

REFLEXIÓN

Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un acercamiento para su conocimiento técnico

DOI: 10.17533/udea.penh.v19n2a07

PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN HUMANA

ISSN 0124-4108

Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia

Vol. 19, N.º 2, julio-diciembre de 2017, p. 209-223.

Artículo recibido: 23 de marzo de 2017

Aprobado: 1.º de septiembre de 2017

Felipe Castilla Corzo^{1*}; Juan Camilo Quintero Araujo²; Diana Vernot³; Indira Sotelo Díaz⁴

Resumen

Antecedentes: en la Región Caribe colombiana, los dulces han tenido una larga tradición de producción, consumo e importancia, es por eso que ya hacen parte de la identidad de los locales y de todo el país. Siempre que se evoca la gastronomía del caribe colombiano, en especial la de Valledupar, los dulces aparecen como primera opción en la lista de postres típicos. **Reflexión:** la diversidad cultural que caracteriza las regiones colombianas se refleja claramente en su gastronomía, en la que los dulces tradicionales se consumen como ese “bocadito dulce que acompaña el almuerzo”, pero, más que estar presentes en nuestras mesas en el acto de comer, los dulces en un solo bocado evocan historia, geografía, religión, tradición, técnica, cultura, sabores y saberes; por lo que, con este trabajo, se busca realizar un acercamiento a estos aspectos para luego caracterizar los dulces según materia prima, forma de elaboración y consistencia, haciendo mediciones de algunas de sus propiedades organolépticas como pH y concentración de sólidos (°Brix). **Conclusiones:** todo lo anterior ha permitido entender que la cocina dulce de Valledupar funciona como un ejemplo emblemático para exaltar las complejidades tanto culturales como técnicas que hacen parte de las cocinas en Colombia.

Palabras clave: dulces, Valledupar, características culturales, utensilios de comida y culinaria, técnicas, costumbres y tradiciones.

1* Autor de correspondencia. Magíster en Estudios Culturales. Gastrónomo. Programa de Gastronomía, Universidad de la Sabana. Bogotá-Colombia. felipe.castilla1@unisabana.edu.co

2 Gastrónomo. Universidad de la Sabana. Valledupar-Colombia. juancquintero95@hotmail.com

3 Magíster en Estudios Culturales. Socióloga. Programa de Gastronomía, Universidad de la Sabana. Bogotá-Colombia. diana.vernot@unisabana.edu.co

4 Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Ingeniera de alimentos. Jefe del Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación, Programa de Gastronomía, Universidad de la Sabana. Bogotá-Colombia. indira.sotelo@unisabana.edu.co

Cómo citar este artículo: Castilla F, Quintero JC, Vernot D, Sotelo I. Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un acercamiento para su conocimiento técnico. *Perspect Nutr Humana*. 2017;19:209-23. DOI: 10.17533/udea.penh.v19n2a07



Historical, Geographical and Cultural Identification in the Production of Traditional Valledupar Candies: An Approach for Technical Knowledge

Abstract

Background: In the Colombian Caribbean region, candies have had a long tradition of production, consumption and importance, thus contributing to the identity of the locals and the entire country. As such, when Colombian Caribbean gastronomy is evoked, especially that of Valledupar, candies appear at the top of the list of typical desserts.

Reflection: The cultural diversity that characterizes the Colombian regions is reflected in its gastronomy, where traditional candies such as “bocadito dulce que acompaña el almuerzo” are consumed, but more than being present at our tables, candies evoke, in a single bite, the history, geography, religion, tradition, technique, culture, tastes and knowledge of the area. This paper seeks to address these aspects and then characterize the candies according to their raw material, form of preparation, and consistency, and measuring various organoleptic properties such as pH and concentration of solids (°Brix). **Conclusion:** This study has contributed to the understanding that the Valledupar’s sweet cuisine functions as an emblematic example of both cultural and technical complexities that are part of Colombian cuisines. DP analysis is a tool that can be used for formulating dietary recommendations based on food culture.

Keywords: Candies, Valledupar, cultural characteristics, cooking and eating utensils, techniques, customs and traditions.

INTRODUCCIÓN

En todas las regiones de Colombia se tiene una cocina propia,¹ la cual se rige por las costumbres de su gente y las condiciones geográficas que determinan los ingredientes que se encuentran disponibles (1). Las formas de preparar y consumir alimentos actualmente responden a diversos factores de tipo histórico, social, cultural, entre otros; es así como las cocinas son una mezcla de culturas. Por lo tanto, tal y como argumenta Nunes (2), alimentarse es un acto identitario que hace parte de las prácticas cotidianas, las cuales se ven afectadas por factores como “las tradiciones religiosas, la clase social, las restricciones y prohibiciones alimenticias” (p. 234).

1 La división de Colombia como un país de regiones, específicamente culinarias, emergió con la obra de Carlos Ordóñez Caicedo, titulada *Gran Libro de la Cocina Colombiana* (1984). A partir de esta se han escrito textos como *El Sabor de Colombia* (1994) o *Colombia, cocina de regiones* (2012), entre otros.

Según Stuart Hall (3), el concepto de identificación² “se construye sobre la base del reconocimiento de algún origen común o unas características compartidas con otra persona o grupo o con un ideal, y con el vallado natural de la solidaridad y la lealtad establecidas sobre este fundamento” (p. 15). Por su parte, Grossberg (4) sostiene que

[la] Identidad es siempre un efecto temporario e inestable de relaciones que definen identidades marcando diferencias. De tal modo, [...] se hace hincapié en la multiplicidad de las identidades y las diferencias antes que en una identidad singular y en las conexiones o articulaciones entre los fragmentos o diferencias. (p. 152)

Con base en esto, se puede denominar la identidad gastronómica como aquellas características

2 Cabe anotar que Hall elabora una diferencia entre los conceptos de identidad e identificación por la movilización que encarna la identificación, que dista de la quietud y simplismo que sostiene en muchos casos a la identidad. Es decir, para términos prácticos del presente artículo, la identidad se entiende como un concepto que se encuentra en constante proceso y construcción.

propias de los platos, ingredientes y tradiciones culinarias que representan y hacen diferentes a todas las culturas.

