali Viejo, «Galería Central o de El Calvario finales de 1980», Facebook, 13 octubre de 2015.
<https://www.facebook.com/carlosalbertovargasu/posts/547918668706526/>

Jaula de dulce de maceta, «Así vivió Puerto Tejada el Primer Festival de la Maceta y Jaula de dulce». Periódico *La Última*, acceso 9 de julio 2022. <https://periodicolautima.com/2018/07/09/asi-vivio-puerto-tejada-el-primer-festival-de-la-maceta-y-jaula-de-dulce/>

Sabores del viejo Cali y el Valle- Aromas de Recuerdo, «30 años de tradición en cada Navidad». Facebook. 7 de diciembre del 2016. <https://www.facebook.com/saboresdelviejocali/photos/a.785452171550849/1158089497620446/>

Guerrero, «Concurso de Macetas», 1982, Archivo del Patrimonio Fotográfico y Fílmico del Valle del Cauca (APFFVC), Cali, Fondo Fotográfico Diario Occidente, [fotografía]. <https://audiovisuales.icesi.edu.co/audiovisuales/handle/123456789/72844>.

Sitios web

«A Cali regresa el periódico ‘El Pueblo’». Alcaldía de Santiago de Cali. Acceso noviembre 3 del 2021. https://www.cali.gov.co/alcaldenlinea/publicaciones/46042/a_cali_regresa_el_periodico_el_pueblo/.

«Código de derecho canónico». La santa sede. Acceso julio 7 del 2022. https://www.vatican.va/archive/cod-iuris-canonici/cic_index_sp.html

Bedoya, Claudia L. 2012. Conozca la vida de Soffy Arboleda, madame de la cultura y gastronomía, *El País*, 30 de septiembre, sección entretenimiento. <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/conozca-la-vida-de-soffy-arboleda-madame-de-la-cultura-y-gastronomia.html>

Belalcázar Roa, Martha. «Así vivió Puerto Tejada el Primer Festival de la Maceta y Jaula de dulce». Periódico *La Última*. Acceso 9 de julio 2022. <https://periodicolautima.com/2018/07/09/asi-vivio-puerto-tejada-el-primer-festival-de-la-maceta-y-jaula-de-dulce/>

Redacción Periódico *la Última*, «Así vivió Puerto Tejada el Primer Festival de la Maceta y Jaula de dulce», Periódico *La Última*. Acceso 9 de julio 2022. <https://periodicolautima.com/2018/07/09/asi-vivio-puerto-tejada-el-primer-festival-de-la-maceta-y-jaula-de-dulce/>

Anexos

A continuación se muestran datos sobre el periodico El País que puede ser de ayuda para otras investigaciones. Recuerde que los meses consultados fueron junio y diciembre, de 1960 a 2020.

Entre las décadas del 60 al 70 no hay muchos cambios. Para la década del 70 sigue apareciendo la información de “diario matinal conservador”, esta vez en la parte superior de la prensa, al lado del título, en un recuadro a la izquierda donde se alcanza a leer que el director es Rodrigo Lloreda, el subdirector es Jorge Arturo Sanclemente, Álvaro Lloreda como consultor y Álvaro José Lloreda como gerente general, la página editorial se ve más organizada y hay algunas fotos a color.

Dentro de la sección femenina suele estar: “Desde el rincón de la cocina” por María Jimena, en ella se dan recetas, tips para los alimentos, dieta, etiqueta y protocolo. Vale resaltar que las recetas expuestas aquí son de alimentos dulces y salados, pero rara vez son colombianos, incluso la cena de ‘nochebuena’ y ‘año nuevo’ de diciembre no es muy típica del país. Sin embargo, de vez en cuando comparte recetas de las cocinas colombianas. Su circulación es un poco irregular, al principio de la prensa consultada aparecía más seguida, para la década de 1970 se observó que salía cada día de por medio o 2 días.

Respecto a la cocina como tema en la prensa, para junio de 1973 la sección “desde el rincón de la cocina” por María Jimena aparecía poco, para diciembre su publicación parece haber cesado. En marzo de 1987 se crea “La columna de Soffy” por Soffy Arboleda. Desde 1973 con la columna “desde el rincón de la cocina” por María Jimena hasta 1987 con Soffy, no hubo una columna constante que tratara de cocina, la de la señora Arboleda no es exclusiva a ese tema, pero es más constante, durante esos 14 años aproximadamente hubo apuntes de recetas y cocina, pero esporádicos.

