

**ESTRATEGIAS PARA EL RESCATE Y VALORIZACIÓN DE LOS DULCES
TRADICIONALES DE POPAYÁN**



Universidad
del Cauca

**JOHANA ANDREA MACA ALEMESA
LUISA FERNANDA NAVIA RUIZ**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA
PROGRAMA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
POPAYÁN
2019**

**ESTRATEGIAS PARA EL RESCATE Y VALORIZACIÓN DE LOS DULCES
TRADICIONALES DE POPAYÁN**

**JOHANA ANDREA MACA ALEMESA
LUISA FERNANDA NAVIA RUIZ**

**Trabajo de grado en la modalidad de Investigación para optar al título de
Ingeniera Agroindustrial**

**Director
Ph. D. JOSÉ FERNANDO GRASS RAMÍREZ**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA
PROGRAMA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
POPAYÁN
2019**

Nota de aceptación

El Director y los Jurados han leído el presente documento, escucharon la sustentación del mismo por sus autoras y lo encuentran satisfactorio.

Ph. D. JOSÉ FERNANDO GRASS RAMÍREZ
Director

Presidente del Jurado

Jurado

Popayán, _____ de _____ de 2019

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedicamos a nuestros padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes hemos logrado llegar hasta aquí y convertirnos en lo que somos. Es un orgullo y privilegio ser sus hijas.

A nuestros hermanos por estar siempre presentes, acompañándonos y por el apoyo moral, que nos brindaron a lo largo de esta etapa de nuestras vidas.

A todas las personas que nos han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

AGRADECIMIENTOS

Queremos en este espacio manifestar gratitud hacia las personas que han hecho posible llegar hasta este punto de nuestra carrera. Las palabras se quedan cortas para expresar agradecimiento hacia nuestras familias que han depositado confianza y apoyo incondicional en esta etapa. A nuestro director de tesis José Fernando Grass, por el acompañamiento, seguimiento y aportes para poder sacar adelante este trabajo final de graduación, a todos los docentes que han compartido sus conocimientos en la formación como Ingenieras Agroindustriales, a la Universidad del Cauca y a la facultad de Ciencias Agrarias por ser el espacio artífice para nuestra formación académica e integral como personas, y finalmente a los productores y comercializadores de dulce tradicionales de Popayán que contribuyeron al desarrollo del trabajo de campo y de esta forma obtener la información requerida para sacar adelante esta investigación.

A todos, muchas gracias.

CONTENIDO

| | pág. |
|---|------|
| INTRODUCCIÓN | 15 |
| 1. MARCO REFERENCIAL | 19 |
| 1.1 LOCALIZACIÓN | 19 |
| 1.2 MARCO TEÓRICO | 20 |
| 1.2.1 Dulce | 20 |
| 1.2.3 Patrimonio gastronómico | 20 |
| 1.2.3 Indicaciones geográficas | 21 |
| 1.2.4 Turismo gastronómico | 22 |
| 1.2.5 Rutas agroalimentarias | 22 |
| 1.2.6 Estrategias de valorización local de productos alimenticios | 23 |
| 1.2.7 Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) | 24 |
| 1.2.7.1 Historia oral | 25 |
| 1.2.7.2 Método Genealógico | 25 |
| 1.2.7.3 Trayectoria tecnológica | 26 |
| 1.3 MARCO HISTÓRICO | 26 |
| 2. METODOLOGÍA | 30 |
| 2.1 REVISIÓN DE FUENTES DE INFORMACIÓN | 30 |
| 2.2 DISEÑO, VALIDACIÓN Y APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS | 30 |
| 2.3 SISTEMATIZACIÓN DE LAS VARIABLES | 31 |
| 2.3.1 Variables de la historia oral | 31 |
| 2.3.2 Variables del método genealógico | 31 |

| | |
|--|------|
| 2.3.3 Variables de la trayectoria tecnológica | 32 |
| 2.4 DIAGNÓSTICO Y FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO | 32 |
| 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 33 |
| | pág. |
| 3.1 INVENTARIO | 33 |
| 3.2 ESTUDIO DE LA TRADICIÓN DE ALGUNOS ESTABLECIMIENTOS FAMILIARES DEDICADOS A LA PRODUCCIÓN DE DULCES TRADICIONALES | 42 |
| 3.2.1 Auténtica Nochebuena caucana | 42 |
| 3.2.1.1 Historia oral | 43 |
| 3.2.1.2 Método genealógico | 45 |
| 3.2.1.3 Trayectoria tecnológica | 46 |
| 3.2.2 Aplanchados Doña Chepa | 48 |
| 3.2.2.1 Historia oral | 48 |
| 3.2.2.2 Método genealógico | 51 |
| 3.2.2.3 Trayectoria tecnológica | 52 |
| 3.2.3 Las mantecadas de Julia Elvira Ruiz de Muñoz | 54 |
| 3.2.3.1 Historia oral | 55 |
| 3.2.3.2 Método genealógico | 56 |
| 3.2.3.3 Trayectoria tecnológica | 57 |
| 3.2.4 Los dulces de Leonor Puliche | 58 |
| 3.2.4.1 Historia oral | 58 |
| 3.2.4.2 Método genealógico | 59 |
| 3.2.4.3 Trayectoria tecnológica | 60 |
| 3.3 PUNTOS DE VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCES TRADICIONALES | 61 |

| | |
|--|------|
| 3.3.1 Tienda de Carmelita | 61 |
| 3.3.2 Mora Castilla | 62 |
| 3.3.3 Mecatico de Aliria | 63 |
| 3.3.4 Manjar Payanés | 64 |
| 3.3.5 Galerías de la ciudad | 65 |
| | pág. |
| 3.4 GEOLOCALIZACIÓN DE PRODUCTORES Y EXPENDEDORES | 66 |
| 3.5 DESCRIPCIÓN DE ESTRATEGIAS DE VALORIZACIÓN Y RESCATE DE DULCES TRADICIONALES | 67 |
| 4. CONCLUSIONES | 69 |
| BIBLIOGRAFÍA | 71 |
| ANEXOS | 75 |

LISTA DE CUADROS

| | pág. |
|--|------|
| Cuadro 1. Dulces tradicionales de Popayán vigentes | 33 |
| Cuadro 2. Dulces tradicionales de Popayán que han desaparecido de su proceso de comercialización | 41 |

LISTA DE FIGURAS

| | pág. |
|--|------|
| Figura 1. Distribución porcentual y variación de la población ocupada, según ramas de actividad. Mayo- Julio (2019/2018) | 17 |
| Figura 2. Ubicación geográfica del municipio de Popayán, Cauca | 19 |
| Figura 3. Plato Navideño ganador con la auténtica nochebuena caucana, en Fiesta de Reyes 2016 | 444 |
| Figura 4. Genealogía de la familia Mosquera Hoyos y familia Ordoñez Mosquera | 466 |
| Figura 5. Desarrollo entrevista con Melva Lucy | 47 |
| Figura 6. Aplanchados Doña Chepa | 48 |
| Figura 7. Josefina Muñoz de Bonilla en la intimidad de su hogar | 51 |
| Figura 8. Genealogía de la familia Bonilla Muñoz | 52 |
| Figura 9. Proceso de elaboración de aplanchados | 53 |
| Figura 10. Mantecadas de Yuca | 55 |
| Figura 11. Alba María durante proceso de entrevista | 56 |
| Figura 12. Genealogía de las Auténticas Mantecadas de Yuca | 57 |
| Figura 13. Leonor Puliche durante elaboración de manjar blanco | 58 |
| Figura 14. Noche buena de Leonor Puliche | 58 |
| Figura 15. Genealogía de los Dulces de Leonor Puliche | 59 |
| Figura 16. Ollas de cobre | 60 |
| Figura 17. Tienda de Carmelita. A) Fachada; B) Interior | 61 |
| Figura 18. Interior Mora Castilla | 62 |
| Figura 19. Salpicón de Baudilia acompañado de colaciones y empanadas de pipián | 62 |
| Figura 20. María del Carmen Urrutia propietaria de Mora Castilla | 63 |
| Figura 21. Caseta Mecatico de Aliria | 64 |

| | pág. |
|---|------|
| Figura 22. Manjar payanés | 65 |
| Figura 23. Mapa de territorio de productores y expendedores en zona urbana de Dulces tradicionales de Popayán | 66 |
| Figura 24. Mapa del Territorio de plantas de producción de Dulce tradicionales de Popayán | 67 |

LISTA DE ANEXOS

| | pág. |
|--|------|
| Anexo A. Modelo de entrevista aplicada a los productores | 75 |
| Anexo B. Recetas | 77 |

RESUMEN

El municipio de Popayán, en el Departamento del Cauca, cuenta con variedad de empresas familiares dedicadas a producción de alimentos artesanales denominados autóctonos o tradicionales, productos que han permanecido a través de las generaciones al punto que muchos consumidores los prefieren, por considerarlos alimentos naturales, frescos, sin químicos y por sus cualidades sensoriales. Además, la comunidad payanesa desea como lo expresa Winter (2003) “proteger las tradiciones locales que han sido heredadas de generación en generación de forma oral”.

Actualmente se reconoce una pérdida en la tradición de la elaboración de algunos dulces representativos de la ciudad identificando como causa principal la ausencia de mecanismos de transmisión del conocimiento generacional, así como la adulteración en su elaboración. Por lo tanto, en el contexto de esta investigación se generó un inventario de los dulces tradicionales de Popayán, por medio de la información recolectada usando herramientas de investigación participativa como la entrevista. Con la información obtenida y el uso del enfoque de los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL), se reconoce la historia, la tradición, transmisión del saber- hacer y los distintos cambios tecnológicos que ha tenido el producto con el tiempo por medio de la metodología de la historia oral, método genealógico, trayectoria tecnológica.

Los resultados obtenidos demostraron que gran parte de estos dulces están en riesgo inminente de desaparecer y algunos ya han desaparecido, por la falta de transmisión de las técnicas de elaboración y la falta de recursos disponibles para su promoción. Es así como este análisis permitió proponer estrategias de valorización y rescate de estos dulces tradicionales, para reconocer y realzar la importancia del vínculo que tienen estos productos con el territorio, las tradiciones culturales en su producción, para finalmente potencializar su producción, comercialización y consumo.

Palabras clave: Dulces tradicionales, Historia oral, Método genealógico; Trayectoria tecnológica, Anclaje territorial.

ABSTRACT

The municipality of Popayán, in the Department of Cauca, has a variety of family businesses dedicated to the production of artisanal foods called indigenous or traditional, products that have remained throughout the generations to the point that many consumers prefer them, considering them natural foods, fresh, without chemicals and for its sensory qualities. In addition, the Panamanian community wishes, as Winter (2003) puts it, "to protect local traditions that have been inherited from generation to generation orally."

At the moment a loss is recognized in the tradition of the elaboration of some representative sweets of the city identifying as main cause the absence of mechanisms of transmission of the generational knowledge, as well as the adulteration in its elaboration. Therefore, in the context of this research, an inventory of traditional Popayán sweets was generated, through the information collected using participatory research tools such as the interview. With the information obtained and the use of the localized agri-food systems (SIAL) approach, the history, tradition, transmission of knowledge and the different technological changes that the product has had over time is recognized through the methodology of oral history, genealogical method, technological trajectory.

The results obtained showed that a large part of these candies are at imminent risk of disappearing and some have already disappeared, due to the lack of transmission of processing techniques and the lack of resources available for their promotion. This is how this analysis allowed us to propose recovery and recovery strategies for these traditional sweets, to recognize and enhance the importance of these products' ties with the territory, cultural traditions in their production, to finally potentiate their production, commercialization and consumption.

Keywords: Traditional sweets, Oral history, Genealogical method; Technological trajectory, territorial anchoring.

INTRODUCCIÓN

En Colombia la diversidad de productos denominados como “artesanales” detallan geográficamente la identificación cultural, siendo estas, partes esenciales de las identidades de cada región. Se considera “artesanal” aquellos productos elaborados por artesanos, completamente a mano o utilizando herramientas básicas, siempre y cuando la contribución del artesano permanezca como el componente sustancial del producto terminado (Shin, 2004). De igual forma, Prakash (1997) afirma que “los productos tradicionales son los que se han preparado durante mucho tiempo por un grupo de personas que comparten una religión, lenguaje, cultura y herencia, utilizando materias primas autóctonas o producidas en la zona que habitan”.

Dentro de las identificaciones culturales asociadas y específicas de cada región, se encuentra la identidad gastronómica como referente, permitiendo una caracterización y acercamiento a dichas regiones; donde se realza la importancia del consumo de productos de procedencia artesanal, dándoles valor de arraigo cultural. Es así que desde términos alimentarios y culturales la apropiación del territorio influyó para la construcción de la cocina colombiana y en nuestro caso la cocina payanesa. Es evidente, entonces, una configuración a partir de ejes de alimentación regional, que no comprende un eje común para todo el país.

Por lo anterior estos productos con anclaje territorial y características artesanales, generan una relación estrecha con sus consumidores, que prefieren adquirirlos motivados por la preservación de estas costumbres, sin embargo al ser productos con estas cualidades tienden a padecer modificaciones bruscas debido a los estándares exigidos por los entes territoriales de salud, de modo que, son susceptibles a ser influenciados por la industrialización y también tendientes a desaparecer ante las exigencias que amerita dichas modificaciones para la entrada al mercado.

La ciudad de Popayán tiene 480 años de fundada, su historia, tradición y arquitectura son de gran importancia para la economía, gracias a estas características la ciudad cuenta con dos reconocimientos otorgados por la UNESCO. En el año 2005, se dió reconocimiento a las prácticas gastronómicas a través de la declaración como “Ciudad UNESCO de la gastronomía”, mediante este reconocimiento Popayán se integró a la Red de ciudades creativas de la Unesco, en la cual se busca promover el arte, literatura, artesanías y gastronomía; adicionalmente, en el año 2009 gracias a las tradiciones religiosas, las procesiones realizadas en Semana Santa fueron declaradas patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (Alcaldía de Popayán, s.f.).

Estos reconocimientos han generado grandes oportunidades para el desarrollo del sector turístico, no solo de la ciudad sino para el Departamento del Cauca. Según reportes de la Cámara de Comercio del Cauca, el sector turístico gira en torno a la Semana Mayor durante el mes de abril o el mes de marzo; y el Congreso Gastronómico realizado en el mes de septiembre donde a cargo de la Corporación Gastronómica de Popayán se anuncia la realización del Congreso año tras año. En dicho evento se reúnen apasionados de la

gastronomía, estudiantes, chefs, productores agrícolas locales, nacionales e internacionales.

Aunque existen diferentes destinos turísticos en el departamento, la capital del Cauca es el punto de llegada para los turistas nacionales e internacionales, sin embargo, la ausencia de potencial de productos turísticos no ha logrado dinamizar la fuerza de este sector, especialmente por la falta de productos y productores estructurados que brinden alternativas de consumo y de distracción a los visitantes.

Por otra parte los dulces tradicionales conforman un amplio catálogo de tentaciones que se exhiben en las calles de la ciudad; Antropólogos, historiadores y entusiastas del tema, han intentado rastrear la historia de los dulces típicos de Popayán, muchos de los cuales tienen una larga tradición que data de los tiempos de la Conquista, cuando se originó la interacción cultural de saberes culinarios europeos, africanos y americanos. El antropólogo Carlos Humberto Illera, asegura que la llegada de los españoles a América supone el inicio del intercambio y aprendizaje de variadas preparaciones dulces, casi todas basadas en la técnica del calado y desamargado, entonces el verdadero intercambio se dio allí “nosotros les enseñamos una tierra rica en frutas exóticas y desconocidas para ellos como guayabas, piñas, tamarindos, chontaduros, uchucas y papayas. Ellos a su vez, trajeron el azúcar desde las islas Canarias. La caña, y con ella ese extraño poder de dulcificar hasta los sabores más hostiles (...) Pero estábamos en igualdad de condiciones: los españoles tampoco sabían qué eran la vainilla y el cacao, como se lee en varias crónicas de Indias” (Libreros, 2014).

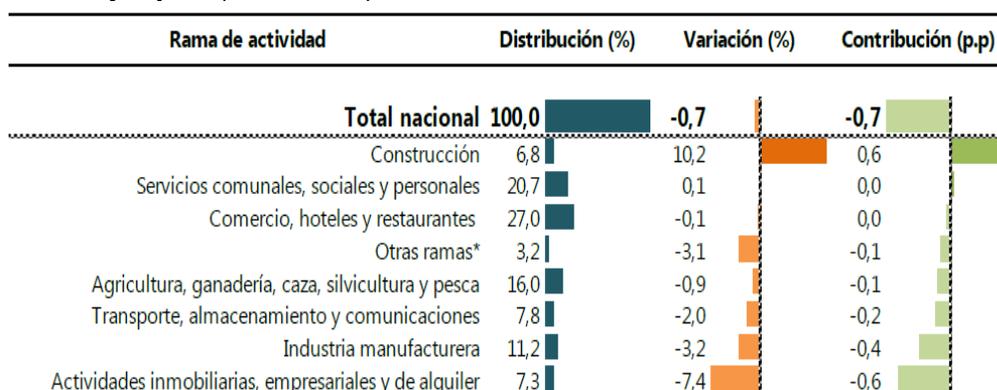
A pesar de la amplia tradición de los dulces existe una considerable comunidad de productores y consumidores, que los identifican como recursos que se están desaprovechando, los cuales al potencializarse, permitirían ampliar los mercados, mejorar los ingresos de estas familias, proteger el patrimonio alimentario de la ciudad y beneficiar otras actividades asociadas a esta canasta de bienes y servicios, tales como el turismo gastronómico, ya que por la falta de servicios articulados al visitante, se conjuga con otros elementos sociales que han afectado la competitividad del sector, como es el conflicto armado, fruto de estos enfrentamientos, que ha ocasionado un alto desplazamiento de comunidades rurales hacia la capital del Cauca, lo cual ha derivado en desempleo, pobreza y miseria, además de inseguridad. Según reportes del DANE, en Colombia la tasa de desempleo registró para el mes de julio de 2019 un 10,7%, lo que representó un aumento de 1,0 puntos porcentuales respecto a julio de 2018 (9,7%), sin embargo, en la ciudad de Popayán este indicador alcanzó un 13,3%, situándose como la quinta ciudad con mayor desempleo de todo el país, siendo superada sólo por Quibdó, Armenia, Cúcuta e Ibagué.