La alimentación de las sociedades pasa por transformaciones a lo largo del tiempo, la disponibilidad de productos cambia con el clima, las tendencias influyen en los productos que se compran a diario en los supermercados, y las compañías cada día llenan las despensas y las necesidades de los consumidores con soluciones a las demandas alimenticias. Estas transformaciones rápidas de la alimentación resultan ser muy familiares, cada año sale algo nuevo que velozmente es probado y adoptado en cada una de las dietas y, del mismo modo, puede ser cambiado por alguna nueva tendencia que emerge. Así, a partir del imparable movimiento de productos, alimentos y preferencias, las vertientes a nivel gastronómico no están inmóviles, en este sentido lo que se puede denominar como “cocina tradicional” siempre está en constante cambio.

En este orden de ideas, las cocinas tradicionales en Colombia (en este caso la del Caribe colombiano) son más complejas de lo que se ha venido planteando desde la Política de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales, desarrollada por el Ministerio de Cultura.³ Si bien es cierto que las cocinas tienen un carácter histórico que abarca una serie de conocimientos y de prácticas que solo se aprenden al estar en contacto vivo y directo con la cocina (5), no es posible pensar la emergencia de las mismas haciendo a un lado un conjunto de violencias tanto epistémicas⁴ como físicas, o los

3 Esta política fue creada en el año 2012 por el Ministerio de Cultura de Colombia, sostiene que la cocina hace parte del patrimonio cultural inmaterial de Colombia y designa que las cocinas tradicionales hagan parte del patrimonio culinario de la nación.

4 Según Genara Pulido (31), la violencia epistémica está constituida por un conjunto de enunciaciones normalizadas y reiteradas, que no admiten formas y fuentes de conocimiento diferentes al *statu quo*.

procesos de homogeneización por los cuales han pasado.

Con base en lo anterior, las cocinas tradicionales se asocian a espacios, poblaciones e ingredientes en lugares específicos del globo terráqueo. Así como se puede hablar de cocina asiática, o de cocina china, también se puede hablar de cocina del Caribe colombiano. Es por eso que las cocinas tradicionales tienen una particularidad: los conocimientos que se imponen, se producen y se adaptan en estas pasan de una generación a otra a partir del contacto directo, es decir, las nuevas generaciones aprenden haciendo, viendo y probando; y, de esta forma, se empieza a construir una cocina con la cual un grupo humano se siente identificado y representado plenamente (6).

La gastronomía del Caribe colombiano es una de las más famosas del país, sus ricos sabores y la variedad de ingredientes con los que cuenta se deben a su privilegiada geografía y a la “sabrosura” propia del actuar costeño, que se traslada a cada una de sus preparaciones (1). Entre esta gama se encuentran los dulces, preparaciones que, además de llegar a los estómagos de los consumidores, 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.

En Valledupar, capital del departamento del Cesar (ubicada en la Región Caribe), la cocina de sal generalmente se acompaña con algo dulzón que hace las veces de postre. Estos dulces se elaboran en gran cantidad y su consumo es masivo (7); se preparan a partir de frutas, tubérculos, entre otros ingredientes, que los vallenatos⁵ tienen a la mano en los patios de sus casas o que provienen de las

5 Gentilicio utilizado en Colombia para nombrar a las personas de Valledupar.

fincas que rodean la ciudad y, además, operan como el *pecadito* que usualmente marca el final de un buen almuerzo o cena. Como define Julián Estrada (8), hacen parte del interminable arsenal de dulcería colombiana “caramelos, turrone, pirulíes, colaciones, cocadas, polvorosas, amasijos, jaleas, mermeladas, espejuelos, melazas, frutas caladas, almíbares y pulpas [...]” (p. 30).

Así como los dulces se pueden catalogar de acuerdo al contexto en el que se elaboran, también se ordenan bajo el *Códex Stan* 192-1995 (9), numeral 5, en el que se presenta el sistema de clasificación aplicado a todos los alimentos. En la categoría confitería están los dulces como 0.5.2.1 Caramelos duros; 0.5.2.2 Caramelos blandos; 0.5.2.3 Turrón y mazapán. Además, cada categoría de alimentos, como la leche, grasas, frutas, hortalizas, cereales y huevos, tienen una subdivisión de postres. De esta manera, el objetivo de este artículo de reflexión 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. Lo anterior, para visibilizar las preparaciones y transmitir su elaboración sin perder las particularidades de los procedimientos de elaboración de cada una.

Por lo tanto, se utilizó una perspectiva cualitativa (histórica), y se usaron algunas herramientas cuantitativas para analizar cada una de las recetas. De esta forma, se realizaron entrevistas abiertas a dos cocineras que han adquirido su conocimiento por sus madres y abuelas y que hoy en día venden sus productos en dos sitios icónicos de la ciudad: “Delicias Myriam”⁶ y “Dulcería y pastelería criolla Fidelina”.⁷ Asimismo, se realizó una revisión

de documentos en fuentes secundarias como artículos y libros de carácter histórico-cultural.