Para 1973 también se observó otro cambio, se empezó a manejar la división por sesiones en el periódico, por lo general en 4 partes, la primera no se anunciaba, la segunda era a partir de

los deportes, la tercera a partir de femeninas, extra o sociales, la cuarta se titulaba “*sesión comercial*” y hacía alusión a los clasificados, por eso era la última parte de la prensa.

Los días viernes y lunes pueden ser más largos, es decir, tienen más páginas que los de martes a jueves, los sábados y domingos lo son aún más, de 32, 36, 44, 48, 52 o incluso 60 páginas, por lo que son los días más incompletos, pues los ejemplares de la BD y los de la BMC suelen ir máximo hasta la página 28.

En 1983 hay un cambio en la estética de la 1^{ra} página de la sección B, es decir, la p.B1, ahora aparece un titular grande centrado en la parte superior, ahí dice de qué tratará la sección, por ejemplo: *social, municipios, la ciudad*.

En junio 17 de 1984, página A-8, se publicó “El País y sus servicios. Una revista para cada día” por Héctor Moreno, ahí se explica las revistas diarias, sus temas y días. La semana inicia con los lunes y la revista “Deporte”, la dirección va por cuenta de Jorge E. García y Guillermo Lema, en esta publicación los “Reporteros y analistas hacen el balance de las jornadas deportivas dominicales y llevan el registro de su desarrollo”. Al siguiente día, los martes se encuentra “Viajes” desde el 12 de junio de 1984, con circulación mensual y coordinada por Liliane de Levy, se describe como “[...] un experimento ambicioso para promocionar al país a través de los desarrollos de la industria turística y para enseñar a los compatriotas a viajar”

La revista de “Temas” circula los sábados, coordinada por Lyda Martínez, dirigida a toda la familia, trata acerca de “Moda y belleza, decoración, cocina, floricultura, además de los [...] horóscopos y crucigramas”, incluso menciona la psicología y dicen tener “[...] secciones de muy eficiente especialización”. Al siguiente día circula “Dominical”, la de mayor trayectoria, en 1984 ya contaba con 36 años de circulación, Jorge Velasco es el coordinador, en ella se habla de “[...] los grandes temas de la actualidad, a nivel nacional e internacional y desde el punto de vista del interés de los lectores en la política, la historia, la ciencia y la cultura. El cine y las bellas artes tienen su expresión en [...] este magazine”.

Por otro lado, la de “El País Económico” es dirigida por el periodista Jorge Téllez Mendoza, se encuentra los días miércoles, se dedica al tema que deja en claro desde su título, trae información y análisis respecto a “[...] la actualidad del desarrollo económico en la nación y en el mundo. Las finanzas, la bolsa, la dinámica empresarial y gerencial.”, redactado por “columnistas especializados” en dicho tema. Los días jueves está “El País de los Niños”, con unos personajes Nico y Tito, dos ratones creador por Dayra Alcid de Abenozza que aparecieron en el periódico, en Temas y luego en su propia revista, primera en su especie, dirigida a los niños y su mundo, con páginas coloridas, con dibujo de Jorge E. Gutiérrez y visualización de Fredy Claros, este magazine “tiene un club con más de cinco mil socios” según Héctor Moreno, quien escribió este artículo de las revistas con el que se redactó esta información.

Luego, se puede encontrar la revista “Viernes Cultural”, ésta primero era una sección del periódico a cargo de Mario Fernando Prado, luego la pasaron al formato de revista semanal, la dirección la asumió la periodista de TV Amparo Peláez, coordinadora general Luz Dary Rubio, el objetivo de la publicación es el mundo del espectáculo, “Actores y actrices de cine, radio y TV. Sus vidas y sus “chismes”. Los discos, las telenovelas, las películas, las presentaciones en los [...] escenarios”.

El día 24 de junio de 1985 en la primera página aparece un recuadro rectangular vertical titulado “Lea hoy” que es un índice con paginación para que el lector busque la noticia de su interés y se dirige a ella rápidamente, este no sale en la edición de los domingos.