Estas condiciones, han contribuido a que los turistas se hayan alejado por muchos años de Popayán, así como los municipios de Silvia, Coconuco y en general de departamento del Cauca, debido a la imagen de zona peligrosa creada ante la sociedad, tal como lo manifiesta un estudio realizado por TurisCauca en el análisis del sector del Turismo (Cámara de Comercio del Cauca, Ministerio de Industria y Turismo e Innpulsa Colombia, 2013).

Según el balance estadístico de Semana Santa 2019, el 76% de las visitas realizadas en marzo corresponden a la actividad turística tradicional, representadas en el 67,9% de la participación nacional y el 32,1% Internacional, en total se registraron 18.560 turistas en la ciudad de Popayán (Cámara de Comercio del Cauca, 2016), lo que contribuye con los esfuerzos gubernamentales por fortalecer el turismo a nivel nacional.

Con respecto al año 2018, hubo una disminución del número de visitantes del 16,58%. Esto se debe a la afectación que generó el cierre de la vía Panamericana en el marco de la Minga Indígena.

Figura 1. Distribución porcentual y variación de la población ocupada, según ramas de actividad. Mayo- julio (2019/2018)



Fuente: DANE, 2019.

De esta manera, ofertar una serie de alternativas para el turista, unido a estrategias de valorización de la riqueza gastronómica, especialmente de los dulces, conjuga una alternativa valiosa para conservar el patrimonio alimentario y dinamizar la economía de la ciudad, tal como se ha propuesto en el plan de desarrollo departamental que expresa la necesidad de salvaguardar la riqueza del patrimonio cultural del departamento del Cauca, teniendo en cuenta la diversidad de las lenguas que se hablan en el territorio, en las narraciones y expresiones de la tradición oral y la memoria colectiva de las comunidades, en las diferentes tradiciones artísticas, artesanales y culinarias, entre otras muchas manifestaciones. Todo esto con el objetivo de impulsar y coordinar acciones de diseño, gestión, formulación, coordinación y ejecución de planes y proyectos, tendientes a garantizar la protección, conservación y recuperación de los alimentos considerados bienes de interés cultural.

Con lo anterior y teniendo en cuenta que al hablar de dulces tradicionales de Popayán se tiene una gran variedad de ellos pero no se tiene certeza la cantidad, es necesario rescatar la potencialidad que estos tienen, activar su patrimonio alimentario para aportar al sector turístico y económico de la ciudad. Por lo tanto, se planteó como objetivo general para la presente investigación diseñar estrategias para el rescate y valorización de los dulces tradicionales de la ciudad de Popayán. Para alcanzarlo, se propuso identificar cuáles son

los dulces tradicionales que se producen en la ciudad de Popayán a través de un inventario; establecer cuál es el origen y la historia en la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Popayán a través del instrumento de apoyo metodológico Historia Oral; reconocer la forma como se transmitió el saber-hacer en la elaboración de los dulces tradicionales a través de las generaciones mediante Método Genealógico; e identificar las innovaciones que se han incorporado en el tiempo a los dulces tradicionales mediante el instrumento de Trayectoria Tecnológica.

1. MARCO REFERENCIAL

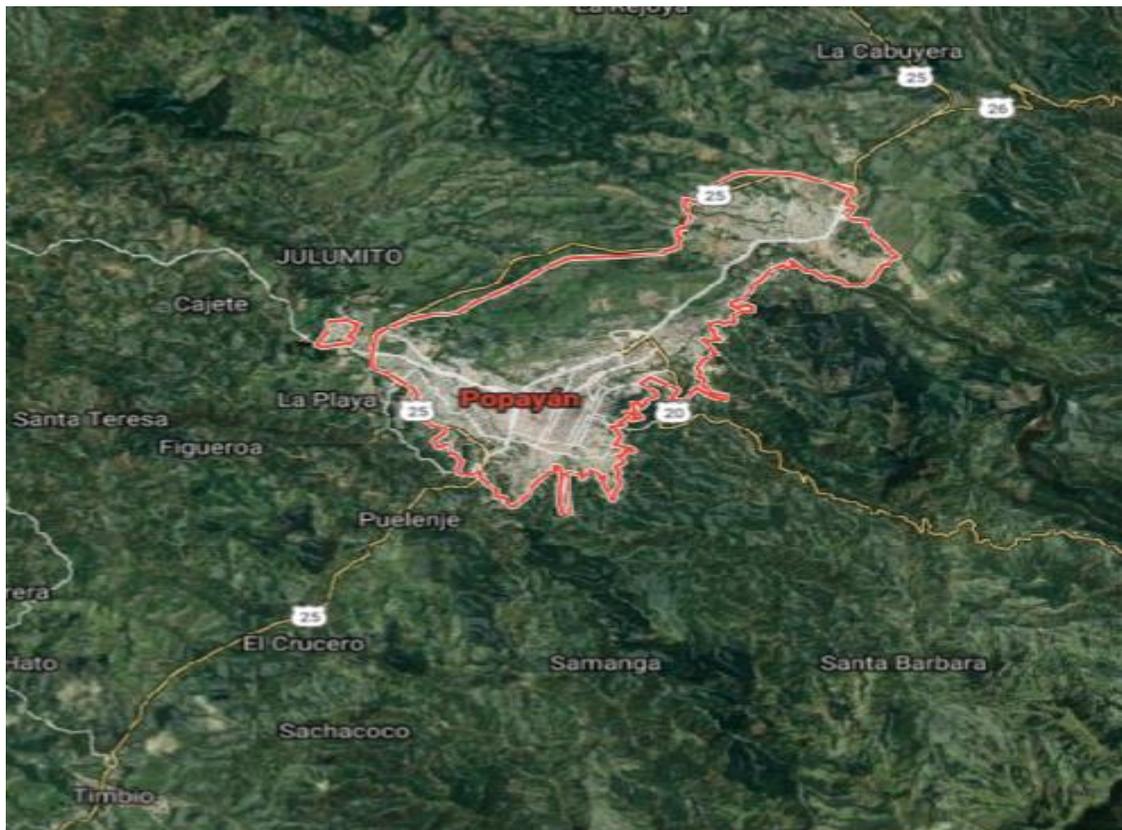
La presente investigación se llevó a cabo en el municipio de Popayán, con ayuda de los diferentes productores y expendedores de dulces tradicionales de la ciudad.

1.1 LOCALIZACIÓN

Popayán es la capital del Departamento del Cauca, limita al oriente con los municipios de Totoró, Puracé y el departamento del Huila.; al occidente con los municipios de El Tambo y Timbío; al norte con Cajibío y Totoró y al sur con los municipios de Sotaró y Puracé. La extensión total de municipio de Popayán es de 512 km².

Se encuentra a una altitud de 1.738 msnm. La población estimada es de 300.837 habitantes aproximadamente en su área urbana, según resultados y proyecciones (2005-2020) del censo 2005 realizadas por el DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas).

Figura 2. Ubicación geográfica del municipio de Popayán, Cauca



Fuente: Google Maps, 2019.

1.2 MARCO TEÓRICO

Con el fin de diseñar las estrategias de rescate y valorización de los dulces tradicionales de Popayán fue necesario conocer algunas temáticas que permiten contextualizar la problemática de los dulces tradicionales de Popayán.

1.2.1 Dulce. El primer paso para descubrir el significado del término dulce es conocer su origen etimológico. En este caso, podemos exponer que se trata de una palabra que deriva del latín, exactamente de “dulcis” que significa “dulce”.

La noción de dulce se utiliza para calificar a aquello que provoca un efecto agradable y sutil en el paladar. Se trata del sabor que, en una comparación, no resulta salado, amargo ni agrio. El sabor dulce es habitual en el desayuno, la merienda y los postres.

También se reconoce como dulces a ciertos alimentos que se caracterizan por este tipo de sabor, como las mermeladas, caramelos o alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc. Por lo general los alimentos dulces tienen una alta cantidad de hidratos de carbono, en especial de sacarosa (el azúcar común) (Pérez y Merino, 2017).

Es importante conocer que, cada país o región cuenta, al igual que con platos tradicionales, con lo que se conoce como dulces típicos y sus diferentes formas de llamarlos como en el caso de Popayán se le llama mecato. Todos los dulces tradicionales, todo sabor goloso y con arraigo encierra un mensaje emotivo. Evoca estremecimiento fugaz de la memoria, a menudo asociado a recuerdos familiares y vivencias de la niñez. También estos productos pueden incorporar elementos salados característicos del patrimonio artístico tradicional creado en una región determinada, además de deliciosos son también una obra de arte culinario.

1.2.2 Patrimonio gastronómico. Los productos comestibles que emplean conocimientos tradicionales para su preparación son parte fundamental de la identidad cultural de cualquier grupo social; la obtención de materias primas refleja la relación directa con el medio natural y geográfico, y los conocimientos empleados en la elaboración de los productos, los cuales se mantienen vivos al ser transmitidos de generación en generación, dan cuenta de cómo la continuidad de las tradiciones fortalece la cohesión social. En este sentido, las tradiciones culinarias, que se hacen manifiestas en los usos sociales, rituales y actos festivos, encarnan lo que, en la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de 2003, la UNESCO definió como Patrimonio Cultural inmaterial:

Es todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación, y que infunden a las comunidades y a los grupos, un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y

la creatividad humana (Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia y la Cultura Unesco, s.f.).

El patrimonio cultural inmaterial comprende tradiciones orales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía, entre otros. Precisamente, el contexto de preparación y consumo de alimentos, la significación del universo culinario de un grupo social, dan cuenta de manifestaciones culturales complejas, responden a tradiciones productivas enraizadas en la historia e idiosincrasia local, configurando el arte culinario característico de cada pueblo, en cada región.

Entre las iniciativas para salvaguardar el patrimonio, la UNESCO considera "(...) la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización y transmisión, básicamente a través de la enseñanza formal y no formal, y la revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos (Unesco, 2003). En ese sentido, la promoción de las tradiciones gastronómicas locales y su salvaguarda pueden incidir en la preservación y fortalecimiento de la idiosincrasia local, así como fomentar su integración en las políticas de planificación de la economía municipal y departamental.

1.2.3 Indicaciones geográficas. Una indicación geográfica es un signo utilizado en productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades o una reputación derivadas específicamente de su lugar de origen (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual OMPI, 2017). Generalmente es el nombre del lugar de origen del producto, pero en esencia, ésta es una cuestión que depende del derecho interno de cada región o país y de la percepción del consumidor. Por tanto, un producto con indicación geográfica representa un elemento determinante en el desarrollo de marcas de productos con una calidad relacionada a su origen. Las indicaciones geográficas contribuyen al empleo local y desarrollo de las zonas rurales debido a que los productos tienden a aumentar su precio de marca, así como también aportan con efectos secundarios como en las áreas del turismo y la gastronomía. Pueden aportar valor a una región en cuanto a empleo, mayores ingresos y promoción de la región como un todo.

Las indicaciones geográficas pueden dar cierta protección a los conocimientos tradicionales y las expresiones culturales tradicionales contra las prácticas comerciales fraudulentas y engañosas, pueden beneficiar a las comunidades indígenas facilitando la explotación comercial de estos conocimientos y se convierte en un medio para diferenciar sus productos y beneficiarse de su comercialización, dinamizando su situación económica.

Si no se protegen las indicaciones geográficas, se pueden utilizar sin restricciones y al ser utilizadas sin restricciones perjudica a los productores, afectando sus ganancias y la reputación de sus productos, disminuyendo el valor de los mismos y en consecuencia los beneficios económicos de los productores.

1.2.4 Turismo gastronómico. El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural que puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y la oferta de alimentos y bebidas diferenciadas, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos (Gándara, Gimenes y Mascarenhas, 2008).

“La historia de la gastronomía nos muestra la estrecha relación de la gastronomía con la evolución del hombre en su proceso de civilización” (Luján, 1997).

La actividad turística, concebida como un sistema, está estructurada por una serie de elementos. Uno entre ellos, son los atractivos que generan un proceso de atracción entre quienes acceden a nuestra ciudad con el propósito de visitar no solo escenarios culturales, recreacionales, si no también tienen la oportunidad de degustar la gastronomía local, un elemento importante y característico del patrimonio cultural de nuestra ciudad. La gastronomía es uno de esos elementos, más aún, si está considerada como un bien distintivo del patrimonio cultural de un pueblo.

Cabe resaltar que el turismo gastronómico también produce efectos positivos entre los cuales se pueden citar los siguientes: proporción de mayor atractivo para los turistas y visitantes, complementación de la oferta turística local, atraer nuevas inversiones a la localidad y difundir la cultura local.

1.2.5 Rutas agroalimentarias. Una ruta es una herramienta que permite estimular distintivos de calidad (entre ellos la denominación de origen), posicionar los productos en el mercado, valorizarlos y proteger el patrimonio cultural. Representa también un modelo de desarrollo económico sostenible, dinamizando la competitividad del territorio, mejorando la producción y condiciones de vida de los ciudadanos (Millán, Agudo y Morales, 2011).

Es así como nace la idea de trazar una ruta de dulces tradicionales en la Ciudad de Popayán, con el objetivo de lograr una promoción y valorización de los mismos, ofrecer a los turistas y habitantes que la recorren y participan de ella, una serie de placeres y gustos, permitiendo de esta forma consolidar la cultura productiva de la ciudad y dinamizar su economía.

La identificación de una ruta relaciona actividades como: la visita a los productores en sus establecimientos, la oportunidad de dar a conocer sus productos, presentar el proceso de elaboración y preparación de cada uno de ellos, las herramientas y equipos utilizados en sus procesos, la historia de sus productos y el ofrecimiento de degustaciones, entre otros.

Los elementos que generalmente caracterizan una ruta agroalimentaria son: establecimientos adheridos a la ruta, productos que producen y distribuyen, número de integrantes de la ruta, una organización local que brinde información de la misma, señalización y mapa que indique de manera explicativa la ruta.

Alrededor del mundo se encuentran establecidas diferentes rutas alimentarias, en países como Francia y Canadá se encuentra la ruta del vino, en España la ruta del queso, ruta del aceite de oliva y ruta del vino, Italia promueve la ruta del aceite de oliva, Costa Rica cuenta con la ruta del queso de Turrialba, a la vez que Colombia con la ruta del café, Venezuela tiene la ruta de las bebidas espirituosas, ruta del queso, ruta del café, entre otras y en México se conocen la ruta del queso, ruta del vino, ruta de la sal, ruta del tequila, ruta de mole poblano y la ruta del mole negro (González, 2011; Moreno, 2015).

1.2.6 Estrategias de valorización local de productos alimenticios. Los estudios sobre alimentación se han inclinado sobre diversas problemáticas en términos de acceso y de calidad de los alimentos debido al proceso de industrialización y la vinculación del sector rural como un potencializador de las nuevas relaciones de producción y consumo.

En el contexto industrializado y masificado de la producción de alimentos, el impulsar actividades productivas tradicionales busca agregar valor y distinción mediante estrategias para la revalorización cultural y comercial; partiendo de que la asociación cultural o geográfica de estos productos, así como la información que pueda proveerse sobre ellos (técnicas involucradas en su producción, relevancia cultural, formas de preparación) configurarán un valor agregado que repercutirá en el precio de los mismos. Así, los productos alimenticios tradicionales contribuyen a redefinir la forma que adquiere la oferta turística en los destinos, pues son especialmente los pequeños productores a quienes más fuertemente se los asocia con la preservación de productos, técnicas y saberes tradicionales, muchos en riesgo de extinción. Es lo que S. Torey llama "desarrollo territorial rural con identidad cultural", la promoción de alimentos como elementos identitarios del territorio y recursos potenciales para el desarrollo (Arzeno y Troncoso).

Se debe reconocer que las estrategias de valorización buscan eliminar las limitaciones para la formalización de la producción de alimentos, promover que no desaparezcan las prácticas artesanales y la diversificación de las unidades de producción familiares o la mantención de la informalidad. Estos procesos de formalización promueven la especialización de los productores como consecuencia de las exigencias sanitarias, sin la pérdida de características artesanales de los alimentos en virtud de los patrones de calidad industriales impuestos por la legislación.

Por lo anterior se reconoce que el uso de estos instrumentos son un medio para validar la información que son generadas por las herramientas de apoyo metodológico, incorporando elementos como el grado de conservación de las tradiciones en la elaboración de los productos; nivel de patrimonialización de los recursos y los productos asociados al territorio; las actividades multisectoriales y multifuncionales que con ellas interactúan en el sistema.

1.2.7 Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). El enfoque de los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL) son sistemas constituidos por diferentes organizaciones de producción y servicio asociadas por sus características y funcionamiento a un territorio específico, vinculadas por una actividad en común, generando entonces una relación entre el territorio, actores y productos.

“Este sistema surge entonces en un contexto agravado de la crisis de las asociaciones rurales y la agudización de los problemas medioambientales y alimentarios” (Tolentino, 2014).

La noción de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) surge en el año 1996 en un contexto de agudización de las crisis de las sociedades rurales, de agravamiento de los problemas medioambientales y alimentarios. Se definieron entonces los SIAL como “organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada” (Muchnik, 2006). El Objetivo del SIAL es enseñar la diversidad de formas posibles de anclaje territorial de las actividades agroalimentarias y de su evolución en el tiempo. Resaltar la capacidad de las comunidades de productores agroalimentarios en la valorización de los recursos de su territorio y en el desarrollo de productos restantes de la relación productores, instituciones locales y consumidores. De igual forma permite conservar el patrimonio alimenticio de los pueblos, reduce el índice de pobreza, desempleo y migración. Representa una oportunidad de beneficio económico relacionado con los mejores precios de venta en situaciones de obtener un sello distintivo de calidad.

En la realización de la investigación es importante identificar los factores que han llevado al “mecato payanés” como producto tradicional de la cultura de Popayán y el Cauca, su posición y como ha sobrevivido al paso de los años, de igual manera como se ha hecho la transferencia del conocimiento generación tras generación en el saber- hacer y las posibles incorporaciones de tecnologías en el proceso que difieran del método original de elaboración, con el propósito de condensar esta información en una recopilación de un catálogo.

La importancia del reconocimiento de los productos en mención se tiene en cuenta en los tres parámetros iniciales del Enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados -SIAL. Dichos parámetros se destacan por ser el medio que permite orientar la evolución de la teoría a la práctica, por lo tanto, es importante que esta propuesta tenga un desarrollo teórico acorde. Bajo estos parámetros se identifican los siguientes instrumentos metodológicos: historia oral, método genealógico y trayectoria tecnológica.