Por otra parte, en las visitas se adquirieron muestras de los dulces de grosella, papaya, trifásico, leche, maduro y papaya con piña. Con ello, se obtuvo información primaria de las técnicas asociadas a la elaboración de los dulces: formas de preparación, utensilios y materias primas usadas. Se utilizaron estas muestras para realizar mediciones cuantitativas de pH empleando tirillas indicadoras Macherey-Nagel®, referencias 921-35 y 921-18. Se determinó, además, la concentración de sólidos solubles totales medidos a temperatura ambiente de 20 °C con un Refractometer® portable referencia VBR90A. Brix 0-90 %.

Aspectos socioculturales de Valledupar y su influencia en los dulces tradicionales

La región Caribe colombiana se encuentra ubicada al norte del país, esta comprende los departamentos de La Guajira, Magdalena, Sucre, Córdoba, Atlántico, Bolívar y Cesar. Desde los paisajes que tienen sus playas sobre el mar Caribe, pasando por el árido desierto de La Guajira, las sabanas de los Montes de María, las cadenas montañosas como la Serranía del Perijá y uno de los puntos más altos de toda la geografía nacional, el Pico Colón en la Sierra Nevada de Santa Marta (5775 m. s. n. m.), la región Caribe es una vasta extensión de terreno que alberga grandes riquezas tanto naturales como culturales (10).

El departamento del Cesar se ubica al noreste del país, con un área de 22 905 km², al norte limita con los departamentos de La Guajira y Magdalena, al oriente con el departamento de Norte de Santander y la República Bolivariana de Venezuela, al sur con los departamentos de Santander y Norte de Santander y al occidente limita con los departamentos de Bolívar y Magdalena. Su capital es la

6 Localizado en el barrio La Popa de la ciudad de Valledupar.

7 Se ubica en la calle 16 C N.º 4-88 del barrio El Cerezo en Valledupar.

ciudad de Valledupar, la cual se encuentra al norte del departamento, es el principal centro urbano del mismo, con una población de unos 500 000 habitantes (11).

Durante la época precolombina, los territorios que actualmente corresponden a Valledupar y sus zonas aledañas estaban ocupados por las tribus indígenas de los Chimilas, Tupes, Itotos y Cariacheles. Fue fundada en 1550 como Ciudad de los Santos Reyes del Valle de Upar, por su buena ubicación, a orillas del río Cesar entre la Sierra Nevada de Santa Marta y la Serranía del Perijá (12).

En 1557 sucedió la “Leyenda Vallenata”, forma como también se le conoce a la aparición o Milagro de la Virgen del Rosario (13). A partir de este hecho se ha construido la identidad del departamento del Cesar y de Valledupar, específicamente durante los siglos XIX y XX, mientras Colombia se constituía como un Estado-Nación. No sobra recordar que durante siglos las fiestas relacionadas con la “Leyenda Vallenata” tenían connotaciones netamente religiosas; sin embargo, con la aparición del Cesar como un departamento independiente del Gran Magdalena, estas cambiaron su esencia y pasaron a ser la fiesta musical que reconocemos hoy en día (13).

Valledupar es una despensa cultural sin precedentes, en esta ciudad aún se pueden ver indígenas caminando por sus calles o preparándose para un largo viaje hacia la Sierra. La “gente de antes” (forma como se le conoce a los adultos mayores que aún viven), goza del respeto del pueblo, ya que se considera como una biblioteca viviente llena de sabiduría y experiencias, necesaria para afrontar estos tiempos en los que “se ve tanta vaina”. Además, la palabra todavía tiene valor, pues pesa más que un contrato escrito; los vecinos son amigos, en las fiestas siempre hay cupo para algún

invitado inesperado o para los famosos “colados”⁸ y, aunque no tiene el privilegio de ser una ciudad costera, tiene su propio mar de agua dulce: el río Guatapurí, que cada domingo se llena de gente que busca refrescarse y mitigar el fuerte calor que hace en Valledupar, que alcanza en ocasiones los 38 °C - 40 °C.

Estas características culturales de los vallenatos se reflejan en su gastronomía, la cual se basa en técnicas como los guisos, sopas, fritos y envueltos, que buscan siempre sacar el mejor sabor de los ingredientes con los que se cuenta. En la cocina de dulce o la “repostería criolla” se preparan postres de todo tipo, así como en Francia hay merengues y crepes, en Valledupar se deleitan con dulces de todo tipo, aprovechando la materia prima que se tiene a la mano; los dulces se hacen de plátano maduro, papaya, ñame, leche, coco, entre otros; estos son los postres por excelencia, se consumen después del almuerzo, en las horas de la tarde, se ofrecen como regalo y se comparten entre familiares y amigos como muestra de cariño y hospitalidad propia de la región.

Estos rasgos característicos de las cocinas responden a cuatro factores. En primer lugar, la disponibilidad de los alimentos según el territorio. Segundo, lo que culturalmente se elige como comestible. Tercero, la forma de producción, recolección y transformación de aquellos alimentos. Cuarto, los intercambios económicos y sociales que se producen a partir de estos (14). Así, se establecen prácticas particulares en cada región que las hacen diferenciarse de las otras y se revela en la identidad gastronómica una serie de manifestaciones que se ejecutan en la vida cotidiana y, por lo tanto, se convierten en parte constitutiva de las culturas y sociedades.

8 Término coloquial utilizado en algunas partes de Colombia, con el cual se le llama a aquellas personas que llegan a algún lugar sin haber sido invitadas.