En la primera década del 2000 también hubo cambios estéticos. Ya no está el “lea hoy” ni “hoy” pero sí una franja lateral con las noticias de interés y su paginación. Los días domingo aparece información de las noticias en la parte superior.

- Década del 60 (1960-1969)

Estos años fueron explorados en la Biblioteca Departamental. En junio, la paginación más repetitiva de la década son 24 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años

oscilan entre 20 y 26 páginas. Cuenta con días faltantes e incompletos en los 10 meses de junio revisados, los faltantes son entre 3 y 9 días por mes, los incompletos son entre 3 y 11.

Tabla A. Información de la década del 60

Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1960				
jun	22p	6 de 30	5 de 24	BD
dic	24 y 28p	14 de 31	4 de 17	BD
1961				
jun	24 y 26p	6 de 30	4 de 24	BD
dic	28p	2 de 31	4 de 29	BD
1962 (mundial de fútbol)				
jun	24p	7 de 30	5 de 23	BD
dic	24p	17 de 31	4 de 14	BD
1963				
jun	20p	9 de 30	7 de 21	BD
dic	24p	12 de 31	3 de 19	BD
1964				
jun	24p	8 de 30	3 de 22	BD
dic	24p	16 de 31	3 de 15	BD

Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1965				
jun	24p	3 de 30	5 de 27	BD
dic	22p	14 de 31	5 de 17	BD
1966 (mundial de fútbol)				
jun	24p	6 de 30	3 de 24	BD
dic	24p	10 de 31	5 de 21	BD
1967				
jun	24p	4 de 30	5 de 26	BD
dic	22p	13 de 31	3 de 18	BD
1968				
jun	20 y 22p	5 de 30	6 de 25	BD
dic	24p	4 de 31	11 de 27	BD
1969				
jun	20 y 22p	3 de 30	11 de 27	BD
dic	24p	3 de 31	7 de 28	BD

Fuente: Elaboración propia.

En diciembre, la paginación más repetitiva de la década son 24 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 22 y 28 páginas. Es pertinente recordar que, en todos los meses de diciembre, sin importar el año, habrá al menos un día faltante correspondiente al festivo 25. Se registra días faltantes en todos los años consultados de este mes, entre 3 y hasta 17 días por mes, en los incompletos se encuentran entre 3 y 11 días, siendo datos mayores que los de junio para esa misma década, pero aun si mayor preocupación al no ser números tan elevados.

- Década del 70 (1970-1979), datos en su mayoría de la BD, compartido con la Mario Carvajal en los meses de junio de 1977 y 1978, datos solo de la Mario Carvajal, en la sede de Meléndez de la Universidad del Valle BMC en junio y diciembre de 1979.

En junio, la paginación más repetitiva de la década son 24 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 20 y 28 páginas. Junio de 1978 es el único mes completo en días, al resto les hace falta entre 1 y 11 días, ahora, en lo que respecta a los ejemplares incompletos, todos los meses presentan al menos dos días incompletos, como la edición de 1970, y el de mayores faltas con 14 ediciones incompletas es el del año 1979.

Tabla B. Información de la década del 70

Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1970 (mundial de fútbol)				
jun	22p	5 de 30	2 de 25	BD
dic	22p	8 de 31	6 de 23	BD
1971				
jun	20p	8 de 30	5 de 22	BD
dic	24p	10 de 31	1 de 21	BD

1972				
jun	24p.	1 de 30	5 de 29	BD
dic	24p	12 de 31	5 de 19	BD
1973				
jun	24p	9 de 30	3 de 21	BD
dic	24p	12 de 31	4 de 19	BD
1974 (mundial de fútbol)				
jun	24p	11 de 30	0 de 19	BD
dic	24p	10 de 31	7 de 21	BD
Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1975				
jun	24 y 28p	8 de 30	8 de 22	BD
dic	28p	8 de 31	10 de 23	BD
1976				
jun	24p	1 de 30	12 de 29	BD
dic	20p	4 de 31	7 de 27	BD
1977				
jun	20p	2 de 30	12 de 28	MC y BD

dic	48, 24 y 20p	4 de 31	16 de 27	BD
1978 (mundial de fútbol)				
jun	24p	0 de 30	11 de 30	MC y BD
dic	56p	1 de 31	13 de 30	BD
1979				
jun	24p	1 de 30	14 de 29	MC
dic	24, 56, 36p	3 de 31	18 de 28	MC

Fuente: Elaboración propia.