Como lo referencian Grass, Cervantes y Palacios en "Los sistemas agroalimentarios localizados. Rescate del patrimonio quesero en México" (Universidad del Cauca, 2018), se detalla el fundamento teórico de cada instrumento metodológico y los elementos básicos para su aplicación (Grass, Cervantes y Palacios, 2018).

1.2.7.1 Historia oral. Mediante entrevistas individuales y colectivas permite recopilar información que dilucide cómo los productos han surgido y evolucionado, configurando el contexto sociohistórico, geográfico y cultural de una comunidad e identificando cómo estos productos y su elaboración han adquirido un valor simbólico y económico, así como una relevancia en el sentido de pertenencia y la cohesión social. Los recursos principales de la historia son la memoria y el testimonio de los portadores de los saberes.

Esta herramienta busca apoyar en la determinación de la patrimonialización de los productos y recursos locales. El patrimonio se define como la herencia de bienes materiales e inmateriales que nuestros antepasados nos han dejado a lo largo de la historia y que forjan en el presente la identidad de un territorio. Su determinación demanda en consecuencia un reconocimiento histórico del espacio geográfico objeto de estudio, desafortunadamente la historia ha tendido a investigarse y escribirse en términos nacionales o regionales, pero no a nivel local. Los recursos principales de la historia oral son en consecuencia la memoria y el relato que hace el sujeto al investigador, cuando este último lo entrevista y realiza una serie de preguntas sobre la afinidad que ha existido a través del tiempo entre los productos agroalimentarios y su territorio, de tal forma que se logra evidenciar su grado de patrimonialización. Es necesario resaltar que la Historia Oral puede verse complementada o hasta cierto punto reemplazada por Instrumentos de Diagnóstico Participativo como la Línea del Tiempo, las Líneas de Tendencia y el Gráfico Histórico de la Comunidad, no debe perderse de perspectiva que el objetivo en este caso es reconocer el vínculo patrimonial del alimento en el territorio, independientemente del recurso empleado.

1.2.7.2 Método Genealógico. Es aquel que relaciona el “saber- hacer” y es el conocimiento transmitido en las familias de generación en generación. Este método se realiza utilizando como instrumento una encuesta o entrevista a varias familias o personas cercanas a ellas con el objetivo de recolectar información de sus integrantes con respecto al tema central de la investigación y conocer su percepción sobre la forma como el conocimiento asociado a la elaboración de los productos agroalimentarios ha logrado evolucionar a través de su estructura familiar y cuáles causas derivaron en rupturas del proceso de trasmisión del saber-hacer o cierto tipo de tradición.

La información obtenida y recolectada se sistematiza en una herramienta gráfica llamada “genealogía” en el cual se analiza la forma de que se transmite la información del “saber – hacer” entre las generaciones y posibilidad la opción de analizar la información recolectada de manera cualitativa y cuantitativa.

El saber-hacer o aprendizaje por la práctica transmitido a través de las generaciones, constituye parte del patrimonio inmaterial del territorio. El estudio de las relaciones de parentesco se puede realizar mediante la aplicación de entrevistas como lo sugiere William Rivers (1910) en su Método Genealógico o empleando la Encuesta Genealógica bajo la perspectiva de Françoise Héritier (1981) citado por Cresswell y Godelier (1981).

1.2.7.3 Trayectoria tecnológica. Este instrumento busca identificar las innovaciones que han adoptado las unidades productivas a través del tiempo. Las adopciones tecnológicas se sustentan en estrategias empresariales que buscan mejorar la competitividad, amoldarse a las exigencias del mercado y cumplir la normatividad vigente.

Este enfoque desarrolla un abordaje analítico-conceptual para captar relaciones, procesos y trayectorias socio-técnicas, concibiendo un procedimiento de triangulación teórica que combina conceptos generados a partir de dos matrices disciplinarias. “La primera, se basa en la Economía del cambio tecnológico lo que le permite analizar los procesos de aprendizaje como resultado de diversas trayectorias tecnológicas. La segunda, al retomar los planteamientos dados por la Sociología de la tecnología estudia aspectos tales como las trayectorias socio-técnicas, las dinámicas problema-solución y los estilos socio-técnicos (Grass, Cervantes y Altamirano, 2013).

En el caso particular de esta investigación, la Trayectoria Tecnológica permite verificar el grado de conservación que incorpora la elaboración de los productos agroalimentarios mediante la valoración de los efectos de las innovaciones en la conservación o pérdida de su genuinidad.

En este proceso resulta valioso incorporar la percepción que tienen los habitantes del territorio sobre la conservación de las características del producto y su importancia como elemento patrimonial. Una vez recolectada la información, se debe contrastar el imaginario de los habitantes y los productores, con las características del producto y de esta manera analizar su nivel de genuinidad.

La importancia de estas definiciones nos lleva a comprender las estrategias que se quieren implementar para el fortalecimiento de los Dulces Tradicionales de la ciudad de Popayán.

1.3 MARCO HISTÓRICO

La investigación de las identidades culinarias en Colombia, hasta hace algunos años no era relevante, no era tomado como un elemento de identidad cultural asociada a la formación de una comunidad en ámbitos culturales y en este caso, gastronómico.

“Es a partir de la década de los cuarenta cuando se publican las primeras investigaciones sociales de orden histórico, antropológico y folclórico, que resaltan la importancia de la alimentación. Trabajos como los de Jorge Bejarano (Alimentación y nutrición en Colombia), Hernando García Barriga (Flora medicinal de Colombia), Víctor Manuel Patiño (Recursos naturales y plantas útiles en Colombia), Gabriel Giraldo Jaramillo (Aspectos históricos de la alimentación indígena), Gerardo y Alicia Reichel-Dolmatoff (El simbolismo de caza, pesca Prólogo 13 y alimentación entre los desana), Guillermo Abadía Morales (Compendio general del folclor colombiano), Yolanda Mora de Jaramillo (Alimentación y cultura en el Amazonas), constituyen –sin rigor cronológico– una muestra de lo referido” (Ordóñez, 2012).

Dentro de las cocinas colombianas, eventualmente cocinas regionales, es sabido que existían formas de transmisión de los saberes a partir de los recetarios, el punto es que estas evidencias, estos textos, seguramente escritos que se han hecho desde siglos atrás, no existen, donde quizás cuya existencia no fue realmente importante para la conservación; muchos de ellos auténticos tesoros de pedagogía culinaria de señoras de alta reputación, los cuales, desafortunadamente han desaparecido, por ende no tienen divulgación nacional y su contenido no pasa de ser un sencillo recetario propiedad de algunas familias.

La investigación culinaria en Colombia solo comienza a ser una realidad bajo la mirada de la antropología, con tesis y trabajos de campo, a principios de los años ochenta, cuyos resultados fueron de alto impacto en la comunidad universitaria en diferentes ciudades del país, lo que generó una corriente de adeptos al tema, y se conformó en menos de cinco años de manera espontánea un banco de tesis culinarias.

Después de darle un enfoque diferente a lo que era la culinaria, y sacarla de las cuatro paredes de las cocinas, donde la labor sólo era un día a día y no representaba nada más que una necesidad; empezó a entrar a la academia donde comenzó a llamar la atención de profesores y estudiantes en otras carreras, empezando así a ser un fenómeno social, generando un realce de las identidades culturales y cómo la cocina identifica las regiones y las costumbres culturales.

A finales de la primera década del siglo XXI, el asunto tomó más fuerza con la aparición de docenas de escuelas de cocina en las más importantes ciudades del país, lo que permitió que jóvenes de clases media y alta no tuvieran que gastar fortunas viajando a Suiza, Francia o España para estudiar cocina profesional, gracias a lo cual se inició una demanda por este oficio, antes inimaginable. De igual manera, a partir de la primera década del siglo XXI comenzó una contundente oferta de todo tipo de restaurantes, asunto que terminó casi con visos de “epidemia nacional”, ya que, en el país, a diestra y siniestra, brotaron restaurantes

de toda índole. Simultáneamente, surgieron congresos y festivales gastronómicos (en menos de tres años aparecen más de nueve diferentes), cuyas campañas de divulgación y promoción reflejan el fenómeno de posicionamiento que el tema de lo culinario ha logrado (Ordóñez, 2012).

Bajo estos antecedentes el tema de la culinaria y la gastronomía entró a los estudios universitarios, en varios contextos, en las facultades de historia, sociología y antropología como estudio de las interacciones sociales entorno a la cocina. De igual manera comenzaron a ser frecuentes los trabajos de grado y proyectos de investigación en temas a fines, del mismo modo se dio la integración de carreras como Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Alimentos y carreras relacionadas con la producción de alimentos, la transformación de materias primas y temas de nutrición, destacando la necesidad del rescate de la cultura y los saberes ancestrales; todo esto bajo una connotación histórica de los pueblos donde se desarrollaron estos procesos.

Dentro de las variedades de la cocina colombiana y en particular la caucana, se rescatan identidades ancestrales como la de los dulces tradicionales que hacen que esta investigación tenga un realce histórico y antropológico debido al reconocimiento del saber-hacer de estos dulces que representan la identidad de la ciudad de Popayán. En el proceso de desarrollo de esta investigación también es importante clasificar el tipo de turismo que pretendemos potenciar por medio de las estrategias. El turismo gastronómico o Food Tourism, según Mitchell y Hall (2002), señala que es importante diferenciar a aquellos turistas que se alimentan porque están fuera de su residencia habitual, de aquellos cuya selección del destino es la gastronomía. Definió técnicamente al Turismo Gastronómico como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes y lugares específicos donde la degustación es el fin principal para viajar (Hall y Mitchell, 2002).

Por otra parte, Oliveira (2011) comenta que dentro de las motivaciones culturales en relación a la gastronomía se encuentra el interés que despierta en los visitantes conocer más sobre la cultura del lugar donde se degustan los alimentos; por ello, se interesan en conversar con ellos, conocer qué ingredientes usan, la forma de sazonar, qué historia existe detrás de cada uno de ellos, en este caso conocer la historia de los productos y como se ha dado el paso generacional de las recetas y formas de elaboración (Oliveira, 2011). La experiencia se ve complementada con la compra de libros, la adquisición de productos típicos para llevar a su lugar de origen, folletos de gastronomía con información condensada y relevante de cada producto acompañado por supuesto de ayudas visuales que permitan al visitante una interacción y que esto permita tener en el imaginario la relación de sabor.

Un ejemplo de ello es el caso del Museo del Dulce ubicado en Bernal, un pueblo del estado mexicano de Querétaro, localizado en el municipio de Ezequiel Montes. Fue fundado en el año 1961 por el Señor Julio Guadalupe Rodríguez Velázquez, quien se encargó de elaborar dulces utilizando frutas cristalizadas, leche de cabra, amaranto y ajonjolí. Más de 50 años de experiencia en la producción y venta de dulces mexicanos, permitió que Julio Guadalupe Rodríguez, junto con sus hijos y nietos, creara el primer museo en el país dedicado al dulce.

Este museo ofrece una experiencia donde a través de cinco salas se puede conocer un poco sobre la historia, ubicación geográfica, tradiciones, cambios tecnológicos en la producción a través del tiempo, procesos de elaboración y características tanto de los dulces como de la cocina mexicana, ya que cuenta con más de 50 productos elaborados con la receta original, como la colación y golosinas que se consumen en México desde el siglo XVIII.

Es así que el turismo gastronómico es una excelente opción para los visitantes en cualquier lugar del mundo. Cada sitio tiene su encanto, menús típicos y la representación de como de un sitio a otro, las manos expertas de quien lleva años en la preparación de estas recetas dan vida a la gastronomía local.

2. METODOLOGÍA

A continuación se describe la metodología que se implementó para el desarrollo de la investigación “Estrategias para el rescate y valorización de dulces tradicionales de la ciudad de Popayán”.

2.1 REVISIÓN DE FUENTES DE INFORMACIÓN

Para su desarrollo, inicialmente se hizo una revisión de fuentes de información, recursos bibliográficos que permitió identificar dulces que hacen parte de la tradición caucana y de Popayán, así como lugares de producción y expendio tradicionales en la ciudad, que posteriormente mediante salidas de campo fueron identificados, reconociendo también nuevos puntos de venta que se han establecido a través del tiempo.

En el proceso de acercamiento en estos puntos de venta se hizo necesario elaborar una carta de presentación para ser identificadas como estudiantes de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad del Cauca, y de esta manera dar a conocer nuestro objetivo el cual fue netamente académico, debido a que en el pasado, en muchos de los puntos visitados habían tenido inconvenientes con personas inescrupulosas que buscaban fines con ánimo de lucro.

En concertación con los comercializadores se logró en algunos casos tener contacto directo con los productores, y en los casos que no, sus puntos de venta solo sirvieron como referentes para la generación del inventario donde se resaltó la importancia de evidencias fotográficas.

2.2 DISEÑO, VALIDACIÓN Y APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS

Luego de este proceso se hizo un ejercicio de diseñar el instrumento (entrevista), que fue revisada por el ingeniero José Fernando Grass, quien realizó observaciones sobre preguntas que consideraba necesarias para el cumplimiento de los objetivos de la investigación. Se realizaron los ajustes pertinentes y se validaron en campo, siendo aplicada tanto a productores y expendedores como al personal externo relacionado con ellos, teniendo en cuenta que los horarios de atención siempre estuvieron sujetos a sus ocupaciones diarias o en otros casos a días de producción que no fue permitido evidenciar en la mayoría de productos identificados.

Debido a que la mayoría de productores se encuentran dentro de la informalidad y su producción es netamente artesanal, no se tiene un dato específico de cuántos son los productores de dulces tradicionales en la ciudad, pero gracias a la aplicación del instrumento se pudo identificar los más representativos y hacer un levantamiento de información. Enfatizamos que solo se logró la aplicación de las entrevistas con algunos de

los productores y expendedores identificados, puesto que por lo mencionado anteriormente generó cierto recelo y desconfianza para la participación en esta investigación.

2.3 SISTEMATIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Después de recolectar la información por medio de la aplicación de las entrevistas, siendo está clasificada como variables cualitativas por ser de respuesta abierta se utilizó triangulación de la información.

2.3.1 Variables de la historia oral. Para el proceso de recolección de información referente a la Historia Oral se realizó de la siguiente manera:

Se aplicó las entrevistas a los productores y expendedores que accedieron a atendernos sujetos a los horarios que brindaban de atención, con el objetivo principal de reconstruir el contexto histórico de los productos, resaltando fechas aproximadas, sitios, comunidades participantes en el proceso, su incidencia en la gastronomía de la ciudad e identificar el valor simbólico que han adquirido con el tiempo, hasta finalmente llegar al tiempo actual donde se consolida el valor patrimonial que se construyó a partir de la historia del producto en el territorio.

A pesar de que la información se recolectó a nivel local, el análisis no debe perder la perspectiva nacional e internacional, y su incidencia en los sucesos locales; para ello resultó de importancia la construcción de líneas del tiempo donde se identificaron los principales hechos sociales, económicos y tecnológicos que han sucedido en los diferentes ámbitos (local y nacional).

2.3.2 Variables del método genealógico. La metodología utilizada para la recolección de la información del método genealógico también fue la aplicación de entrevistas a los integrantes de las familias productoras y al personal encargado del expendio, con el fin de reconocer la forma en que se transmitió el saber-hacer, los factores que estimularon o han limitado este proceso y también distinguir la siguiente generación que posiblemente continuarán con esta tradición.

La información obtenida en la etapa anterior se sistematizó y representó gráficamente en el documento llamado Genealogía, en éste se puede reconocer la forma en que se ha transmitido el saber-hacer a través de los individuos que tienen en común el parentesco. Además, brindó la posibilidad de analizar la información recolectada a nivel cuantitativo y cualitativo.

Otra parte importante en el desarrollo del método genealógico consistió en indagar a personas externas a la familia encargadas de la producción, con el ánimo de recolectar elementos que son privados o que no fueron considerados en la recolección de la

información de manera directa. Es necesario resaltar que la entrevista tuvo en todo momento una orientación que está definida por el objeto de la investigación, lo cual evito perder el contexto del estudio.

2.3.3 Variables de la trayectoria tecnológica. En la práctica, la Trayectoria Tecnológica demandó entrevistar a las comunidades de productores identificando los productos con mayor relevancia en la ciudad, así mismo se identificaron las familias que elaboran los dulces de manera artesanal y los que producen con un mayor grado de tecnificación.

Se aplicaron entrevistas a cada uno de ellos con el fin de conocer qué cambios tecnológicos han incorporado a su producción, verificar el grado de conservación de la tradición en la elaboración de los productos o pérdida de su genuinidad, las causas que derivaron las adaptaciones tecnológicas y los efectos que ocasionaron en la producción y en el mercado.

2.4 DIAGNÓSTICO Y FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO

La información obtenida a través de las variables historia oral, método genealógico y trayectoria tecnológica permitieron descubrir cómo se fue transmitiendo el saber-hacer a través de las generaciones de cada familia productora de dulces tradicionales, así mismo la evolución tecnológica que algunas de ellas han implementado para la producción de sus dulces y la falta de apoyo gubernamental para la activación de estos procesos productivos.

A partir de esta información se evidenció el riesgo que presentan algunos de estos productos para su conservación, los factores que están incidiendo en su pérdida y el uso de algunas técnicas y utensilios para la elaboración que podrían generar a corto y largo plazo problemas sanitarios.

Teniendo en cuenta estos factores, se procede a formular las estrategias que permitirán implementar medios de promoción de los dulces tradicionales, generar procesos de acción colectiva de los productores y buscar medios de transmisión de conocimiento para evitar la desaparición de esta tradición.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A continuación se presentan los resultados obtenidos durante la investigación realizada a los productores y vendedores de dulces tradicionales de la ciudad de Popayán.

3.1 INVENTARIO

Inventario de productos elaborados en la ciudad de Popayán, obtenidos a partir de recolección de datos por medio de las metodologías utilizadas en la presente investigación.