Dulces tradicionales de Valledupar

Entre estas manifestaciones, se dio la primera feria de dulces en la ciudad de Valledupar, realizada frente a la Alcaldía en las inmediaciones de la plaza Alfonso López en el año de 1997, donde se tenían los dulces expuestos en una mesa, para que quien pasara pudiera verlos, antojarse y comprarlos (15). La variedad de dulces allí elaborados hacen que la Región Caribe se distinga entre las demás, pues, como alega Julián Estrada (8), en estas preparaciones se evidencia la creatividad doméstica y los múltiples usos de los más sencillos ingredientes. En la actualidad, durante la Semana Santa se realiza la feria de los dulces tradicionales en la plaza Alfonso López, con aproximadamente 200 mesas en las que se exponen los dulces más representativos de la ciudad y algunos exóticos como el de papa o tomate de cocina.

No se conoce una fecha exacta del inicio de la tradición dulcera en Colombia usando como base la caña de azúcar, no obstante, se sabe que este producto se introdujo en las Américas por parte de los europeos, quienes también incorporaron técnicas para la elaboración de los dulces que conocemos en la actualidad. Según Blanca Ysabel Daza (16), esta planta

llegó a las Antillas con Colón y de allí se fue introduciendo a tierra firme. A partir de 1531 se extendió paulatinamente por el resto del continente: Venezuela, Guyanas, alto Perú, Bolivia, Amazonas, la costa del Caribe colombiano, y las del Pacífico. (p. 120)

Cabe resaltar, como indica Mintz (17), que la popularización de la utilización del azúcar se debe, por un lado, al uso que se le da al producto (gránulos de azúcar refinada) como especia y medicina; y, por otro, por el bajo costo de producción que tuvo la cosecha de la caña de azúcar por la mano de obra esclavizada. Producto que hoy en día sigue siendo cultivado en lugares donde su mano de obra es barata. Así, inicialmente el cultivo de caña que se dio en las Antillas y Sudamérica contó

con gran cantidad de recursos para su producción y exportación a Europa, sin embargo, con la emergente extracción de metales preciosos, esos cultivos pasaron a un segundo plano, y llegaron con mayor facilidad a manos de los habitantes del “nuevo mundo”.

Adicionalmente, Daza (16) sostiene que el uso que se le da a la caña en el continente americano deriva de una técnica árabe, la cual fue aprendida por los españoles y, posteriormente, usada en el “nuevo mundo”. Esta técnica consistía en espesar el jugo de la caña y compactarlo en una vasija de cerámica para formar así un pan de forma cónica. En el caso de la Región Caribe, tanto los nativos como los afros esclavizados, mestizos y criollos, aprendieron la técnica y la combinaron con los ingredientes que se podían encontrar en la zona, lo que produjo un gran número de posibilidades en la gastronomía de la época y nuevas experiencias en el paladar. Por ejemplo, Patiño (18) afirma que:

No hay constancia de que los aborígenes americanos consumieran la piña en otra forma que como fruta o en bebidas fermentadas. La preparación de conservas debió de iniciarse hacia mediados del siglo XVI, como una innovación española, consecuencia de la difusión de la caña de azúcar en América intertropical. (p. 179)

Los primeros productos elaborados a base de azúcar que se conocieron en las zonas del norte del Cesar fueron los jugos de caña y la panela, siendo muy famosa la panela producida en el corregimiento de Atánquez, a partir de la masificación de su cultivo a finales del siglo XIX (19).

El conocimiento y la información que se tiene de los dulces en Valledupar se han transmitido, en su gran mayoría, de manera oral. No existe un registro histórico que permita establecer con exactitud el inicio de su producción; sin embargo, los productores actuales (que son adultas mayores), recuerdan que sus madres dominaban el arte

de hacer dulces y que estas a su vez lo habían aprendido de las suyas, dando a entender que esta tradición puede tener entre 80 y 100 años de antigüedad.

En la ciudad se hacían dulces de todo tipo, se ponían a calar⁹ frutas, tubérculos, leche y todo lo que la imaginación de las cocineras de la época permitiera; así se implementaron olores y sabores, como fue el del humo, la canela, los clavos, entre otros. De este modo, se fue cocinando la tradición dulcera a partir de la interacción del uso de una gran variedad de ingredientes, especias y azúcar (20).

Además, la leche que se utilizaba para preparar los dulces provenía directamente del ordeño, clasificada como leche entera, era espesa, espumosa y de color blanco amarillizo, y les otorgaba a los dulces las características de densidad y aspecto organoléptico deseado. Esta generalmente era transportada en recipientes llamados calambucos.¹⁰ Las frutas se obtenían principalmente de los patios de las casas o las fincas que rodeaban la zona urbana.

Las mujeres eran las protagonistas de la tarea de producción de los dulces, entre ensayos de prueba y error fueron adquiriendo los conocimientos de tiempos de cocción, cantidades y técnicas, elementos necesarios para conseguir un buen producto final. Estos saberes y sabores fueron aprendidos por sus hijas hasta que la matrona simplemente desde una mecedora supervisaba y daba órdenes a “control remoto” para que se obtuviera el mejor dulce posible. Como se evidencia, todo el proceso partía de materias primas e insumos de cercanía a su entorno, los aditivos y conservantes no se consideraban en las preparaciones ni en la

gastronomía local, más bien, sus postres o dulces llevaban un sello de ser un producto real, auténtico y producido de una manera honesta.

Hoy en día los dulces siguen siendo muy importantes para los vallenatos, y esto se puede justificar acotando que la producción de caña ha mantenido su rol en la economía del departamento del Cesar como un cultivo constante y predominante (21). La tarea de elaborar los dulces se trasladó de los patios de cada casa a empresas familiares dedicadas al negocio, los calderos aumentaron de tamaño, los fuegos de leña fueron desplazados por el gas natural, los sistemas de refrigeración hicieron su aporte en la conservación de los productos, los empaques permitieron crear marcas y hacer más llamativos los dulces. Todos estos cambios pueden considerarse como positivos y, antes que buscar acabar con estas preparaciones, les hacen aportes para su beneficio y les brindan herramientas para sobrevivir y convertirse en un producto atractivo que se encuentra posicionado en el arraigo de las tradiciones colombianas.