En diciembre, la paginación más repetitiva de la década son 24 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 20 y 56 páginas, aquí el periódico empieza a tener abundantes páginas, en especial días viernes, sábados y domingos, convirtiéndose a la vez en los días más incompletos, el mes de diciembre de 1979 es muy disparejo en paginación. Respecto a los días faltantes, en todos los meses se encuentran al menos uno por la razón explicada hace unos párrafos atrás, en esta década varían entre uno y hasta 12 días, en los días incompletos se observa mayores números, entre 1 y 18, siendo el del año 1979 al que le hace falta más ediciones, solo 10 días están completos.

- Década del 80 (1980-1989), estos datos fueron obtenidos variadamente, en solo la BD se consultó 10 meses, en solo la BMC fueron 9, en ambas fueron 2, aunque uno de esos se consultó en BMC, pero no había disponible del mes de junio de 1989 por lo que se remitió a la BD finalmente para obtener la información.

En junio, la paginación más repetitiva de la década son 32 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 24 y 68 páginas, aumenta notoriamente el volumen de la prensa por ejemplar, además es cuantioso lo que se le dedica a la sección de deportes,

con dos mundiales, la destaca estrella de fútbol D. Maradona, y la guerra de las Malvinas en 1982. El periódico al traer más páginas registró más días incompletos.

En esta década, para los meses de junio se observó que los días faltantes fueron pocos, de los 10 meses solo 3 lo estaban, y por pocos días, siendo 10 el mayor número de días faltantes, por su parte, los incompletos si se hicieron presentes en todos estos meses, teniendo entre 11 y 25 días incompletos por mes.

Tabla C. Información de la década del 80

Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1980				
jun	24p	8 de 30	11 de 22	BD
dic	28p	1 de 31	16 a 17 de 30	MC y BD
1981				
jun	24p	0 de 30	16 de 30	BD
dic	60p	1 de 31	17 de 30	BD
1982 (mundial de fútbol)				
jun	28 y 52p	0 de 30	19 de 30	BD
dic	48 y 24p	1 de 31	21 de 30	BD
1983				
jun	32 y 52p	0 de 30	20 de 30	BD
dic	64, 28, 44 y 52p	1 de 31	23 de 30	MC

1984				
jun	56p	0 de 30	25 de 30	BD
dic	28p	1 de 31	19 de 30	BD
Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1985				
jun	28p	0 de 30	22 de 30	BD
dic	28p	6 de 31	12 de 25	MC
1986 (mundial de fútbol)				
jun	56p	0 de 30	15 de 30	MC
dic	32 y 44p	2 de 31	20 de 29	MC
1987				
jun	32p	2 de 30	23 de 28	MC
dic	28, 32, 52 y 60p	4 de 31	16 de 27	MC
1988				
jun	36p	10 de 30	16 de 20	MC
dic	68p	5 de 31	17 de 26	MC
1989				
jun	32, 36, 44, 68p	0 de 30	22 de 30	BD
dic	32p	16 de 31	12 de 15	MC

Fuente: Elaboración propia.

En diciembre, la paginación más repetitiva de la década son 28 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 24 y 68 páginas, la paginación está muy pareja en el sentido de que ninguna sobresale mucho en número de repetidos frente a los otros, pero si es elevada, además, al traer más páginas se registra más días incompletos, por ejemplo, esta década tiene entre 12 y 23 días incompletos por mes, siendo el más alto el del año 1983; por otro lado, se registran entre 1 y 16 días faltantes, aunque 9 de 10 meses tienen entre 1 y 6 ejemplares faltantes, solo un año correspondiente a 1989 posee 16 días faltantes, es decir, solo tiene 15 días para revisar ese diciembre.

- Década del 90 (1990-1999) se examinó 7 meses en la BMC, 12 en la BD, uno en ambos centros.