Cuadro 1. Dulces tradicionales de Popayán vigentes

| Producto | Imagen |
|--|---|
| Mantecadas de yuca Producto hecho a base de una mezcla con yuca molida y queso campesino. Se fríen en aceite bien caliente hasta dorar y se cubren con almíbar de azúcar. |  |
| Liberales Producto a partir del manjar blanco. Se hacen unas pequeñas bolitas y se cubren con azúcar. |  |
| Comunistas Planchas de dulce de guayaba, combinada con manjar blanco |  |

| Producto | Imagen |
|--|--|
| Repollitas | |
| <p>Bolitas de harina rellena de crema pastelera.</p> |  |
| Panelitas de leche | |
| <p>Pequeños bloques de dulce, hechas a base de arroz molido disuelto en leche con azúcar, canela, clavos de olor y ralladura de limón (opcional)</p> |  |
| Cajitas de piña | |
| <p>Hojaldras de harina de trigo bien delgada con adición de piña calada.</p> |  |
| Cocadas | |
| <p>Coco rallado o molido en almíbar de azúcar o panela.</p> |  |

| Producto | Imagen |
|--|--|
| Merengues | |
| <p>Claras de huevo a punto de nieve, con azúcar, almidón de yuca y unas gotas de limón, asadas en horno a temperatura baja.</p> |  |
| Bolas de maní | |
| <p>Conjuga en su textura sensaciones crocantes y dulces al combinar maní tostado con dulce de panela en una presentación circular.</p> |  |
| Coco calado | |
| <p>Coco rayado, sometido a un proceso de cocción con almíbar de panela o azúcar.</p> |  |
| Brevas confitadas | |
| <p>Brevas previamente caladas en almíbar de azúcar.</p> |  |

| Producto | Imagen |
|---|--|
| Aplanchados | |
| Masa hojaldrada de harina de trigo y horneada, con glaseado de azúcar en la parte superior. |  |
| Colaciones | |
| Galletas horneadas de harina de maíz. |  |
| Desamargados | |
| La cáscara de los limones, formando cascotes, brevas, naranja, papayuela, ajíes entre otros productos, desamargados (reposo en agua por tres días) y sumergidos en almíbar de azúcar. |  |
| Dulce cortado | |
| Leche concentrada con azúcar, clavos de olor, cascaritas de limón verde y astillas de canela. |  |
| Bocadillo caucano | |
| Pulpa de guayaba concentrada con azúcar, hasta alcanzar consistencia, se moldea y son espolvoreados con harina de trigo. |  |

| Producto | Imagen |
|--|---|
| <p data-bbox="228 260 938 294">Cancherina</p> <p data-bbox="228 294 938 363">Polvillo de maíz molido con azúcar previamente tostado.</p> |  |
| <p data-bbox="228 653 938 686">Manjar blanco</p> <p data-bbox="228 686 938 720">Leche concentrada con azúcar y harina de arroz.</p> |  |
| <p data-bbox="228 1062 938 1096">Papayuelas</p> <p data-bbox="228 1096 938 1165">Papayuela o higuillo (fruta verde o madura), cocinados y calados con azúcar.</p> |  |
| <p data-bbox="228 1461 938 1495">Cucas</p> <p data-bbox="228 1495 938 1564">Galletas negras, hechas de harina de trigo, panela, partiendo del melado de la panela</p> |  |

| Producto | Imagen |
|---|---|
| Amor de un día (panderito) |  |
| <p>Cotudos patojos (roscones)</p> <p>Harina de trigo, en forma de rosca, bañados en glaseo de azúcar</p> |  |
| <p>Melcocha payanesa</p> <p>Dulce de panela derretida, amasada hasta que quede blanca con adición de mantequilla y coco rallado</p> |  |
| <p>Chandositas (galleta de coco, horneada, tostada)</p> <p>Galletas de harina de trigo con bastante coco rallado</p> |  |

| Producto | Imagen |
|---|--|
| Chicharroncito con bocadillo. | |
| Pan de hojalde, relleno de bocadillo de guayaba. |  |
| Conitos patojos rellenos de manjar blanco | |
| Conos de harina de trigo, rellenos de manjar blanco y espolvoreado con azúcar |  |
| Cajitas de coco | |
| Hojaldras de harina de trigo bien delgadas con adición de coco calado |  |
| Cajitas de arequipe | |
| Hojaldras de harina de trigo bien delgadas con adición de manjar blanco |  |

| Producto | Imagen |
|--|--|
| <p>Almendritas</p> <p>Producto elaborado a base de harina de arroz, mani y canela en polvo.</p> |  |
| <p>Panelitas negras</p> <p>Pequeños bloques de dulce, hechas a base de arroz molido disuelto en leche con panela.</p> |  |
| <p>Patojitos</p> <p>Masa de hojaldre relleno de arequipe y bocadillo.</p> |  |
| <p>Masapanes</p> <p>Galleticas a base de maní y panela.</p> |  |

| Producto | Imagen |
|---|---|
| <p>Salpicón de Baudilia</p> <p>Producto elaborado a base de una mezcla de hielo y frutas como lulo, mora de castilla, naranja y guanábana.</p> |  |
| <p>Noche buena caucana</p> <p>Plato elaborado con la unión de desamargados, amasijos como los buñuelos y hojaldras, calados y dulces de leche.</p> |  |

Dentro de la revisión bibliográfica y la información proporcionada por los entrevistados se obtuvo un listado de productos que no se encuentran en el mercado hoy en día, pero que hace varios años eran parte del mercado típico. A continuación se mencionan algunos de ellos.

Cuadro 2. Dulces tradicionales de Popayán que han desaparecido de su proceso de comercialización.

| Producto | Descripción |
|--------------------------|---|
| Queso de papaya y badea | Bolitas de almíbar seco, cubierta de jalea de la papaya y de la badea, frutas que previamente se han molido y cernido, para extraer el jugo. |
| Camote (dulce de batata) | Batatas cocinadas, molidas y cernidas, concentrada con azúcar, extendidas en una superficie plana dejándolo secar y cortando en trozos pequeños, y empolvados con azúcar. |
| Plátanos en tentación: | Plátanos maduros endulzados con azúcar, fritos, y envueltos de vino moscatel, para finalmente espolvorearlos de canela. |
| Caspiroleta: | Yemas batidas, con azúcar y leche, a fuego lento con corteza de limón o naranja, cuando esté espeso, se le agrega vino y se sirve espolvoreado con canela. |

| | |
|---------------------|---|
| Saboyanos | Trozos de torta, preparado con harina de trigo, azúcar, ralladura de corteza de limón y yemas de huevos; presentación de trozos espolvoreados con azúcar. |
| Visitandinas | Torta con los mismos ingredientes que los saboyanos, pero con adición de almidón y 1 copa de brandy. |
| Josefinas | Torta igual que las anteriormente mencionadas, ahora con adición de harina de maíz y anís molido. |
| Jalea de michinches | Torta igual que las anteriormente mencionadas, ahora con adición de harina de maíz y anís molido. |
| Mistelas | Torta igual que las anteriormente mencionadas, ahora con adición de harina de maíz y anís molido. |

Cabe resaltar que la desaparición de estos productos se debe principalmente a la pérdida de tradición que se vincula, por una parte, a la falta de transmisión del conocimiento asociado a las técnicas de elaboración, poco interés de los miembros de algunas familias productoras por aprender estas técnicas y finalmente a la avanzada edad de algunos productores que conlleva a la difícil transmisión del conocimiento o pérdida total del mismo a causa de su muerte y por ende la desaparición de sus procesos de elaboración y comercialización.

3.2 ESTUDIO DE LA TRADICIÓN DE ALGUNOS ESTABLECIMIENTOS FAMILIARES QUE SE DEDICAN A LA PRODUCCIÓN DE DULCES TRADICIONALES

Establecimientos familiares que elaboran productos artesanales, tradicionales y autóctonos en Popayán.

3.2.1 Auténtica Nochebuena caucana.

Cuando se habla de productos con arraigo territorial, uno de los más importantes es la nochebuena, siendo este un referente no solo de un territorio sino de una fecha específica, pensar en la nochebuena patoja, con sus colores, sabores y el arte de armar con tanto esmero este tradicional plato lleva a las fervorosas fechas decembrinas, la noche de la navidad, los días de la novena navideña y por supuesto la nochebuena o nochevieja el 31 de diciembre. Este plato evoca la unión familiar y el compartir con familiares y vecinos, cuyos platos tienen una rigurosa preparación por la diversidad de productos que allí se encuentran, tanto de sal como de dulce como los desamargados, amasijos, calados, dulces de leche que requieren tiempo y por supuesto paciencia.

Aunque la costumbre es consumir este plato en la época de diciembre, es importante resaltar que algunos de los componentes de este tradicional mecate están disponibles durante todo el año en tiendas ubicadas en la ciudad y en las plazas de mercado.

Al remontarnos a la historia encontramos diversas tradiciones donde resalta esa costumbre patoja de compartir el plato de nochebuena los 24 de diciembre víspera de la navidad; Como se referencia en el libro “Reminiscencias de Santafé y Bogotá” escrito por José María Cordobés Moure nacido en Popayán en 1835 quien expresa como el 24 de diciembre de 1791 se celebraba la nochebuena “que es, sin disputa, la festividad que alcanza mayor popularidad en la cristiandad, pero especialmente en el Cauca” y que al hacer una detallada descripción de los personajes de la época, sus formas de vestir y sus costumbres se resalta algo que en la actualidad aún se da entre familiares y vecinos, el intercambio de platos de nochebuena; “...conduciendo; en bandejas de plata cubiertas con servilletas de alemanisco blanco como la nieve, los manjares de nochebuena que se obsequiaban mutuamente los popayaneros: dorados buñuelos para empapar en el transparente almíbar con cristalinos cascotes de limón verde y manjar blanco...” (Cordovez, 1910).

La nochebuena es mencionada desde décadas pasadas, evidencia de ello un escrito realizado en el año 1940 de la autora Aída Martínez Carreño, el cual relata otro momento donde se destaca la tradición patoja y el intercambio de la nochebuena en su texto “Fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX”: También, según lo informa en 1872 la revista El Rocío, “eran imprescindibles el arroz de leche, manjar blanco, caspiroletas y huevos chimbos.” (Martínez, 1990).

3.2.1.1 Historia oral. Entonces remontándonos a los últimos 100 años aproximadamente; llegamos a un lugar en el Popayán reconocido por su nombre y trayectoria, que se ha destacado entre otras elaboraciones.

Se realizó una entrevista en la cual se recopiló la historia de una familia que elabora un producto de mucha trayectoria denominado “auténtica nochebuena caucana”, auténtica debido al conocimiento de la receta a través de las generaciones, aproximadamente desde 1931, información brindada por la señora Melva Lucy quien es la actual encargada de la producción de auténtica nochebuena caucana; El primer momento de relevancia es donde la señora Ana Julia Hoyos de Mosquera a la edad aproximada de 10 años aprende de su “madrina” Heliadora Urrutia algunas técnicas de elaboración; “desde muy pequeña mi mamá aprendió; sacaba las bateas para hacer los amasijos”. Este proceso se da a través de la observación, y es así como la señora Ana Julia a temprana edad empieza a tener propiedad por las formas de elaboración. Este momento es de gran importancia porque aquí empieza a forjarse el conocimiento que pasará a las demás generaciones. Para esa época no se daba un proceso de comercialización, pero era común preparar en las casas y en fincas la nochebuena para la temporada decembrina y compartirla con familiares y vecinos.

El primer momento importante recordado por sus hijas es la elaboración de la primera nochebuena, cuando Ana Julia tenía la edad de 15 años contrajo matrimonio con el arquitecto Pedro José Mosquera Fernández, quien le solicitó la elaboración de una

nochebuena para los trabajadores que tenía a su cargo en una obra, en ese momento ella se encuentra sola haciendo su primera nochebuena, elaboración que degusto su madrina quien le dio el visto bueno y la aprobación al plato. Desde esa oportunidad a mediados de la década de los años 30 Ana Julia empezó la tradición que se ha mantenido por casi noventa años.

La calidad de la nochebuena está dada por cada uno de sus componentes como lo relata la señora Melva quien recalca que la auténtica nochebuena debe contener los amasijos como las rosquilla, hojaldre y buñuelo; los buñuelos deben de ser de almidón de yuca, queso y la masa de yuca que venden en la galería, la hojaldra debe quedar delgada, crocante y en las rosquillas lo más importante es que los huevos que se utilicen sean de campo, ya que estos le confieren el color amarillo requerido; En cuanto a los dulces es de vital importancia el manjar blanco que es el dulce de leche con azúcar, harina de arroz y canela que se bate en paila de cobre, el dulce manjarillo, que es el dulce de leche, panela y clavos de olor, y los calados que contienen breva, limón, higuillo, papaya, sidra, coco y ají; la mezcla de estos ingredientes da como resultado una auténtica combinación de texturas, olores, colores y sabores que se mantienen hasta la actualidad.

Hace 17 años ocurre un acontecimiento de vital importancia para la historia de la auténtica nochebuena caucana cuando gana el concurso gastronómico en las tradiciones de elaboración, gracias al empeño y la gestión del hijo de la señora Melva quien le pidió que emplatará una nochebuena para presentarlo en el marco del congreso realizado en el parque Mosquera de la ciudad de Popayán. Desde ese momento se da un importante reconocimiento a la elaboración de estos dulces tradicionales dando paso a nuevas victorias en concursos como son en 2008, 2016 y 2017 el “concurso plato nochebuena de la alcaldía municipal”, en 2010 el “concurso plato nochebuena premio Popayán ciudad UNESCO de la gastronomía”, y de esta manera en la actualidad convertirse en referente cuando de nochebuena se trata.

Figura 3. Plato Navideño ganador con la auténtica nochebuena caucana, en Fiesta de Reyes 2016



Fuente: RCN Radio Popayán

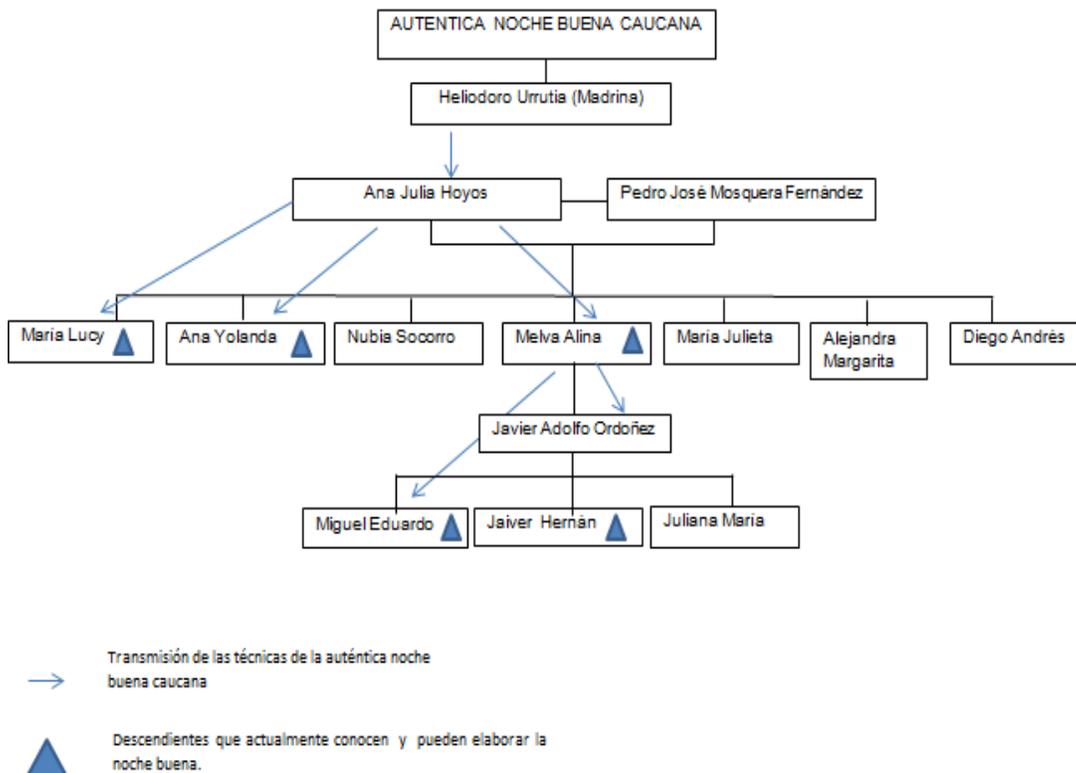
3.2.1.2 Método genealógico. Dentro de la estructura tradicional y puntualmente familiar, la transmisión del saber ha completado hoy 3 generaciones, se destaca lo que la señora Melva define como “amor por la tradición”, donde orgullosa de la herencia de su madre mantiene viva esta práctica y esperanzada en que a través de su hijo quien a sido entusiasta por el tema, se conserve este plato y así pueda perdurar a través de los años.

Otro momento clave de vital importancia en la historia de la nochebuena es cuando la señora Melva decide comercializar el producto aprovechando algunos encargos de sus compañeros de trabajo, el producto trasciende de una etapa en la que su producción se marcaba por una época del año como la decembrina y se compartía con vecinos y amigos de la familia, este hecho conlleva a la planeación de la producción y las posibilidades de expansión.

Al revisar la trayectoria de este producto se puede evidenciar su arraigo al territorio donde se inició su desarrollo, Antonmoreno, vereda al suroriente de Popayán que se convirtió en referencia de la auténtica nochebuena caucana, debido a ello, a los ingredientes, a la forma de elaboración específica y a la costumbre del compartir entre vecinos se genera un valor simbólico del producto.

Actualmente la tradición es conservada por la señora Melva Lucy como propietaria del nombre “auténtica nochebuena caucana”, su esposo Javier Adolfo Ordoñez, su hijo Miguel Eduardo, algunos de sus hermanos que saben apartes del plato y su hermana María Lucy quienes conocen la manera de realizarlo, las técnicas de elaboración, cada uno de los ingredientes, las cantidades y cada uno de los detalles que hacen inconfundible el producto. Estas son las personas que conocen puntualmente los métodos de la señora Ana Julia quien siempre hace hincapié en la calidad de materias primas y particularidades que hacen de este plato un símbolo de la gastronomía payanesa.

Figura 4. Genealogía de la familia Mosquera Hoyos y familia Ordoñez Mosquera



En cuanto a la transferencia del conocimiento, se evidencia la disposición de Melva Lucy para enseñar y transmitir la tradición, pues en su vocación está el enseñar, como ella misma lo expresa dicta cursos de preparación de noche buena en la casa de la cultura, estos cursos son tomados por cualquier persona que desee aprender y de esta forma se garantiza que esta receta no se pierda con el pasar del tiempo.

3.2.1.3 Trayectoria tecnológica. Hacia los años treinta la tecnología en producción de alimentos era escasa, cuando la señora Ana Julia empieza a producir nochebuena lo hace en bateas de cobre como lo menciona la señora Melva en su relato, estas herramientas llamadas bateas eran indispensables en la elaboración de los desamargados y el manjar blanco, técnica que se remonta a décadas y que hoy por hoy no se cambia la manera de preparación, siendo la olla de cobre y realizado en leña, por sabor y por supuesto por tradición lo que le confieren características únicas al producto, conocimiento que le fue proporcionado a Ana Julia por parte de su madrina Heliodora. Esta técnica se remonta a décadas atrás y aun en la actualidad se mantiene en algunos productores que conservan la tradición.