Por otro lado, en la cultura del Caribe colombiano, la religiosidad es un factor importante, las abuelas eran fieles a sus costumbres católicas y se encargaban de transmitir la fe a las futuras generaciones. Dentro de la fe católica se celebran muchas festividades a lo largo del año litúrgico y como preparación a la Semana Santa se entra en la cuaresma, en la que se invita a la reflexión, al ayuno y la abstinencia y, como costumbre, se evita el consumo de carne los días viernes.

Es así como debido a las restricciones alimentarias, en las que se limita la dieta habitual de las personas, una vez más sale a flote la creatividad que desde siempre ha acompañado a las cocineras. En las casas, las familias se reunían y preparaban dulces, hacían una o dos variedades y las compartían entre sí y con los vecinos; los dulces

9 Según Carlos Ordoñez Caicedo, calar es “hacer que un líquido penetre en un cuerpo, que el almibar penetre en la fruta” (32).

10 Recipiente de metal con tapa en el cual se vierte la leche para almacenarla, transportarla o comercializarla.

Dulces tradicionales de Valledupar

se convirtieron en un símbolo de unión y penetración (22); alrededor de ellos se compartían vivencias, historias y conversaciones entre las familias.

Estos intercambios de dulces durante la Semana Santa se fueron convirtiendo en una tradición esperada por niños y adultos durante todo el año; es así como a pesar del cambio en el estilo de vida de los vallenatos, todavía en la celebración religiosa la preparación e ingesta de dulces es bastante común; los vallenatos salen a buscarlos, ya sea para regalarlos o para comerlos en sus casas con familiares y amigos. Es de esta manera que la popular feria de dulces, que se realiza en la plaza Alfonso López en pleno corazón de la ciudad de Valledupar, sirve como una plataforma para mantener viva la gastronomía tradicional, pues conserva el papel cohesionador que un simple bocado de alimento puede llegar a tener.

Los dulces tradicionales de Valledupar: productos y utensilios

La preparación de productos alimenticios tradicionales involucra el conocimiento y arraigo que sus productores tienen con los utensilios, materiales y materias primas de su región, para el caso de los dulces de Valledupar, se describen los más representativos, empleados para su elaboración.

Utensilios y materiales

En relación con los aspectos históricos, sociales, económicos y religiosos que permitieron el desarrollo de los dulces tradicionales de Valledupar, se encuentran también como protagonistas los utensilios y los materiales utilizados para su producción, entre estos:

Calderos. Son recipientes de aluminio fundido en los que se realiza la cocción de las materias primas, allí se concentran sus sólidos; esta opera-

ción en el argot culinario se denomina “reducción” y, de acuerdo con el punto final de cocción, genera las características del producto dulce o postre (Figura 1.A).

Espátulas de madera. En la Costa Caribe, generalmente se utilizan maderas, guaduas, palmas y bejucos como utensilios (23), que hacen las veces de espátulas, estos son usados para mezclar y revolver las preparaciones durante el proceso de cocción-reducción. La agitación con estos utensilios, además de prevenir la formación de incrustaciones en las paredes del caldero, le da al productor artesanal seguridad en cuanto a la prevención de quemaduras, debido a la característica de baja conducción de calor de la madera, pues no permite el calentamiento en esta labor manual de largo tiempo, como lo haría un cucharón o espátula de metal (Figura 1.B).

Balanzas manuales. Son empleadas para realizar las mediciones de peso, en el argot popular son denominadas “pesas”. Son utilizadas las balanzas de 25 lb de capacidad, de marcación análoga (Figura 1.C).

Ralladores. Estos utensilios son piezas grandes de lámina curva de acero, a la cual se le hacen agujeros de diámetro variable martillando con un clavo. Estos son empleados para la elaboración de dulces, se usan para rallar los frutos que se someterán a la cocción, además son utilizados para obtener la famosa denominación de leche de coco, protagonista de representativas recetas del Caribe colombiano (Figura 1.D).

Molinos. Estos son equipos de operación manual, compuestos de una pequeña tolva que contiene un tornillo y dos discos giratorios que entran en contacto el uno con el otro y permiten moler los alimentos. En estos se introduce la materia prima, ya sea cocida o cruda, así, por medio del tornillo y los

discos se obtiene un producto reducido en tamaño, fácil de manipular y con alta disponibilidad de almidones, su uso es frecuente en la preparación de dulces de maduro y ñame (Figura 1.E).

Moldes. Estos son aditamentos elaborados a partir de delgados palos de madera que se encajan el uno con el otro, formando un rectángulo, en estos se deposita el dulce recién salido del caldero (tras su cocción), para dejar enfriar; al adquirir la consistencia deseada, se desmonta el molde y queda el dulce con su forma característica (Figura 1.F).

Fogones a gas. estos constituyen la principal fuente del calor usada en la preparación de los dulces. La invención de los fogones a gas se remonta a mediados del siglo XIX (24), específicamente en Inglaterra, donde ganó gran popularidad porque se podía controlar con mayor facilidad la temperatura y, por lo tanto, las cocciones eran más sencillas. Fue hasta finales del XIX y principios del XX que empezó a internacionalizarse para llegar a ser parte de muchas de las cocinas (25) (Figura 1.G).