En junio, la paginación más repetitiva de la década son 32 y 40 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 32 y 80 páginas, la más alta corresponde a 1996. Es una de las dos décadas con menos días faltantes por mes, solo en 1 de 10 meses se observó que faltaba, y eso que solo con 2 días de 30.

Respecto a los días incompletos, se reconoce unos ejemplares bastante incompletos, pues rondan entre los 14 y 23 días por mes, produciendo la paradoja de convertirse en la década que mejor conserva los meses de junio en días de 30 y 28 por mes, pero que a su vez tiene mayores índices de estar incompletos por días, provocando que por ejemplo exista un mes de junio que tenga las 30 ediciones correspondientes a los días del mes pero que de esos 30 solo 7 están completos en su paginación por día, como el caso de 1990.

Tabla D. Información de la década del 90

Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1990 (mundial de fútbol)				

jun	32p	0 de 30	23 de 30	MC
dic	32p	2 de 31	19 de 29	BD
1991				
jun	32p	0 de 30	20 de 30	BD
dic	40p	2 de 31	19 de 29	BD
1992				
jun	48p	2 de 30	21 de 28	MC
dic	36 y 40p	1 de 31	15 de 30	MC
1993				
jun	36p	0 de 30	14 de 30	MC
dic	40 y 64p	3 de 31	20 de 27	MC
1994 (mundial de fútbol)				
jun	40p	0 de 30	20 de 30	BD
dic	56 y 112p	1 de 31	20 de 30	BD
Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
1995				
jun	40p	0 de 30	20 de 30	BD
dic	40p	1 de 31	20 de 30	MC

1996				
jun	80p	0 de 30	23 de 30	MC
dic	44p	3 de 31	21 de 28	MC y BD
1997				
jun	40p	0 de 30	16 de 30	BD
dic	48p	2 de 31	13 de 29	BD
1998 (mundial de fútbol)				
jun	44 y 48p	0 de 30	17 de 30	BD
dic	36p	1 de 31	17 de 30	BD
1999				
jun	32p	0 de 30	21 de 30	BD
dic	40p	5 de 31	22 de 26	BD

Fuente: Elaboración propia.

En diciembre, la paginación más repetitiva de la década son 40 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 32 y 112 páginas, este considerable volumen por ejemplar indica de antemano que tendrá días incompletos, de hecho, se puede señalar entre 13 y 22 días por mes, el menor en el año 1997 y el mayor en 1999, y sobre los días faltantes la cifra sigue siendo baja, entre 1 y máximo 5, ese último corresponde al año de 1999.

- Década del 2000 (2000-2009) 9 meses en MC, 9 meses en BD, 2 meses en ambas partes.

En junio, la paginación más repetitiva de la década son 32 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 32 y 52 páginas, es la segunda década que menos ejemplares perdidos tiene, solo en los años 2003 y 2008 se registra faltantes de un día, lastimosamente los ejemplares no son completos, los años 2008 y 2009 presentan 1 y 4 días incompletos del mes, el resto de años presentan entre 22 y 30 días incompletos, de hecho, 2005 y 2006 son años cuyos ejemplares están completos en días, tienen 30 de 30, pero ninguno día está completo en paginación.

Tabla E. Información de la década del 2000

Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
2000				
jun	32 y 40p	0 de 30	23 de 30	BD y MC
dic	32 y 44p	1 de 31	23 de 30	MC
2001				
jun	40P	0 de 30	25 de 30	BD
dic	32p	1 de 31	22 de 30	BD
2002 (mundial de fútbol)				
jun	32 y 40p	0 de 30	23 de 30	BD
dic	44p	2 de 31	21 de 29	BD
2003				
jun	32p	1 de 30	22 de 29	MC

dic	40p	5 de 31	24 de 26	MC
2004				
jun	36p	0 de 30	23 de 30	BD
dic	36p	1 de 31	29 de 30	BD
Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
2005				
jun	36p	0 de 30	30 de 30	BD
dic	36p	2 de 31	25 de 29	BD
2006 (mundial de fútbol)				
jun	44 y 52p	0 de 30	30 de 30	BD
dic	36,64 y 72p	1 de 31	27 de 30	BD y MC
2007				
jun	36p	0 de 30	28 de 30	MC
dic	36p	1 de 31	6 de 30	MC
2008				
jun	32p	1 de 30	1 de 29	MC
dic	32p	1 de 31	2 de 30	MC

2009				
jun	32p	0 de 30	4 de 30	MC
dic	28p	1 de 31	1 de 30	MC

Fuente: Elaboración propia.