Otros elementos de la nochebuena son los desamargados y los amasijos, para la época en la que la señora Ana Julia y su madrina en Antonmoreno estaban a cargo de la preparación, la realizaban en fogón de leña. Cuando la señora Melva se encarga de la producción y

realiza cambio de domicilio implementa el uso de estufa que emplea gas natural para su funcionamiento. El fogón de leña queda solamente para la elaboración del manjar blanco.

Uno de los procesos que ha tenido un cambio significativo en su producción es la de los amasijos, anteriormente con una cantidad baja de producto a producir se realizaban todas las labores de forma manual tanto la masa de las hojaldras y rosquillas como la de los buñuelos. Aproximadamente en el 2010 se da el primer cambio cuando la señora Melva aumenta progresivamente la cantidad de masa y se ve en la necesidad de acudir a una panadería para la utilización del amasador industrial, lo cual le generaba costos extras en la producción. Aproximadamente en el 2017 la señora Melva adquiere su propio amasador por medio de un regalo de su hija, el cual facilita la labor de adecuación de las masas y aumenta la producción de nochebuena de manera sustancial.

Durante la entrevista se realiza el cuestionamiento respecto a si el producto presenta cambios al verse sometidos a algunas modificaciones como el amasador industrial, la señora Melva confirma que en cuanto a sabor, textura, durabilidad entre otros factores no se ha presentado ninguna variación, la nochebuena conserva las características que recuerda cuando su madre las elaboraba bajo los métodos tradicionales, la inclusión, por ejemplo del mezclador ha ayudado en la disminución de la labor manual pero que no ha modificado los sabores tradicionales, puesto que siguen al pie de la letra las recomendaciones de la Ana Julia en cuanto a la consecución, conservación y sabores originales de las materias primas, por lo anterior la “auténtica nochebuena caucana” sobresale en nombre, calidad y recordación entre sus consumidores asegurando de esta forma su trascender en el tiempo conservando su sabor y calidad original.

Figura 5. Desarrollo entrevista con Melva Lucy



3.2.2 Aplanchados Doña Chepa.

Cuando se habla de mecato payanés el nombre Josefina Muñoz de Bonilla es uno de los más reconocidos en la ciudad, ya que se ha destacado por una larga trayectoria de producción y comercialización de estos productos, específicamente en uno conocido como “aplanchado”, producto insignia de su empresa y conocido por la mayoría de población payanesa y turistas.

Figura 6. Aplanchados Doña Chepa



La empresa Doña Chepa se destaca por su desarrollo y crecimiento a través de las generaciones, siendo hoy una empresa caucana reconocida, donde están integrados los hijos, nietos y demás colaboradores. Esta empresa caucana, es un referente regional y nacional muy importante debido a la trayectoria y a los diferentes reconocimientos que se le han hecho a la señora Josefina y sus aplanchados como la del Ministerio de Cultura cuando le otorgó la Medalla al Mérito Cultural, reconociendo así el trabajo que Doña Chepa ha realizado, destacando la labor que desde su casa desarrolló como un escenario representativo de la cocina tradicional, llevando en su memoria las claves del sabor regional que en ningún otro espacio se estaban cultivando tal como lo indicó el Ministerio en su página oficial.

3.2.2.1 Historia oral. La historia de los “aplanchados” está ligada con la denominada masa de hojaldre, cuyos inicios están atribuidos a varios lugares y fechas, pero la más relevante corresponde al año de 1607, donde un cocinero de nombre Domingo Hernández de Maceras quien fuera cocinero en el colegio mayor de Oviedo en la ciudad de Salamanca España; menciona los hojaldres como acompañamiento para varias recetas españolas en su libro de recetas “del arte de cozina”, donde también se puede encontrar la referencia de su elaboración en uno de los capítulos del libro (Hernández, 1607).

CAP LV. como se han de bazer bollos de clauonia.
HAs de tomar vna libra de harina, y
vna libra de acucar, y media de mateca,
y vna dozena de hueuos; y depues
haras de todo efto vnos datiles partidos, y vna
tajada de diacitron, y toma vnos papeles
y ponlos en vnas cacuelas, y ve los echando
en cada vna vn poco, y ponles lumbre
debaxo, y encima, y fea poca, porque no fe
quemem. eftos fe llaman tambien
bollos maymones.

La técnica de fabricación del hojaldre también es atribuida a autores franceses, donde se datan de fechas posteriores que han puntualizado los ingredientes y cantidades, y en un caso particular haciendo énfasis en el número de dobleces; esto es lo que hace al hojaldre un producto especial, por su suave textura, delicada y crujiente.

Lo anterior es mencionado por hacer relación en momentos históricos donde se ha encontrado alguna referencia que nos pueda conducir a los actuales “aplanchados” y como estos se han convertido en un referente en la ciudad de Popayán quien los han adaptado como productos tradicionales, sin embargo los referentes gastronómicos y literarios nos conducen a productos similares bajo otras autorías, como es el caso de las jesuitas de Bilbao o jesuitas de Portugal, donde la masa de hojaldre va recubierta también de un glaseado dulce, o “glasa real”, en el caso de estas dos poblaciones existe actualmente una disputa por el origen de esta preparación, donde Luisa Pelao afirma que “ En Portugal, el pastel es originario de la Pastelería Moura en Santo Tirso, una población a unos 40 km de Oporto y se allí se fabrica desde 1892” (Pelayo, 2010).

La empresa Aplanchados Doña Chepa, tiene origen gracias a Doña Josefina Muñoz Martínez, nacida el 19 de enero de 1920, en una humilde casa, en la vereda La Cabuyera zona rural del municipio de Popayán. Junto a su madre y su hermana Rosa trabajó desde muy pequeña en casas de familia, a sus 10 años empezó a trabajar donde Doña Jesusita Constaín de Zambrano. En esta casa debía intercalar las labores de cocina y limpieza hasta los 12 años de edad que llegó el momento en el que Doña Jesusita decidió que Josefina ya no trabajaría más para ella y la llevó a casa de sus tías, las hermanas Amalia y Alicia Constaín, conocidas banqueteras de la ciudad de Popayán, éste fue el inicio de su camino entre técnicas, historias, olores y sabores maravillosos que la llevarían a entrar en la cultura e historia gastronómica de la región sin que ella siquiera lo hubiera imaginado, a pesar que estas señoritas guardaban celosamente sus recetas y sus técnicas culinarias, fue con ellas con quienes aprendió los fundamentos de lo que sería su largo andar entre el fuego de la leña y los placenteros manjares con los que deleitaría a gentes de todas los rincones y lugares de la región; fueron 13 años de arduo trabajo: “ mi madre ayudaba a batir el ponqué, doña Amalita se metía en una pieza para hojaldrar, para que no la vieran, pero había una ventana tapada con una malla por donde mi madre veía como hojaldraba” menciona el señor Reynaldo uno de los hijos mayores de la señora Josefina.

En este tiempo doña Amalia sufrió un derrame y se tuvo que ausentar de la ciudad, quedando con el compromiso de entregar unas empanadas de guiso con arveja, garbanzos y carne picada a la señora Rosa Elvira Chaux quien compraba los ingredientes para que Josefina le hiciera las empanadas y se las pagaba sin que en la casa de las Constaín se dieran cuenta. Cuando las hermanas Constaín volvieron doña Chepa ya sabía decorar ponqué y hojaldrar. “Un día les encargaron aplanchados y ponqué y como ellas no podían por su enfermedad le indicaron la manera de prepararlos, pero mi mamá ya sabía hacerlo”. Conoció a su esposo trabajando con las señoritas Constaín, en el año 1939; un noviazgo que empezó en el año 1940 y en el año 1941 tuvo su primer Hijo, Mario José (Q.E.P.D), poco después del nacimiento de su segundo hijo, Josefina se casó con Miguel Ángel Bonilla, quien hoy sigue siendo su compañero y con quien se fue a vivir a un galpón del municipio donde éste trabajaba haciendo ladrillos y tejas, fue en ese lugar y en esas circunstancias, cuando ella empezó a preparar comidas y banquetes para matrimonios, primeras comuniones, bautizos, fiestas de navidad, y otras celebraciones.

En 1952 se trasladó junto a su familia a vivir a la casa de Monseñor Quintana, en el centro de Popayán, donde su gran nivel como banquetera alcanzó un alto reconocimiento, preparando exquisiteces para personajes muy importantes en el ámbito político y social del momento. El acontecimiento que le permitió ser reconocida como “la mejor” fue la preparación de las viandas para la visita de Rojas Pinilla, presidente de Colombia en el año de 1955. En esta ocasión cocinó la cena de gala, para mil comensales reunidos en el club Popayán: 80 pavos, flan de coco con salsa de vino tinto, ensaladas, entre otros platos.

Otros visitantes ilustres como políticos, personas e instituciones distinguidas del orden regional y nacional entre otros, se deleitaron con su sazón y sus deliciosos platos, entre ellos Alfonso López Pumarejo, Eduardo Santos, Guillermo León Valencia, Alberto Lleras Camargo; familias prestantes y pudientes de Popayán como los Aragón, Angulo, Garrido, Chaux, Mosquera, Hormaza, Muñoz, Iragorri, Delgado, Zambrano, Gonzales, Valencia, Simmonds, Arboleda, Jordán, Gonzales, Hartman, Lehman, Castrillón, entre otros.

En el recorrido laboral de la señora Josefina se destaca el trabajo para los clubes de la ciudad: El Club Popayán, El Club Campestre y El Club de Leones. Sirvió en el Seminario Mayor en el año 1967, fue jefe de cocina del Hospital Universitario San José el año de 1976, y tuvo a su cargo las cocinas de cafeterías importantes de la ciudad como lo fueron Residencias Americanas, la cafetería de la Facultad de Medicina de la Universidad del Cauca; alternando estos oficios con el trabajo en casa. Fue así como con mucho esfuerzo, dedicación y laboriosidad logró sacar adelante una familia numerosa, conformada por 14 hijos. Hasta el año de 1978 aproximadamente, hizo trabajos por fuera, posteriormente se dedicó exclusivamente al trabajo en la casa. Continuó cocinando para la policía, el ejército, empresas como Carvajal y la Federación de Cafeteros, donde se contrataban 100 cenas diarias. De 1992 hasta al 1994 trabajó con la Escuela Taller del Cauca, donde iban más o menos 80 estudiantes a almorzar diariamente” menciona su hijo Reynaldo.

Lo anterior es el recuento de la denominación de “aplanchados doña chepa” a partir de la entrevista realizada con su hijo Reynaldo, personaje importante en la construcción histórica

de este producto a nivel local, y las referencias de aplanchados encontrados en diferentes lugares a través de la investigación al ser los aplanchados el producto de interés, tomamos de la historia apartes para localizar la materia prima principal y los momentos.

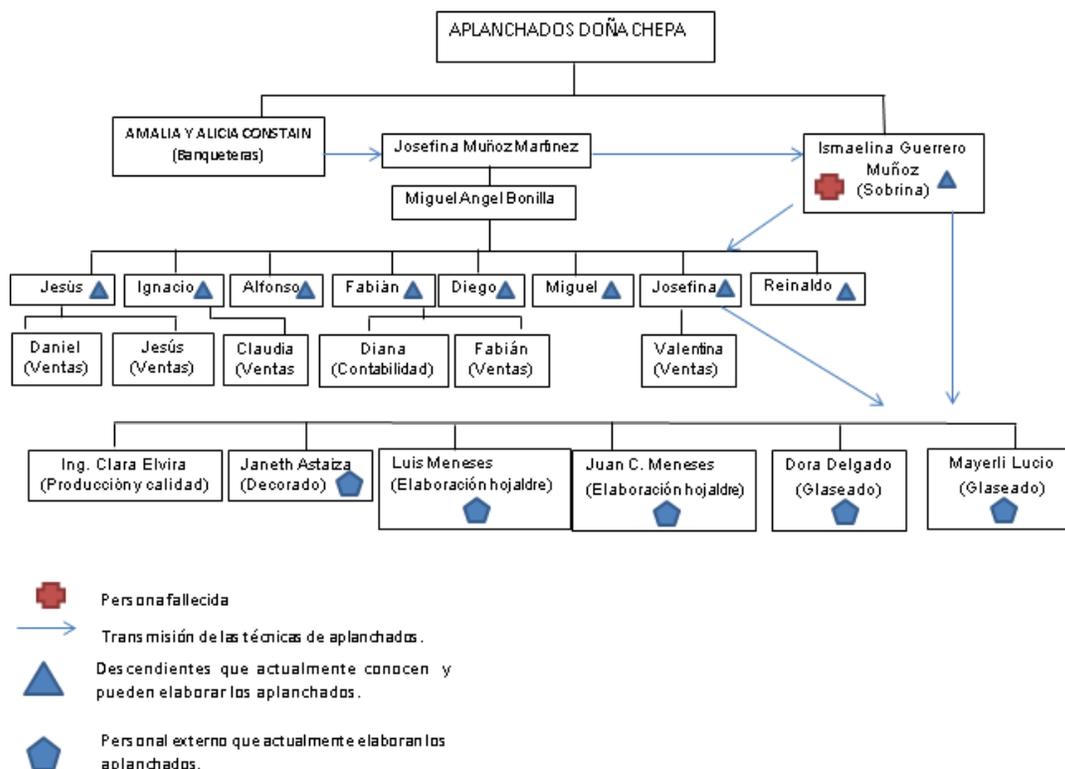
Hoy por hoy Josefina Muñoz de Bonilla se encuentra fuera de la producción debido a su avanzada edad y estado de salud que no permite su participación, pero dentro de sus recuerdos siempre está intacta la práctica de sus saberes.

Figura 7. Josefina Muñoz de Bonilla en la intimidad de su hogar



3.2.2.2 Método genealógico. El conocimiento adquirido de las hermanas Constaín hacia la señora Josefina sirven de base para emprender el negocio de aplanchados; Se debe resaltar que desde los inicios de su negocio una de las personas que apoyo el emprendimiento aparte de sus hijos y esposo, fue su sobrina Ismaelina Guerrero Muñoz quien durante más de 45 años fue su compañera y quien aprendió todos los secretos y trucos de sus recetas, tiempo después ella sería la encargada de enseñarle esta bella tradición a la siguiente generación que se ha hecho partícipe y responsable de mantener las características de los “aplanados” como se consumieron en aquellos años de calles empedradas de la Popayán de principio de siglo.

Figura 8. Genealogía de la familia Bonilla Muñoz



En la actualidad de los 14 hijos de doña Chepa solo algunos de ellos llevan la dirección de la empresa, que en la actualidad conserva su arraigo a la tradición de la ciudad, por ser de tipo familiar la siguiente generación también hace parte de la empresa, los nietos de Josefina también se han involucrado de tal forma que pretenden seguir con la tradición generacional y mantener la empresa, expandir el mercado y los niveles de producción para de esta forma establecer Aplanchados Doña Chepa como un distintivo de la ciudad a nivel nacional e internacional. De esta manera, tanto hijos como nietos y demás colaboradores, han puesto su granito de arena para proteger este legado y heredarlo a las siguientes generaciones de Payaneses y colombianos.

3.2.2.3 Trayectoria tecnológica. En sus inicios, la producción no era específica, se hacían varios productos, de banquetes principalmente donde predominaba el uso de leña en estufas y hornos artesanales. En este contexto la producción y el trabajo eran arduos, las personas encargadas de estas labores, eran las mujeres de la familia y los hombres se mantenían distantes de estas actividades, donde quizás su ayuda llegaba hasta la carga de leña y encendido de las estufas.

Los aplanchados, hoy producto bandera de la empresa, se vendían en un comienzo por 10 centavos la unidad y en poca cantidad; a diferencia del ponqué que se preparaba en mucha cantidad, porque en esa época no podía faltar en las celebraciones de primeras

comuniones, bautizos, matrimonios y fiestas de celebración para las quinceañeras. Actualmente el precio de estos aplanchados por unidad es de 300 pesos.

A través de los años y al consolidar los aplanchados como producto principal en la producción y marca de la empresa, se indaga sobre la evolución tecnológica que estos han tenido. Como se había mencionado anteriormente el horneado de los aplanchados se realizaba en hornos de leña, temiendo que las características en general pudieran cambiar, esto no detuvo la idea de incorporación de hornos a gas o eléctricos que ayudarían en el fortalecimiento de la empresa y su expansión, por lo cual aproximadamente 4 años atrás se implementaron en la planta de proceso de Río Blanco al norte de la ciudad, la instalación de 4 hornos con sistema a gas, que según el señor Jesús Bonilla (uno de los hijos encargado de la dirección de la empresa) esta implementación no ha cambiado en nada las características organolépticas que han hecho famoso el producto en mención, además de la consecución del registro sanitario otorgado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA. Los anteriores cambios mencionados son los únicos encontrados en la trayectoria de los aplanchados, considerando que los procesos de mezclar, amasar y glasear se realizan cien por ciento manuales, además de las cantidades a elaborar que aumentaron con el tiempo generando así cambio de la capacidad del empaque.

Se destacan los reconocimientos que la empresa ha tenido a través de los años, resaltando el impacto que ha generado en las generaciones de los patojos, a continuación se hará mención a estas condecoraciones; Su primera entrevista para televisión fue gracias al Doctor Felipe Fabián Orozco (QEPD), por un canal local Emtel en el año 2000, posteriormente fue visitada por las cadenas RCN y Caracol, chefs reconocidos a nivel internacional como Franco Basile y Borja Blázquez del canal Gourmet, Kendon Mc Donald's, se han escrito muchos artículos haciendo referencia a su vida, obra y lo más importante, el haber mantenido la tradición culinaria payanesa, lo cual la ha hecho merecedora de diferentes reconocimientos por parte de varias instituciones y el cariño de sus coterráneos.

Figura 9. Proceso de elaboración de aplanchados





3.2.3 Las mantecadas de Julia Elvira Ruiz de Muñoz.

Uno de los tantos productos tradicionales de Popayán son las mantecadas que también se conocen de manera nacional e internacional, ya que podemos encontrar diferentes variedades del mismo producto con características totalmente distintas a la mantecada tradicional que conocemos, un amasijo a base de yuca y queso que se fríe en abundante aceite caliente y se cubren con una capa de almíbar de azúcar.