Figura 1. Utensilios y materiales para la elaboración de los dulces de Valledupar

Materias primas representativas de los dulces en Valledupar

Debido a su situación geográfica, la ciudad de Valledupar permite en términos de seguridad alimentaria acceder y tener disponibilidad de materias primas para la elaboración de sus dulces tradicionales, entre las principales se encuentran:

Leche. El departamento del Cesar es ganadero por excelencia, la leche es abundante en Valledupar, ya que proviene de las fincas que se encuentran en los alrededores de la ciudad, se caracteriza por tener un contenido de agua del 88 % y un 3 % mínimo de grasa (26). Con esta se elaboran los dulces de leche, de leche con coco, las panelitas de leche, las cocadas y también se añade a los dulces de ñame, arracacha y papa. Los productores artesanales de los dulces afirman que la leche cruda aporta mejor textura y consistencia.¹¹

Grosella (*Ribes rubrum*). Es una fruta endémica de los trópicos asiáticos y de las indias orientales, en la actualidad se cultiva en Occidente en zonas como Florida, Centroamérica y Suramérica. Su fruto agrio es comestible crudo, de color morado intenso, rico en antocianinas (27). Generalmente se prepara en jaleas, mermeladas y dulces. En los patios de las casas de Valledupar, es usual tener un árbol de este fruto.

Piña (*Ananas comosus*). Es una de las más famosas “frutas tropicales”, es altamente apetecida en la gastronomía mundial. En el Caribe colombiano se ha utilizado desde tiempos inmemorables en jugos, guarapos, chichas (28) y, en la preparación de dulces tradicionales, se usa sola o acompañada de papaya y coco. Su contenido en ácidos or-

gánicos no es muy alto, Bamidele y Fasogbon (29) reportan un pH de 7,9.

Papaya (*Carica papaya*). Fruto originario de las Américas (20), y muy característico de la ciudad de Valledupar; en los patios de las casas siempre había un “papayo”, cuyos frutos se usaban para hacer deliciosos jugos, ensaladas de fruta, salpicones y dulces; además, los niños jugaban con sus ramas para hacer burbujas de jabón. Hay pocos árboles frutales que tengan esta relación de identidad y cercanía con el pueblo vallenato como la tiene el papayo. Su contenido en sólidos está alrededor del 10 % (30).

Plátano Maduro (*Musa paradisiaca*). Según Daza (16), su origen se remonta a la península malaya, y su llegada a las Américas tiene dos teorías: una afirma que entró por las Canarias, y la otra considera que llegó años después por las islas del Pacífico. El plátano usado para preparar dulce se conoce como “plátano filo”, el cual es más ancho y de bordes más pronunciados que el plátano común, este se muele y se cocina para la obtención del dulce, así mismo, se usa en recetas como las tajadas de plátano maduro y los famosos platanitos en tentación (28). El contenido en carbohidratos del plátano maduro puede encontrarse alrededor del 28,95 %.

Otros tubérculos como arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), ñame (*Dioscorea alata*), batata (*Ipomoea batata*) y papa (*Solanum tuberosum*) son en su mayoría de origen americano (20). Se caracterizan por ser la raíz comestible de una planta, la cual contiene almidones que son utilizados como reserva energética para la planta, y que en la elaboración de dulces en combinación con la leche y el azúcar son los responsables de la textura.

¹¹ Podría decirse que, para los productores artesanales, la leche que ha sido homeogeneizada y pasteurizada no les favorece a las preparaciones, debido a la cantidad y a lo pequeñas que son las partículas de grasa.

Preparación de los dulces tradicionales de Valledupar: proceso y características físicas

Por su naturaleza artesanal, el proceso de elaboración de los dulces está ligado al saber tradicional de cada productor, en el que sus “pequeños trucos” culinarios son considerados como el secreto más valioso de sus preparaciones, los cuales le otorgan las características organolépticas a cada producto dulce. Por un lado, el sabor final de los dulces depende de su pH, es decir, de que tan ácido o neutro pueden ser, y de los grados Brix o cantidad de sólidos solubles (azúcar) que estos tienen. Por otro, su vida útil como producto terminado depende de valores bajos de pH y alto contenido de grados Brix. Una descripción de las elaboraciones artesanales que son desarrolladas para la obtención de los dulces se presenta en forma de diagramas de flujo (Figura 2), en los que se describen las operaciones para obtener los dulces.

Acercamiento a características técnicas: pH y grados Brix

En la tabla 1 se presentan las principales características de pH y grados Brix encontradas en su identificación, esto sin pretender ser un referente técnico para la determinación de parámetros de calidad de los dulces de Valledupar. Su aspecto visual se encuentra en las figuras 3, 4, 5, 6, 7 y 8.