En diciembre, la paginación más repetitiva de la década son 36 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 28 y 72 páginas, diciembre de 2006 resalta en su inconsistencia al tener mayor paginación irregular, donde la mayoría era de 36, 64 y 72 páginas por ejemplar, además de 27 días incompletos de 30 posibles, los menos incompletos son los años 2007, 2008 y 2009 con 6, 2 y 1 días incompletos, respectivamente. Los días faltantes por mes son pocos, entre 1 y máximo 5, este último en 2003.

- 2010-2020: 15 en BD, 7 en MC

Estos años presentan una notoria mejoría en regularidad de paginación y disminución de volumen por ejemplar. En junio, la paginación más repetitiva de la década son 32 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 16 y 32 páginas, sólo reportan 2 meses con días faltantes correspondientes a los años 2019 y 2020, y en días incompletos también hay mejoría, de 12 meses consultados solo 5 presentaron estar incompletos, con días entre 1 y 2. El año 2020 tiene los 22 ejemplares completos, pues de 30 días sólo hay 22 para examinar ya que con la pandemia la circulación y posterior colección se vio afectada, no solo para el mes de junio sino el resto de meses.

Tabla F. Información años 2010-2020

Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
2010 (mundial de fútbol)				
jun	32p	0 de 30	0 de 30	BD

dic	28 y 32p	1 de 31	1 de 30	BD
2011				
jun	32p	0 de 30	0 de 30	BD
dic	32p	2 de 31	1 de 29	MC
2012				
jun	32p	0 de 30	1 de 30	MC
dic	32p	4 de 31	1 de 27	BD
2013				
jun	32p	0 de 30	1 de 30	BD
dic	28p	1 de 31	0 de 30	BD
2014 (mundial de fútbol)				
jun	32p	0 de 30	0 de 30	BD
dic	32p	1 de 31	0 de 30	MC
Cuadro informativo El País por mes/año				
cronología	paginación más repetitiva	días faltantes	días incompletos	
2015				
jun	32p	0 de 30	2 de 30	MC
dic	28 y 32p	1 de 31	0 de 30	BD
2016 (copa América centenario)				
jun	28p	0 de 30	0 de 30	BD

dic	28p	2 de 31	1 de 29	BD
2017				
jun	28p	0 de 30	0 de 30	BD
dic	28p	1 de 31	0 de 30	BD
2018 (mundial de fútbol)				
jun	28p	0 de 30	2 de 30	BD
dic	28p	1 de 31	1 de 30	BD
2019				
jun	24p	1 de 30	1 de 29	BD
dic	24p	1 de 31	0 de 29	MC
2020 inicio pandemia Covid-19 para Colombia				
jun	16p	8 de 30	0 de 22	MC
dic	16p	13 de 31	0 de 18	MC

Fuente: Elaboración propia.

En diciembre, la paginación más repetitiva de la década son 28 páginas, por lo general la mayoría de este mes para esos años oscilan entre 16 y 32 páginas, las paginaciones más repetitivas son de 28 y 32. Los días faltantes son pocos, entre 1 y 2, a excepción del 2012 con 4, y 2020 por el tema de la pandemia con 13 ejemplares ausentes, en cambio, los días incompletos son reducidos en comparación a otros años y en general, solo 5 meses presentan estar inconclusos, esto con un solo día por mes registrado.

El mundo de los dulces desde la prensa El País no es muy abundante, tiene más recetas dedicadas a los postres y a otras cenas más europeas, el dulce colombiano no es protagonista, solo en festividades aparece más o en anuncios, si alguien más quiere ver que se escribía en la prensa sobre la cocina, postres o dulces en Cali puede hacerlo, se dará cuenta que podrá analizar más los vacíos y el imaginario positivo occidental de la cocina europea promovido en nuestro país o localidad por medio de esta fuente, pero eso ya es cuestión de otras investigaciones y otras preguntas a la misma fuente.