Las variedades que podemos encontrar son tortas esponjosas y ligeramente húmedas que se desvanecen fácilmente, hechas a base de harina de arroz, harina pan, harina de trigo, mantequilla o manteca vegetal, azúcar y huevos como es el caso de las famosas mantecadas de los andes venezolanos horneadas en latas ovaladas de sardina en fogón de leña, también está el caso de las famosas mantecadas de maíz a base de harina de maíz blanco, harina de trigo, huevo, polvo de hornear, mantequilla, leche, un poco de aguardiente anisado y azúcar cuya elaboración artesanal se basa en la cultura gastronómica de Boyacá, región del Valle de Tenza. Existen variaciones en las recetas pero son más o menos las mismas atribuyendo el nombre mantecada y la región donde sean preparadas.

En la ciudad de Popayán encontramos dos variedades de mantecadas, las de harina de trigo que las podemos encontrar en tiendas de barrio y pequeñas dulcerías, y las de harina de yuca, que como dice la tradición payanesa son “las de verdad, verdad”, es posible adquirirlas en la casa de Alba María Muñoz por medio de pedido y en el único punto de venta donde son distribuidas la Tienda de Carmelita.

Figura 10. Mantecadas de Yuca



En el proceso de reconstrucción histórica de las mantecadas de yuca, se establece un vínculo estrecho con las técnicas y productos introducidos por parte de los esclavos africanos con su llegada a la nueva granada entre los siglos XV y XVI. Su contribución a la culinaria se dio en la introducción de nuevos ingredientes, las preparaciones al vapor y las elaboraciones con coco, plátano y yuca. El sofrito también formaba parte de su cocina, pues en su natal África practicaban esta técnica a los alimentos utilizando aceite de ajonjolí o de palma, de ahí vienen las técnicas de cocción como los fritos en abundante aceite, “ellos introdujeron con parsimonia las técnicas africanas de cocción: el freír en bastante aceite que desconocían los españoles acostumbrados a saltear o fritar sus alimentos en poco aceite (Illera, 2012).

La mezcla de esos saberes se dio al interior de los conventos y monasterios que nacieron tras la Conquista y cuya construcción, en parte, se financió con la venta de esta dulcería en la calle. El profesor Carlos Humberto Illera, antropólogo y director del Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Cauca, habla de un nombre que hizo carrera desde México a la Patagonia: las cocinas conventuales. La cosa sucedía así: las dulces recetas de España descansaban sólo en manos de monjas y curas. Estos empleaban en sus cocinas a indígenas y negras esclavas que, con los años, fueron aprendiendo los secretos de la preparación. Muchas de esas trabajadoras, asegura Illera, fueron expulsadas de los conventos cuando las monjas las sorprendían en amoríos con los sacerdotes. De eso está seguro Illera, quien recuerda que tras el terremoto de Popayán de 1983, en el que la ciudad quedó en convalecencia, con gran parte de sus antiguas edificaciones derrumbadas, se hallaron numerosas osamentas de fetos, lo que, según él, demuestra que muchas de esas muchachas terminaron embarazadas y fueron obligadas a abortar antes de ser expulsadas de los conventos.

3.2.3.1 Historia oral. Es importante mencionar el origen de este producto en cabeza de su mayor representante, Rosa Elvira Ruiz de Muñoz quien dio a conocer este producto a tal punto que se ha hecho merecedor de ser mecate típico de la ciudad y que ningún visitante o habitante de Popayán puede dejar de probar.

Rosa Elvira Ruiz de Muñoz conocida como “ELVIRITA” también producía masitas de choclo, tamales, empanadas, mazamorra de maíz, mejicano y su afamado dulce de camote que hoy en día ha desaparecido. Sus productos eran vendidos en la galería de la época que se localizaba en el centro de la ciudad, pero también se vendían por encargo en casas de familia. Las cantidades de mantecadas producidas han aumentado con el transcurso de los años, anteriormente se hacían más grandes y costaban 1 centavo, actualmente se hacen aproximadamente a la mitad del tamaño inicial y su valor es de 400 pesos la unidad. La cantidad que actualmente se produce oscilan entre 300 y 400 mantecadas diarias, cuando se hacen contratos para eventos la producción puede llegar a las 500 o 600 por día.

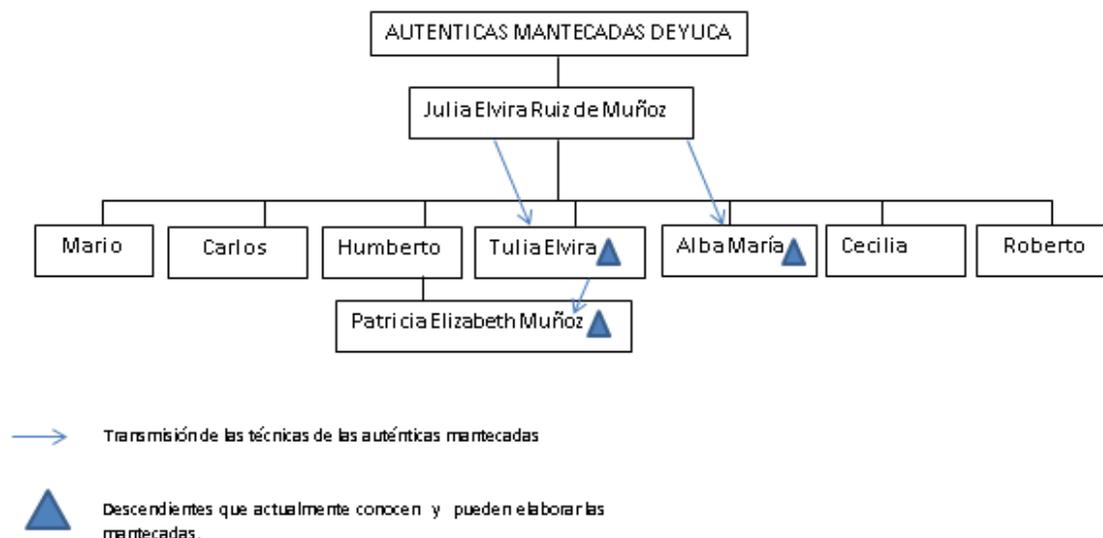
3.2.3.2 Método genealógico. Rosa Elvira Ruiz de Muñoz, fue la creadora de la microempresa, además fue la persona encargada de elaborar las mantecadas de yuca en Popayán, tradición que heredó de una amiga de infancia en el aprender haciendo, quien años atrás las vendía en la tienda “pan de leche” y en las plazas de mercado el sector histórico de Popayán. De los 12 hijos que tuvo Rosa Elvira solo dos son las herederas de esta tradición, sus hijas Alba María y Tulia Elvira quienes desde 1994 aproximadamente se dieron la tarea de continuar con la tradición debido al estado de salud de su madre Rosa Elvira, gracias a ellas las mantecadas auténticas, “las de verdad, verdad” no han desaparecido del paladar de los patojos y sus visitantes.

Figura 11. Alba María durante proceso de entrevista



Particularmente Alba María ha sido la encargada de seguir puntualmente las indicaciones de su madre incluso después de su muerte en el 2016, de esta manera el producto conserva las características intactas al igual que hace más de 80 años cuando Rosa Elvira aprendió la receta (Figura 12).

Figura 12. Genealogía de las Auténticas Mantecadas de Yuca



Esta genealogía también deja en evidencia que las mantecadas de yuca presentan riesgo inminente de perder el conocimiento asociado a las técnicas de elaboración, debido a la falta de interés de los hijos de Alba María y Tulia Elvira, quienes por motivos de estudio, han salido de la ciudad y perdido contacto directo con esta técnica. La única representante de la familia que podría continuar con esta tradición es Patricia Elizabeth Muñoz, una sobrina de Alba María quien por motivos de estudio y trabajo comparte vivienda con ella y algunas veces se le es permitido ayudar en esta secreta tradición como lo denomina Alba María.

3.2.3.3 Trayectoria tecnológica. La elaboración de las mantecadas de yuca se caracteriza por una producción artesanal, se destaca el uso de cucharas de palo y ollas en las cuales se ve el trájín de los años. Esta escala de producción se facilita por los bajos volúmenes de mantecadas que se procesan a diario. En este proceso se emplean materias primas que provienen de productores de municipios aledaños del departamento como Timbío y el Tambo, que se comercializan en la galería de barrio Bolívar, no se emplean ningún tipo de conservante artificial por lo que su consumo debe ser en el mismo día que se producen.

Cuando Rosa Elvira inició la producción en 1939 era particular el uso de fogón de leña, hacia el año 1982, cuando su hija Alba se hace cargo de la producción, se empieza a utilizar estufa con funcionamiento a base de gas. Este cambio no ha tenido ninguna repercusión en las características del producto, siempre se tiene en cuenta la utilización de las mismas materias primas con el objetivo de tener siempre un producto estándar.

3.2.4 Los dulces de Leonor Puliche.

Desde tiempos anteriores Popayán ha sido una ciudad llena de tradiciones igual que la mayoría de ciudades de índole colonial en Colombia, los platos dulces hacen parte y complementan la riqueza gastronómica de la ciudad, como ejemplo de ellos se conoce la elaboración de dulces a base de leche, frutas, panela, azúcar y amasijos, donde una de sus mayores exponentes es la señora Leonor Puliche, quien trabaja desde hace más de 55 años las recetas típicas de Popayán y más exactamente todo lo que tiene que ver el mundo dulce, quien convirtió estas recetas en su diario vivir con la elaboración y venta de estos productos.

Figura 13. Leonor Puliche durante elaboración de manjar blanco



Fuente: Proyecto Raza

3.2.4.1 Historia oral. Leonor Puliche aprendió la labor a la edad de 20 años cuando trabajaba en casa de la familia Valencia Ramírez. La señora Laura Ramírez viuda de Valencia, le transmitió su conocimiento enseñándole a elaborar el manjar blanco, panelitas, calados (limoncitos, brevas), amasijos (hojaldras, rosquillas, buñuelos), liberales, comunistas que inicialmente los hacían sólo para la temporada navideña. La preparación se daba en ollas de cobre debido a que este material le confiere el color verde a los calados, esta paila la tienen hace más de 30 años.

Figura 14. Noche buena de Leonor Puliche



Fuente: Proyecto Raza

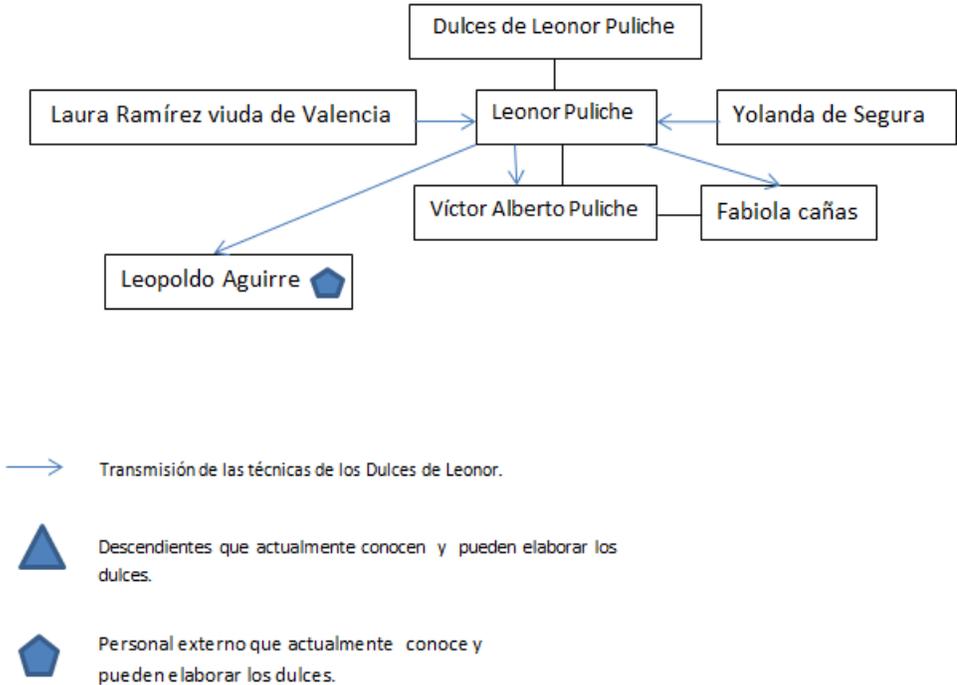
Leonor Puliche tiene 77 años y empezó a trabajar desde los 20, época en la cual la producción era poca en comparación a la actualidad. Produce en temporada de navidad para elaboración de la noche buena aproximadamente 350 docenas de brevas, 3 bultos de limón, higuillos, dulce de piña, dulce de coco.

La misma paila de cobre mencionada anteriormente tiene una capacidad de 60 litros y se demora aproximadamente 3 horas en concentrar entre 30 a 40 litros de dulce además de estos dulces la señora Leonor fábrica merengones, receta que le transmitió la señora Yolanda de Segura.

3.2.4.2 Método genealógico. Como se mencionó anteriormente Leonor Puliche aprendió las técnicas de elaboración de los distintos dulces tradicionales de la señora Laura Ramírez viuda de Valencia cuando se desempeñaba labores del servicio doméstico, durante su estancia en la casa de los Valencia Leonor afianzó los conocimientos mejorando las técnicas de elaboración hasta el momento que decide independizarse y trasladarse a otra residencia para formar su propio negocio.

Estas son las personas quienes a través de la transmisión de conocimiento que les brindó doña Leonor, permitirían que no desaparezca estas tradicionales técnicas de elaboración (Figura 15).

Figura 15. Genealogía de los Dulces de Leonor Puliche



Con el emprender de su negocio se apoyó financieramente para mantener a su hijo, Víctor Alberto Puliche; a quien le transmitió esta bella tradición, gracias a ello en la actualidad Leonor junto a su hijo y esposa Fabiola Cañas, a quien Leonor también le ha transmitido las técnicas de elaboración, se apoyan, impulsan el negocio y hacen que estos productos y estas técnicas de elaboración no se pierdan.

Al establecer el negocio en su residencia adquirió un reconocimiento y clientela que la identificaban en el sector, en dicha vivienda residió Carmelita, antigua dueña del famoso punto de venta la tienda de Carmelita, quien por motivos económicos vivió una temporada en la casa de Leonor quien le enseñó a Carmelita a preparar los dulces que en el futuro vendería en su tienda.

Entre sus colaboradores está el señor Leopoldo Aguirre, trabajador de la casa quien durante años ha ayudado en el proceso de elaboración de los dulces y en labores de la casa, debido a ellos ha adquirido el conocimiento de estas técnicas de elaboración.

3.2.4.3 Trayectoria tecnológica. Anteriormente se realizaba la cocción de los diferentes productos utilizando una estufa de petróleo, posteriormente se empleó un brasero con carbón o con leña y finalmente Leonor adquirió una estufa con funcionamiento a base de gas con la cual disminuyeron los tiempos de cocción. La principal materia prima utilizada en la elaboración de los dulces de la señora Leonor es la leche, materia prima que adquieren en una finca que se llamaba Trujillo a las afueras de la ciudad, en la actualidad se obtiene de proveedores locales.

Figura 16. Ollas de cobre



Fuente: Proyecto Raza.

3.3 PUNTOS DE VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCES TRADICIONALES.

3.3.1 Tienda de Carmelita.

Por una de las calles más conocidas de la ciudad blanca, que al divisar hacia el oriente se contempla la torre de reloj y al fondo la capilla de Belén, arquitectura icónica de la ciudad, se encuentra la Tienda de Carmelita, un lugar en la ciudad con tintes mágicos por ser el expendio de tradición, sabor e historia. Tienda que desde el año de 1969 ha existido en el mismo lugar, y que después del fallecimiento de Carmelita, sigue portando su nombre en su honor, con la identidad que la caracteriza como parte icónica de la ciudad.

Figura 17. Tienda de Carmelita. A) Fachada; B) Interior



Carmelita, como se le llamaba con respeto y cariño a la señora Carmen Teresa Torres, conservó la preparación de algunos productos aprendidos de su madre y se encargó que en un mismo lugar se pudieran encontrar diferentes tipos de preparaciones, encargo de otros proveedores, tanto dulces para mecatear, como productos de sal como los tamales de pipián y los amasijos.

En sus vitrinas se encuentran productos como panelitas de leche, mantecadas de yuca, bizcochuelos, roscones, cocadas, repollitas, panelitas de guayaba, liberales (bolitas de manjar blanco cubiertas con azúcar), comunistas (panelitas de guayaba con una lámina de manjar blanco), desamargados de limón, naranja, higuillos, ají dulce, calados de breva, papaya, cidra, que le dan el colorido a las vitrinas.

Todos estos productos ya arraigados al consumo de los payaneses, tiene vínculo directo con la producción de las materias primas, la posición geográfica y las ventajas de la no estacionalidad, permite tener durante el transcurso del año, la disponibilidad de estas materias; por lo anterior, es posible encontrar en la tienda, todos los productos, o su mayoría, durante todas las épocas de año, claro, teniendo en cuenta, que la demanda

aumenta en las épocas de Semana Santa y fiestas decembrinas, donde se hace necesaria aumentar esta oferta para la satisfacción de todos los clientes.

3.3.2 Mora Castilla.

Figura 18. Interior Mora Castilla



Cuando se menciona Mora Castilla en pleno centro de la capital caucana, para muchos es bien recordada por la variedad de productos que aquí se encuentran, un lugar que marca referencia en una ruta gastronómica donde es un sitio obligado para las personas que vienen por vez primera a la ciudad blanca y quieren conocer su estructura gastronómica; en Mora Castilla bajo la administración de la señora María del Carmen Urrutia, se encuentran platos típicos como las empanadas y tamales de pipián con su infaltable ají de maní, las colaciones, los dulces manjar blanco, liberales, comunistas, conservadores, repollitas, entre otros, pero uno de los más mencionados dentro de este establecimiento es el icónico; salpicón de Baudilia, que ha hecho de Mora Castilla un lugar obligado para pasar a consumir dicho salpicón.

Figura 19. Salpicón de Baudilia acompañado de colaciones y empanadas de pipián



La importancia de este establecimiento que inicio en el año 2009, en el primer piso de la casa de la señora María del Carmen Urrutia, es la conservación de las técnicas de elaboración de un producto que data aproximadamente de los años veinte, como lo es el salpicón de Baudilia, con Baudilia Collazos como artífice de tan emblemática preparación “Baudilia Collazos se iniciaba en la preparación de helados en paila de cobre y con el hielo de las glacières faldas del volcán Puracé. Los helados de Baudilia eran preparados de mora, leche y vainilla y de ellos derivo la elaboración de su afamado salpicón, preparado con hielo raspado, mora de castilla, lulo, jugo de naranjas y motas de guanábana” (Illera, 2017).