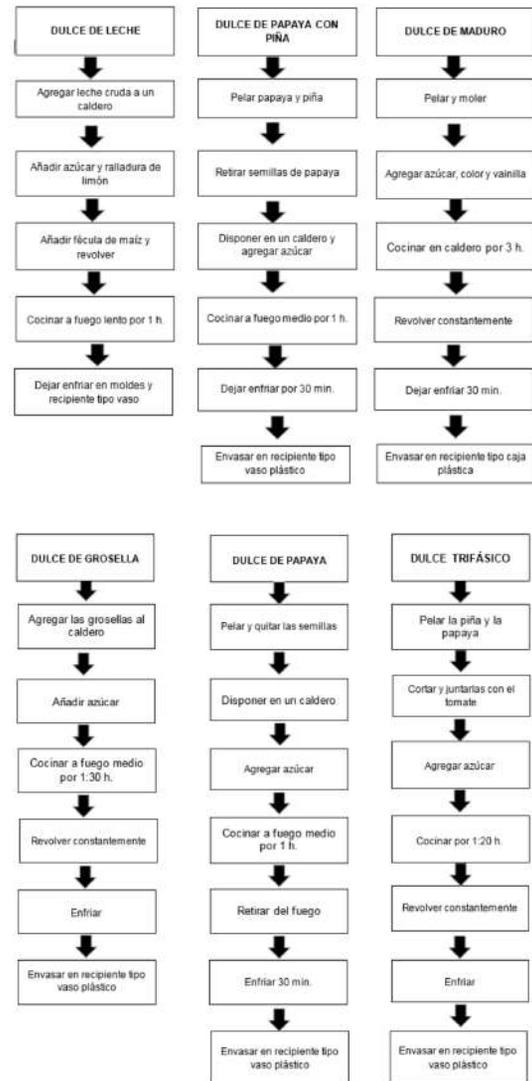


Figura 2. Elaboración de dulces tradicionales de Valledupar

Tabla 1. Principales características de los dulces tradicionales de Valledupar

Característica	Dulce de grosella	Dulce trifásico	Dulce de leche	Dulce de papaya	Dulce de plátano maduro	Dulce de papaya con piña
Consistencia/textura	Líquido viscoso, fruta suave	Líquido viscoso, fruta suave y traslúcida	Untuosa, pequeños gránulos blandos	Líquido viscoso, fruta suave y traslúcida	Blanda, gomosa	Blanda, gomosa
° Brix	63	67	68	78	90	90
pH:	5,4	5,4	6,3	6,6	6,0	6,3



Figura 3. Dulce de grosella: textura líquida viscosa



Figura 4. Dulce trifásico: textura líquida viscosa



Figura 5. Dulce de leche: textura untuosa



Figura 6. Dulce de papaya: textura líquida viscosa

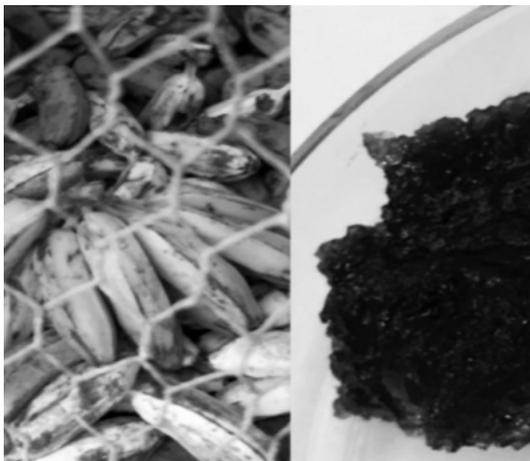


Figura 7. Dulce de plátano maduro: textura blanda gomosa



Figura 8. Dulce de papaya con piña: textura blanda gomosa

CONCLUSIONES

La elaboración de dulces artesanales en Valledupar responde a diversos factores de tipo histórico, social, cultural, que generan un arraigo entre las materias primas que se encuentran en la zona y los productores que las transforman; estos se obtienen a partir de frutas, tubérculos y otros ingredientes que se tienen a la mano en los patios de las casas o fincas que rodean la ciudad.

En cuanto al factor histórico, vale recalcar que como consecuencia del proceso de colonización española a las Américas, se facilitó la masificación de la elaboración de dulces. El haber traído la caña de azúcar y haberla extendido por las colonias no solo provocó un cambio en ciertos hábitos alimentarios, sino también la invención de nuevas preparaciones dulces. Este es el caso de los dulces artesanales preparados en la ciudad de Valledupar, que son el resultado de una mezcla de saberes y sabores autóctonos y foráneos.

Puede decirse entonces que reflexionar sobre la producción dulcera del Caribe colombiano es relevante, pues visibiliza las relaciones cultura – territorio, lo que implica establecer las relaciones de poder que siempre están latentes en la formación de la identidad gastronómica. En otras palabras, el intercambio de alimentos entre diferentes culturas, además de los procesos de homogeneización (que violentaron y destruyeron ciertas prácticas alimentarias), permitió la emergencia de nuevas particularidades gastronómicas.

En este sentido, teniendo en cuenta dicha premisa, queda abierto un gran abanico investigativo en términos culturales sobre la construcción de las cocinas actuales.

Hoy en día, en Valledupar, la elaboración de los dulces se fue trasladando desde los hogares hasta las empresas familiares dedicadas al negocio. Estas se preocupan por mantener vivas las características originales de los dulces, usando las técnicas y saberes de antaño para obtener ese producto que se encuentra en la memoria gustativa del pueblo. El papel de estos dulces reviste de tal importancia que para finales del siglo XX la Alcaldía de Valledupar decidió organizar una feria que los expusiera y comercializara. Desde entonces, se consolidó tal evento y, cada Semana Santa, se congregan tanto productores como visitantes para degustar los más representativos junto a algunos de temporada, como son el de papa o tomate de cocina.

La identificación técnica ha permitido conocer la materia prima y los utensilios, que junto con los procesos de elaboración definen características de sabor representadas en el contenido de sólidos y pH de cada preparación. Además, abordar estos temas de lo cultural a lo técnico posibilita pensar si las normativas actuales se ajustan a estos tipos de elaboración, y abre la oportunidad para proponer directrices más adecuadas e incluyentes que generen mejores ingresos para sus productores.

DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES

Declaramos que no existe conflicto de intereses.

Referencias

1. Sánchez C, Sánchez E. Paseo de olla Recetas de las cocinas regionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012.
2. Nunes C. (2007): Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. Estudios y perspectivas en turismo. 2007;16:234-42.
3. Hall S. ¿Quién necesita identidad? En: Hall S, du Gay P, Compiladores. Cuestiones de identidad cultural. Buenos Aires: Amorrortu Editores; 2003. p. 13 -39.
4. Grossberg L. Identidad y estudios culturales ¿no hay nada más que eso? En: Hall S, Du Gay P, Compiladores. Cuestiones de identidad cultural. Buenos Aires: Amorrortu Editores; 2003. p. 148-80.
5. Ministerio de Cultura. Política Para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012. [Citado agosto de 2016]. Disponible en: <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/publicaciones/Documents/BBCTC,%20tomo%2017.%20Pol%C3%ADtica%20para%20el%20conocimiento,%20la%20salvaguardia%20y%20el%20fomento%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20y%20las%20cocinas%20tradicionales.pdf>
6. México. Instituto de Cultura de Yucatán. Arte y Gastronomía. México; 2002 [Citado agosto de 2016]. Disponible en <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>
7. República de Colombia. Sistema Nacional de Información Cultural, SINIC. Gastronomía-Cesar. Bogotá. [Citado agosto de 2016]. Disponible en <http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&ldDep=20&COLTEM=214>
8. Estrada J. Geografía dulce de Colombia. En: Delgado R, Gómez D, Negrete-Andrade G, Compiladores. Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012. p. 29-42.
9. CODEX ALIMENTARIUS. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex Stan 192-1995. FAO/OMS; 2016.
10. Roca A, Pérez G. Geografía física y poblamiento en la Costa Caribe colombiana. Documentos de trabajo sobre Economía Regional N.º 73. Colombia: Banco de la República; 2006.
11. República de Colombia. Sociedad Geográfica de Colombia: Contenido Geográfico, Geografía de Colombia; Departamento del Cesar. Bogotá. [Citado julio de 2016]. Disponible en <http://www.sogeocol.edu.co/cesar.htm>
12. Daza V. Valledupar, La Ciudad de los Santos Reyes del Valle de Upar a la Invención de la Capital Departamental. Valledupar; 2008. [Citado agosto de 2016]. Disponible en <http://www.banrepultural.org/node/86531>
13. Sánchez C. La leyenda vallenata como elemento de identidad. Observatorio del Caribe Colombiano y Universidad Popular del Cesar. Valledupar; 2003. [Citado enero de 2017]. Disponible en http://www.giguatapuri.net/attachments/article/16/LA_LEYENDA_VALLENATA_COMO_ELEMENTO_DE_IDENTIDAD.pdf
14. De Certau M, Mayol P, Giard L. La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar. México: Universidad Iberoamericana; 2000.
15. Marbello D. Las Dulceras y su Deliciosa Tradición. Valledupar; 2016. [Citado agosto de 2016]. Disponible en <http://elpilon.com.co/la-tradicion-de-las-dulceras/>
16. Daza Y. Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia [tesis doctoral]. Barcelona: Universitat de Barcelona; 2013.
17. Mintz, S. Dulzura y Poder. El lugar de la azúcar en la historia moderna. México: Siglo Veintiuno Editores; 1996.

18. Patiño V. Historia de la cultura material en la América Equinoccial: Alimentación y alimentos. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012.
19. Montero M. Memorias de una cultura que se niega a desaparecer Historia y transformación cultural del pueblo indígena Kankuamo, 1975-2003 [tesis de pregrado]. Cartagena: Universidad de Cartagena; 2015.
20. Rojas de Perdomo L. De la mesa europea al fogón amerindio. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012.
21. Gamarra J. La economía del Cesar después del algodón. Centro de estudios económicos regionales – Cartagena. Cartagena; 2005. [Citado enero de 2017]. Disponible en http://www.banrep.gov.co/docum/Lectura_finanzas/pdf/DTSER-59.pdf
22. Panorama Cultural. Los Dulces de Semana Santa, una Tradición en el Cesar. Valledupar; 2012. [Citado agosto de 2016]. Disponible en http://panoramacultural.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=169:los-dulces-de-semana-santa-una-tradicion-del-cesar-&catid=6:otras-expresiones
23. Hoyos C. Tambucos, ceretas y cafongos. Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012.
24. Labensky S, Hause A, Martel P. On cooking. A textbook of culinary fundamentals. Nueva Jersey: Pearson Education; 2015.
25. Snodgrass M. Encyclopedia of kitchen history. Nueva York: Taylor & Francis Group; 2005.
26. República de Colombia. Minsalud. Perfil Sanitario Nacional de Leche Cruda Para Consumo Humano Directo. Bogotá; 2014. [Citado septiembre de 2016]. Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Perfil-sanitario-nacional-leche-cruda.pdf>
27. Mattila P, Hellström J, Karhu S, Pihlava J, Veteläinen M. High variability in flavonoid contents and composition between different North-European currant (*Ribes* spp.) varieties. *Food Chemistry*. 2016;204:14-20.
28. Moreno L. Palabras junto a fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012.
29. Bamidele O, Fasogbon M. Chemical and antioxidant properties of snake tomato (*Trichosanthes cucumerina*) juice and Pineapple (*Ananas comosus*) juice blends and their changes during storage. *Food Chemistry*. 2017;220:184-89.
30. Falaha M, Nadine M, Suryandono A. Effects of Storage Conditions on Quality and Shelf-life of Fresh-cut Melon (*Cucumis melo* L.) and Papaya (*Carica papaya* L.). *International Symposium on Food and Agro-biodiversity. Procedia Food Science*. 2015;3:313-22.
31. Pulido G. Violencia epistémica y descolonización del conocimiento. *Sociocriticism*. 2009;24(1-2):173-201.
32. Ordoñez C. Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio de Cultura; 2012.