Figura 20. María del Carmen Urrutia propietaria de Mora Castilla



3.3.3 Mecatico de Aliria.

También dentro del sector histórico de la ciudad, en la calle sexta, entre carrera quinta y sexta, se encuentra una de los mayores expendios de mecatos payanes, de las manos de una nariñense adoptada por la ciudad blanca hace 60 años aproximadamente, cuyo nombre le ha dado el reconocimiento a este establecimiento que a despesa de ser el de mayor surtido es el más pequeño, esta persona es la señora María Aliria Ortiz.

Este lugar en la calle sexta, se trata de una pequeña caseta metálica que es reconocida por los habitantes, como el “Mecatico de Aliria”, es aquí donde se encuentran hasta 50 tipos de mecatos de sal y dulce mencionados anteriormente en el inventario, y que hace de este lugar un punto simbólico de obligada visita, para deleitar de sus variedades dulces y saladas.

El trabajo que ha realizado la señora Aliria en compañía de su esposo, el señor Ismael Ordoñez, ha sido realmente importante para la economía de los pequeños proveedores, porque esta caseta es una ventana para que estos productos no se pierdan en el tiempo, y

sigan teniendo un lugar en la ciudad, donde empezaron con unos pocos proveedores hasta consolidar una gran y fortalecida dinámica de venta.

Figura 21. Caseta Mecatico de Aliria



Fuente: Alcaldía de Popayán

Es así como esta pequeña caseta, “El Mecatico de Aliria” se encierra el Popayán gastronómico en cuanto a mecatos se refiere.

3.3.4 Manjar Payanés.

Bajo la premisa de dar a conocer los productos de la región se destacan las personas que han hecho parte importante de la estrecha relación a la contribución, conservación y preservación de la dulce tradición, lugares que hacen referencia al imaginario patojo, como Manjar Payanés, que queda en el km 1 salida hacia el norte de la ciudad, vía a Cali, o su otra sede que queda en el centro comercial Campanario.

También se destaca en la producción de manjar blanco y otras variedades de dulces como “Dulces rinconcito” con 4 puntos de venta, Punto de venta Popayán Calle 20 Norte # 7-07 Barrio Ciudad Jardín, punto de venta planta de producción autopista Panamericana Km 14, Vía Popayán- Cali, punto de venta Cali Calle 10 # 22 A- 50 Barrio Bretaña, punto de venta Pasto Carrera 24 # 13-63, Barrio Santiago. Esta empresa es importante porque ha llegado a dos ciudades aledañas, llevando platos típicos como manjar blanco, manjar con breva, manjar cortado, manjar con coco y pasas, bocadillos de guayaba, naranja, brevas en almíbar, casquitos de limón desamargados, entre otros.

Figura 22. Manjar payanés



Estas personas que han realizado empresa bajo el nombre de la conservación de los dulces tradicionales, están llevando más que un producto a otras regiones, están permitiendo además que se extienda estas costumbres que hacen de Popayán una ciudad auténticamente dulce.

3.3.5 Galerías de la ciudad.

Dentro de los espacios más representativos de una población, donde existe un compendio de identidad local y regional, que conservan aún más profundo la manera de interacción de vendedor y comprador, convirtiéndose en núcleos de resistencia ante el inminente y e inevitable proceso de globalización en el cual se tiende a perder identidades propias para convertirnos en culturas híbridas, homogéneas y globales, se encuentran las plazas de mercado o galerías, cuyos lugares guardan formas antiguas y tradicionales de compra y venta.

Es entonces donde se rescata el valor de estos espacios para reconocer y realzar el valor patrimonial de los productos locales, ofreciendo al visitante un ambiente, que permite evidenciar las costumbres, tradiciones, creencias y una serie de particularidades que dan cuenta de una realidad que se manifiesta en sus actividades, productos, a través de objetos, prácticas y alimentos como es el caso de los dulces tradicionales.

De igual manera, se identifican elementos distintivos propios de cada región y representativos de sus hábitos, de su agricultura, sus costumbres, tradiciones e, identidades; es por eso que las galerías de la ciudad de Popayán cobran vital importancia en esta investigación para proponer estrategias de valorización, ya que es aquí donde culturalmente hablando, se van a encontrar una amplia variedad de los dulces tradicionales y las materias primas para dichas elaboraciones.

Estos espacios dentro de las galerías van a proveer al visitante todo el año de productos típicos de la noche buena, los calados, los desamargados, el manjar blanco, las brevas, los

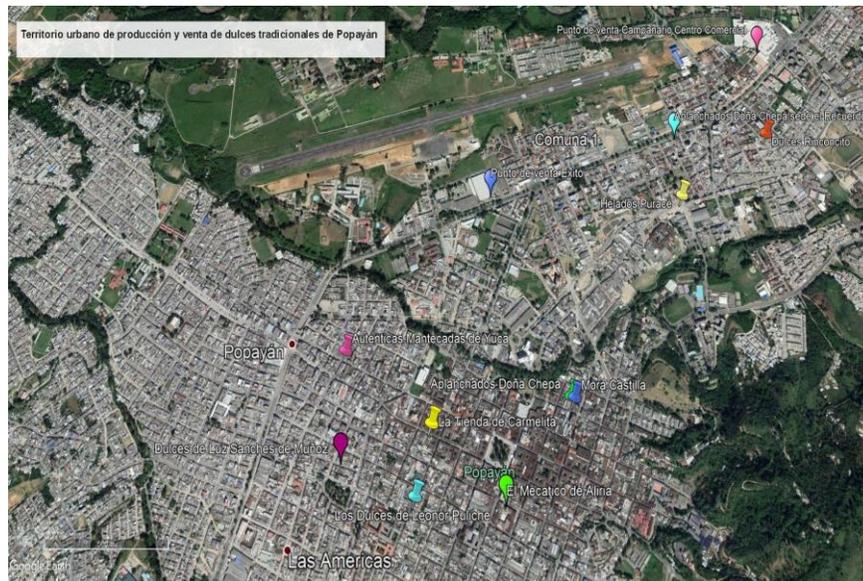
amasijos, entre otros. Este tipo de interacción hace de la visita a las galerías una manera más íntima de compra.

En la ciudad de Popayán encontramos la galería de la Esmeralda, Alfonso López, Barrio Bolívar, Las Palmas, Bello Horizonte y en todas las mencionadas, existe un espacio para los Dulces tradicionales.

3.4 GEOLOCALIZACIÓN DE PRODUCTORES Y EXPENDEDORES

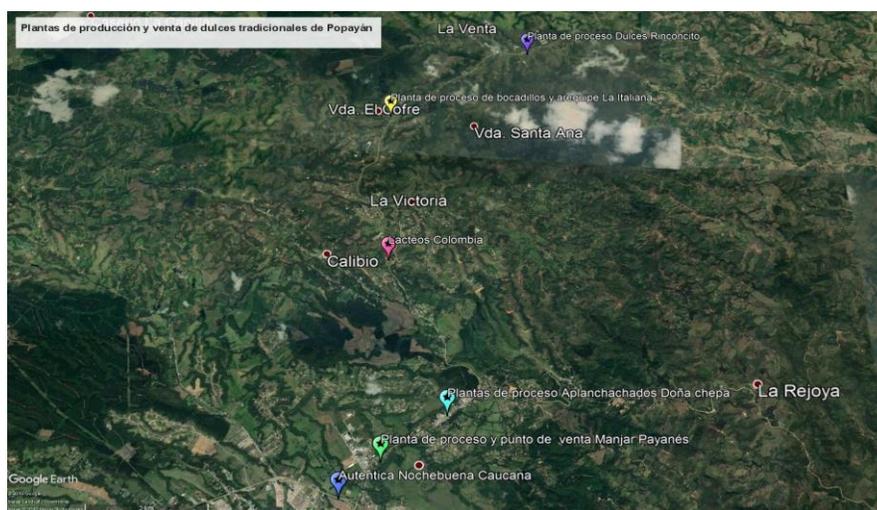
En base a la información recopilada por medio de las entrevistas realizadas a las personas que participaron de esta investigación, y a la identificación de varios productores como expendedores de los dulces tradicionales en la ciudad se hace necesario la ubicación de estos en un mapa, para facilitar el proceso de creación de una ruta turística que se va a proponer dentro de las estrategias de rescate y valorización.

Figura 23. Mapa de territorio de productores y expendedores en zona urbana de Dulces tradicionales de Popayán



- La Tienda de Carmelita
- Mora Castilla
- Aplanchados Doña Chepa
- Los Dulces de Leonor Puliche
- Autenticas Mantecadas de Yuca
- Dulces Rinconcito
- Helados Puracé
- Dulces de Luz Sanches de Muñoz
- Punto de venta Exito
- El Mecatico de Aliria
- Punto de venta Campanario Centro Comercial
- Aplanchados Doña Chepa sede el Recuerdo

Figura 24. Mapa del Territorio de plantas de producción de Dulce tradicionales de Popayán



-  Auténtica Nochebuena Caucana
-  Planta de proceso y punto de venta Manjar Payanés
-  Plantas de proceso Aplanchachados Doña chepa
-  Lacteos Colombia
-  Planta de proceso de bocadillos y arequipe La Italiana
-  Planta de proceso Dulces Rinconcito

3.5 DESCRIPCIÓN DE ESTRATEGIAS DE VALORIZACIÓN Y RESCATE DE DULCES TRADICIONALES

Después del recorrido realizado durante esta investigación, siguiendo los objetivos propuestos y haber desarrollado el análisis de los resultados nos lleva a plantear y proponer estrategias para rescatar y valorizar los dulces tradicionales de Popayán.

Solicitar al gobierno municipal e instituciones locales iniciar un proceso de agremiación de los productores para formular un proyecto que gestione la creación de una marca colectiva para la protección territorial de los dulces tradicionales. Con la creación de la marca colectiva se van atraer nuevas inversiones a la localidad y se tendrá una nueva forma de difundir la cultura local.

Implementar mecanismos de promoción de los dulces tradicionales por medio de espacios físicos y virtuales, como publicidad en páginas web, perfiles en las distintas redes sociales y flyers publicitarios en establecimientos de comida en toda la ciudad.

De acuerdo a la ubicación en los mapas de los distintos puntos de venta y producción de dulces tradicionales en la ciudad, se factible proponer a la Oficina de Turismo de Popayán implementar una ruta gastronómica e incluirla en el Plan de Desarrollo Turístico del municipio, donde se den a conocer los dulces tradicionales de Popayán, y así proporcionar

mayor atractivo para los habitantes y turistas, generando espacios de interacción local fortaleciendo las redes sociales y comerciales entre productores y consumidores.

Dado el proceso de agremiación de los distintos productores, se propone buscar alianza con la Corporación Gastronómica de Popayán que a la fecha lleva la realización del XVII Congreso Gastronómico y lograr acceder a la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia que es una iniciativa del Ministerio de Comercio Industria y Turismo para articular esfuerzos, temáticas y recursos. De esta manera, buscar una sinergia que dé como resultado creación de eventos más competitivos y el reconocimiento de la gastronomía payanesa, potencializando la riqueza, la productividad, multiculturalidad y los sabores de nuestros dulces tradicionales con un enfoque sostenible para fortalecer no solo el sector, si no impactar en el desarrollo turístico de la ciudad.

Plantear al gremio de productores y entes gubernamentales la posible creación de un recinto gastronómico y artesanal, como en el caso del Museo del Dulce ubicado en Bernal, un pueblo del estado mexicano de Querétaro, donde se ofrezca una experiencia que permita conocer un poco sobre la historia, ubicación geográfica, tradiciones, cambios tecnológicos a través del tiempo en los procesos de elaboración y características tanto de los dulces como de la cocina payanesa alrededor de los dulces tradicionales, esto con la intención de fomentar el consumo, aumentar el sentido de pertenencia a los productos locales y establecer un nuevo punto que se sume a la ruta gastronómica.

Socializar con las familias productoras la posible creación de mecanismos de transmisión de las técnicas del saber-hacer para conservar la tradición, fortalecer la unión familiar y preservar el patrimonio alimentario. De esta forma se tendrán los medios y el conocimiento suficiente para replicar estas técnicas a las siguientes generaciones.

Orientar a los productores por medio de capacitación de buenas prácticas de manufactura para el mejoramiento de sus técnicas de elaboración sin que pierda sus características de producto tradicional, haciendo buen uso de las materias primas, equipos y utensilios para prevenir cualquier problema sanitario que genere riesgo para la salud de los consumidores.

Proponer un empaque para los productos que no lo poseen, ya que algunos se almacenan y comercializan sin protección, lo que genera cambios en sus propiedades organolépticas y su rápido deterioro, por lo tanto, es necesario implementar un empaque con el propósito de evitar la contaminación y prolongar su vida útil.

Las estrategias que se quieren implementar para el rescate y valorización de los dulces tradicionales de Popayán resultan indispensables para consolidar relaciones entre productores, vendedores y consumidores, potenciar la economía local, estimular la producción, incrementar la competitividad, conservar el valor patrimonial y fundamentalmente promover la cultura gastronómica.

4. CONCLUSIONES

La transformación del sistema agroalimentario en una comunidad es un proceso que se desarrolla lentamente debido a la resistencia al cambio. Esto ha implicado que indagar en esta investigación, en la historia, las tradiciones de arraigo familiar y en los procesos evolutivos del “mecato payanés” se haya truncado un poco. El recelo de los productores y expendedores que participaron en este proceso fue muy evidente para brindar la información de manera tranquila. Es así como la información de muchos productos establecidos dentro del inventario, se quedaron por fuera de esta investigación.

De esta manera la información que se ha plasmado en este documento ha sido un trabajo de confianza con las personas que se han hecho partícipes de este proceso investigativo.

El presente trabajo de investigación, a través de herramientas de evaluación como entrevista y observación, ha brindado las oportunidades de poder proponer unas estrategias para rescatar, intercambiar dentro de la actividad gastronómica las muchas actividades de la dulcería que se basa en la tradición familiar, pues, cada receta, por lo general se origina de algún miembro familiar de generaciones anteriores y viene “por herencia” hasta la actualidad a través de hijos, nietos, bisnietos, etc. Atravesando mejoras y en otros casos la pérdida parcial del “secreto” de determinada receta o en el peor de los casos, la pérdida total de la información.

La ciudad de Popayán al ser denominada como ciudad gastronómica ha generado un boom turístico, sin embargo, el poco apoyo gubernamental y poca patrimonialización no ha permitido aprovechar al máximo las oportunidades que la región presenta, en cuanto a la connotación histórica y en este caso, la gastronomía, por lo tanto, la creación e implementación de una ruta gastronómica permitirá darnos a conocer y aprovechar de este fenómeno culinario el sabor dulce de Popayán, y, por supuesto, promover el desarrollo económico inclusivo y reafirmar nuestra identidad cultural.

Con el uso del ingenio y la organización podemos dar paso a que la ruta gastronómica de los dulces ancestrales, obtenga la importancia que le corresponde, revalorizando muchos productos emblemáticos, quizás para muchos payaneses hasta hoy desconocidos, producidos por las comunidades de antaño, con productos venideros desde época de la colonia.

Cada lugar en donde se elaboran los dulces tradicionales está íntimamente relacionado con la tradición, la historia, el arte, la cultura de sus moradores, convirtiéndose, a su vez, cada sitio en un punto de enorme atractivo histórico y turístico.

La lista de recetas de la cocina caucana es extensa y cada una es un tesoro en sí misma. Los herederos de estas magnas tradiciones en su mayoría mujeres guardan con recelo los

regalos que sus madres les hicieron y que estas a su vez heredaron de las abuelas. Las proporciones, como los ingredientes son desconocidas, así que a quienes recorren la ruta gastronómica de este departamento sólo les queda disfrutar de estos deliciosos dulces.

Las cocineras son mujeres orgullosas de su arte, en el cual basan un prestigio. Sin embargo, la situación no es completamente satisfactoria, pues el gusto por los platos tradicionales como las colaciones o el pan de novia ha ido desapareciendo. De acuerdo a la información recolectada con los diferentes productores, las personas prefieren comprar una caja de colaciones industriales que vale menos de \$3.000 pesos y no ir hasta sus puntos de venta a comprar una caja por un valor equivalente de \$5.000 pesos.

Eunice Muñoz, actual propietaria de “La Tienda de Carmelita” comenta como su esfuerzo por mantener estas recetas pareciera no ser suficiente, hace 10 años mantiene el precio de los liberales en \$300 pesos. En sus propias palabras: esta imposibilidad para sostener financieramente el negocio puede hacer peligrar la supervivencia de la cocina y por supuesto de la tradición. Esta misma situación se evidencia con las mantecadas de yuca, con un costo de tan solo \$400 pesos, las personas se rehúsan a consumirlas y optan por comprar las de harina de trigo que no son las originales a precios módicos de \$200 pesos en cualquier tienda de barrio.

Estas situaciones generan en los productores por supuesto descontento, pero aún más importante la pérdida de interés para continuar con la tradición de la elaboración de estos dulces tradicionales, ya que no generan rentabilidad económica para poder continuar con sus negocios.

BIBLIOGRAFÍA

ALCALDÍA DE POPAYÁN. Turistas. Información importante. Reconocimientos UNESCO [en línea]. Gobierno en línea: s.f. [citado 15, abril, 2016]. Disponible en internet en: <http://popayan.gov.co/turistas/informacion-importante/reconocimientos-unesco>

ARZENO, M. y TRONCOSO, C. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). En: Revista de Geografía Norte Grande, 2012, vol. 52, pág. 71-90. ISSN: 0718-3402.

CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA. Balance estadístico del sector turismo. Popayán: 2016.

_____. Clúster de Turismo del Cauca. Popayán: 2013.

_____; MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO e INNPULSA COLOMBIA. Análisis del sector Turismo. Cámara de Comercio del Cauca. Popayán: 2013.

CORDOVEZ M., J.M. Reminiscencias de Santafé y Bogotá. Tomo I. Editorial Plaza. Bogotá, Colombia: 1910.

DOMÍNGUEZ L., A.; VILLANUEVA C., A.; ARRIAGA J., C.M. y ESPINOZA O., A. Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México. En: Revista de Investigación en Estudios Sociales, 2011, vol.19, no. 38, pág. 165-194.

FOURNIER, S. & MUCHNIK, J. El enfoque SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados) y la activación de recursos territoriales. En: Revista Agroalimentaria, 2012, vol. 18, no. 34, pág. 133-144. ISSN: 1316-0354.

GÂNDARA, J.M.G.; GIMENES, M.H.S. y MASCARENHAS, R.G.T. Reflexiones sobre el turismo gastronómico desde la perspectiva de la sociedad. En: Estudios y perspectivas en turismo, 2008, vol. 19, no. 5, pág. 179- 194.

GOBERNACIÓN DEL CAUCA. Plan estratégico departamental de Ciencia, Tecnología e Innovación del Cauca 2012-2015. Gobernación del Cauca. Popayán: 2012.

GONZÁLEZ Á., M.E. Una propuesta para desarrollar turismo rural en los municipios de Zacatecas, México: las rutas agro-culturales. En: Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural, 2011, vol. 9, no. 1, pág. 129-145. ISSN 1695-7121.

GRASS R., J.; CERVANTES E., F. y ALTAMIRANO C., J. Estrategias para el rescate y valorización del queso tenate de Tlaxco. Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (Sial). En: Revista Culturales, 2013, vol. 1, no. 2, pág. 9-54.

_____; CERVANTES, F. y PALACIOS, M. Los sistemas agroalimentarios localizados. Rescate del patrimonio quesero en México. Editorial Universidad del Cauca. Popayán: 2018.

HALL, M. & MITCHELL, R. El turismo como fuerza de globalización y locación gastronómica En: HJALAGER, A.M. & RICHARDS, G. (Eds.). Tourism and Gastronomy. Routledge, Londres: 2002, pág. 71-90.

HÉRITIER, F. La encuesta genealógica y el proceso de datos. 1981. En: CRESSWELL, R. y GODELIER, M. Útiles de encuesta y análisis antropológicos. Madrid, España: 1981, pág. 239 - 284.

HERNÁNDEZ, D. El arte de Cocina. Modos de cozinhar varios pratos de todo o género. Collegio mayor de Oviedo. Salamanca, España: 1607.

ILLERA, Carlos. Las cocinas escondidas de la Ciudad Blanca: una guía de las cocinas casi secretas de Popayán. Editorial López. Popayán, Colombia: 2017.

_____. Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros. Ministerio de Cultura. Bogotá: 2012, 240 p.

LIBREROS, L. La historia de la dulce tradición del mecato payanés. En: Diario El País. Cultura. Noticias [en línea]. El País ©: 12, septiembre, 2014 [citado 23, abril, 2016]. Disponible en internet en: <http://www.elpais.com.co/elpais/cultura/noticias/historia-dulce-tradición-mecato-payanes>

LUJÁN, N. Historia de la Gastronomía. Ediciones Folio. Barcelona, España: 1997, 318 p.

MARTÍNEZ, A. Fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX. En: Revista Credencial. Historia, Bogotá, 1990, vol. 12.

MASCARENHAS, R.G.T. Sendero gastronómico en la región de Campo Gerais: Potencia Turística. Tesis Maestría en Ciencias Sociales. Universidade Estadual de Ponta Grossa UEPG. Paraná, Brasil: 2015.

MILLÁN, G.; AGUDO, E. y MORALES, E. Análisis de la oferta y la demanda de oleoturismo en el sur de España: un estudio de caso. En: Cuadernos de Desarrollo Rural, 2011, vol. 8, no. 67, pág. 181-202.

MORALES B., E. Fogón caribe, la historia de la gastronomía del Caribe colombiano. Editorial La Iguana Ciega. Barranquilla, Colombia: 2010.

MORENO DUQUE, V. Las oportunidades de las rutas gastronómicas. En: Debates IESA, 2015, vol. 20, no. 1, pág. 25-27. ISSN: 1316-1296.

MUCHNIK, J. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. Congreso Internacional de la Red SIAL (2: Sistemas Agroalimentarios Locales, Alimentación y Territorios ALTER. Baeza (Jaén), España: 18-21, octubre, 2006).

MUÑOZ, J. Platos de las abuelas, cocina tradicional de Popayán. 2a. ed. Popayán, Colombia: 1974.

OLIVEIRA, S. La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada, Portugal. En: Estudios y perspectivas en turismo, 2011, vol. 20.

ORDÓÑEZ C., C. El gran libro de la cocina colombiana. Ministerio de Cultura. Bogotá: 2012, 440 p.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA CIENCIA Y LA CULTURA UNESCO. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL PCI. ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? [en línea]. UNESCO. Gobierno de Noruega y Gobierno de España: s.f. [citado enero, 2018]. Disponible en internet en: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01851-ES.pdf>

_____. Texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia y la Cultura UNESCO (32: UNESCO. París: 29, septiembre – 17, octubre, 2003).

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL OMPI. Las indicaciones geográficas. En: OMPI, 2017, no. 952S. ISBN 978-92-805-2349-2.

PELAYO, L. Los famosos jesuitas portugueses a la búsqueda de su origen bilbaino [en línea]. Portugal: 2010 [citado febrero, 2018]. Disponible en internet en: <https://aboutbasquecountry.eus/2010/11/12/los-famosos-jesuitas-portugueses-a-la-busqueda-de-su-origen-bilbaino/>

PÉREZ, J.; MERINO, M. Definición de dulce [en línea]. Publicado: 2017. Actualizado: 2019. Disponible en internet en: <https://definicion.de/dulce/>

PRAKASH, V.; MARTÍN B., O.; ASTLEY, S.; BRAUN, S.; McMAHON, H. y LELIEVELD, H. Regulating the safety of traditional and ethnic foods. Academic Press Elsevier. USA: 2016.

RIVERS, W. La elaboración y utilización de las genealogías en las investigaciones antropológicas. En: The Sociological Review, 1910, vol. 3, pág. 1- 12.

SHIN, D.H. Korean traditional foods: Status, Prospects and Vision for globalization. En: Food and Fertilizer Technology Center for the Asian and the Pacific Region FFTC, 2004.

SIMMONDS E. Libro de recetas [en línea]. Hotel Camino Real. Popayán, Colombia: 2015. Disponible en internet en: <https://hotelcaminoreal.com.co/historia-del-postre-eduardo-santos/>

TOLENTINO M., J. La producción de arroz del estado de Morelos: una aproximación desde el enfoque SIAL. En: Estudios Sociales: Revista de Investigación Científica, 2014, vol. 22, no. 44, pág. 37-61. ISSN: 0188-4557.

ANEXOS

ANEXO A. Modelo de entrevista aplicada a los productores

Teniendo en cuenta que la modalidad es entrevista, las preguntas base dieron posibilidad de que fuese más amplio el cuestionario.

- 1.- ¿Hace cuantos años vende, comercializa el (los) producto (os)?
- 2.- ¿Cómo inicio la venta?
- 3.- ¿Cuál es el origen de la producción del producto (os)?
- 4.- ¿Hace cuantos años aprendió la receta, el método de elaboración?
- 5.- ¿Quién le enseñó el proceso?
- 6.- ¿Cómo fue la transmisión de ese saber?
- 7.- ¿De ahí para atrás, que sabe usted de la transmisión del saber, cómo se dio el proceso?
- 8.- ¿Qué historia sabe usted, respecto al origen del producto y como llegó a su familia?
- 9.- ¿Qué técnicas se realizan para la elaboración?
- 10.- ¿Cómo se producía en sus inicios?
- 11.- ¿Cómo han cambiado las formas de elaboración del producto?
- 12.- ¿Cómo se produce ahora?
- 13.- ¿En qué momento se inicia la venta al público?
- 14.- ¿Cómo era la forma de presentación del producto para la venta en un inicio?
- 15.- ¿Cómo es la forma de presentación del producto ahora?
- 16.- ¿Cuánto han variado los procesos?
- 17.- ¿Respecto a la materia prima ¿Cuáles eran los ingredientes antes y como son ahora?
- 18.- ¿Cuánto han cambiado los ingredientes de los productos? Y ¿cómo han afectado las características del mismo?
- 19.- ¿Cómo es la actividad de venta del producto; en qué lugar?

- 20.- ¿Tiene asociaciones, es productora de otros lugares de venta?
- 21.- ¿La actividad comercial, es familiar?
- 22.- ¿Cuántas personas, familiares o conocidos, tiene conocimiento respecto a las receta del producto?
- 23.- Respecto a la maquinaria, ¿cómo han cambiado?
- 24.- ¿Qué tipos de innovaciones se han realizado a lo largo de los años?
- 25.- Si se han realizado cambios. ¿Cómo han afectado organolépticamente hablando al producto?
- 26.- ¿En qué momento se realizaron esos cambios? Y ¿por qué?
- 27.- ¿Cuántas personas son conocedoras de la receta?
- 28.- En este momento, ¿está en proceso la transmisión del saber? ¿Cómo?
¿A quién?
- 29.- ¿Qué otros productos realizaba en sus inicios?
- 30.- ¿Qué ha llevado a la perdida de elaboración de algunos productos?
- 31.- ¿Esta actividad usted la realiza por tradición o por factor económico?
- 32.- ¿Qué espera usted de las siguientes generaciones, respecto a la continuidad de esta tradición?
- 33.- ¿Usted estaría interesado en participar en proyectos, donde se pueda realzar su producto y producción a través de una ruta gastronómica?
- 34.- ¿Usted estaría interesado en participar en proyectos, donde se pueda realzar su producto y producción a través de protección por medio de la denominación de origen?
- 35.- ¿Usted estaría interesado y dispuesto, en general una marca colectiva junto con otros productores?

ANEXO B. Recetas

A continuación se hará mención de algunas recetas de dulces tradicionales que han hecho parte de las tradiciones payanesas; que van ligadas a recordar la infancia, además de lugares de venta que también hacen parte de la tradición de los payaneses y caucanos, cuyos lugares cuentan con grandes historias como de las mismas familias productoras que han construido dulce a dulce esta tradición que hoy nos permite enaltecer el legado que ha sobrevivido por décadas.

POSTRE EDUARDO SANTOS

Uno de los productos más recordados y emblemáticos mecatos de alto consumo y gran recurrencia es el postre Eduardo Santos donde se han oído desde siempre mil historias de cómo y dónde se creó, el postre Eduardo Santos, tan popayanejo como las empanadas de pipián o la Torre del Reloj. En 1938 se dio un banquete en honor del presidente electo Eduardo Santos ofrecido por la Gobernación del Cauca, Encargaron a algunas damas muy prestantes de la ciudad de organizar el menú como Misia Natalia Diez de Iragorri, Alina Muñoz de Zambrano, María de Ayerbe, Maruja Chauz de Pantoja, Las hermanas Lenis y Las Constaín y poco antes de pasar a manteles notaron que el postre se había dañado, entonces en un momento de improvisación, a partir de unas materias primas a disposición, crearon un postre que iba a ser presentado, al ser el postre de total agrado del comensal; éste preguntó el nombre de dicha creación, a la cual respondieron que en homenaje a él, el postre se llamaba Eduardo Santos. En definitiva, el tema de la creadora es tan difícil de descubrir cómo definir cuál es el paso más lindo o más pesado de la Semana Santa. Sin embargo, no cabe duda que sucedió en la ciudad, que fue en el hotel Lindbergh, que su creadora fue una prestante dama payanesa, que fue el Club Popayán quien lo popularizó y que al banquete asistió el Presidente Electo y el Maestro Guillermo Valencia hijo ilustre de la ciudad blanca.

Ingredientes

1 lata de 850 gramos de frutas en almíbar
1 lata de 400 gramos de leche condensada
1 lata de 300 gramos de crema de leche
1 Taza de nueces del Brasil cortadas en láminas y doradas
1 Taza de ciruelas pasas cortadas en trocitos (llamados coloquialmente en Popayán “higos pasos”)

Preparación

Se pone en la licuadora la crema de leche y la leche condensada, se bate durante un minuto. En un refractario se distribuyen uniformemente las nueces en láminas, las frutas

escurridas y las ciruelas pasas. Se añade la mezcla líquida de crema de leche y leche condensada. Se cubre con papel film y se mete al congelador hasta que cuaje.

Servir bañado con caramelo. Es conveniente si se ha congelado sacar unos minutos antes el postre para que tenga una consistencia más suave.

Aunque las connotaciones históricas son difíciles de hilar, se tiene en la memoria de los patojos como productos que se consumían en las épocas de colegio, entre otras historias que han llevado a la formación de recetas que tienden a la tradición, como las siguientes, que los lleva recordar las épocas de la Popayán de mediados y finales del siglo XX (Simmonds, 2015).

CAUNCHA - CAUCHERINA – CAUCA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Raciones: 6 a 8

Ingredientes

1 libra (500 g) de maíz pilado

¼ libra (125 g) de azúcar.

Preparación

Se tuesta el maíz en una sartén o en tiesto de barro revolviendo constantemente. Una vez dorado, se muele finamente, se cierne y se mezcla con el azúcar (Simmonds, 2015).

CUCAS - CAUCA

Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes

2 libras (1 kg) de harina de trigo

½ libra (250 g) de mantequilla

1 panela negra

1 taza de agua

8 clavos de olor
4 huevos batidos
1 cucharadita de polvo de hornear
Pizca de bicarbonato disuelto en un poco de leche tibia
1 cucharada de canela
1 cucharada de rallado de cáscaras de limón y naranja.

Preparación

Se cocinan en el agua los clavos y la canela, se cuele, y con este agua y la panela se prepara un melado bastante espeso, que se deja enfriar. Se mezclan la harina, la mantequilla, los huevos, el polvo de hornear, el bicarbonato y el rallado, se amasan bien y se combinan con el melado hasta que todo quede perfectamente incorporado. Se extiende la masa sobre una mesa enharinada, se adelgaza con un rodillo, se cortan galletas de unos 10 cm de diámetro, se colocan en una lata engrasada y se hornean a 350°, por 20 minutos.

El Cauca es uno de los departamentos más ricos en variedad de platos del país y conserva diversidades criollas. Las viejas fórmulas indígenas, talentosas y económicas, y la colorida comida de los negros, le ha dado ritmo y fuerza, al igual que a su música (Simmonds, 2015).

SALPICÓN DE BAUDILIA - CAUCA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Ingredientes

½ piña, pelada y picada fina, sin el corazón
3 lulos (la pulpa finamente picada y cernida)
½ papaya sin pepas, pelada y picada
¼ guanábana (los cascotes sin pepas)
6 piñuelas, peladas
½ libra (250 gr) de moras de Castilla, molidas y cernidas
2 litros de agua ·
½ libra (250 gr) de azúcar
Hielo picado finito (raspado).

Preparación

Se hace un picadillo muy fino de todas las frutas, se mezcla con el agua y el azúcar, se revuelve muy bien y se le agrega bastante hielo picado finito para servir. Esta receta ha

pasado por varias generaciones de una misma familia. Antiguamente se traía el hielo del volcán Puracé, en bultos cubiertos con aserrín (Simmonds, 2015).

PANELITA DE LECHE

Ingredientes

2½ libras de panela
2 botellas de leche
1 porción de arroz
Canela y clavo en polvo o rallado de limón

Preparación

El arroz bien remojado y molido, se disuelve en la leche, se cuele, y con la panela en pedazos se pone al fuego sin dejarse de revolver. Cuando recoja el agua se baja, se le ponen la canela y el clavo en polvo o el rallado de limón, se bate con una cuchara de palo o una espátula hasta que esté frío. Entonces, con una cuchara se ponen en una fuente o sobre papel hasta que sequen (Muñoz, 1974).

MELCOCHA (DULCE DE PANELA)

Ingredientes

3 libras de panela
1 cucharada de mantequilla
Coco rallado
Azúcar en polvo

Preparación

Se derrite al fuego la panela en poca agua, y después de sacarle la cachaza se le agregan la mantequilla y un poco de coco rallado. Se le da punto echando un poco en agua hasta que quiebre en hilos. Entonces se vacía sobre una piedra mojada o sobre una bandeja también mojada o engrasada. Se estira por partes hasta que blanquee, se hacen varitas del grueso que se quiera sobre una mesa seca y se cortan, con un cuchillo fuerte, más o menos de 10 centímetros de longitud y se cubren con azúcar en polvo (Muñoz, 1974).

MANJAR BLANCO

Ingredientes

1 galón de leche
2 libras de azúcar
1 cucharada rasa de maicena
1 cucharada de almidón de yuca

Preparación

Se coloca la leche en una paila con el azúcar y un poquito de ella se disuelve la maicena y el almidón, se pasa esto por un cedazo, se mezcla todo y se pone al fuego, meneando, hasta que, al levantar un poco con la cuchara y dejarlo caer sobre el mismo dulce, forme un cerrito firme, este dulce se usa para decorar las “bandas de nochebuena” junto con las rosquillas, hojaldras, buñuelos, dulces de limón, de breva, de papayuela y otros (Muñoz, 1974).

BOCADILLO DE GUAYABA

Preparación

Se toman guayabas maduras bien rosadas y frescas, pero si esto no es fácil, se echan en agua fría mientras se emplea. Se licuan y se ciernen; para 4 tazas de cernido, se añaden dos libras de azúcar y el jugo de medio limón. Se hace el almíbar y se le da punto de bola, o sea, que al echar un poco de él en agua, forme bola. En este punto y cuando esté hirviendo a fuego vivo, se le echa la guayaba cernida. Debe continuarse en fuego parejo y sin interrupción y sin dejar de revolver con cuchara de palo. El punto del bocadillo es cuando, sacando en una cuchara y venteándolo para refrescarlo pronto, al tocarlo con el dedo, no unta.

Entonces se extiende en una tabla, con el grueso que se quiera el dulce, al día siguiente se corta y se asolean algunos días, empolvándolos de azúcar (Muñoz, 1974).

BREVAS CONFITADAS

Preparación

Se toman brevas previamente caldas y secas. Se prepara almíbar que quede en punto de bola, se retira, se saca en un plato hondo y se bate con una cuchara, cuando empiece a ponerse opaco, se le echa una por una las brevas, se envuelven rápidamente con ayuda de la cuchara y se colocan en papel hasta que sequen. (Muñoz, 1974).

CAMOTE (DULCE DE BATATA)

Preparación

Se toman batatas de las moradas, que son las mejores, y que no tengan muchas hebras.

Se cocinan con cascara, se pelan, se muelan y luego se cierne. Para cuatro tazas de este cernido, 2 libras de azúcar. Se pone la mezcla en una paila al fuego, con una astilla de clavos de olor, meneándola con una cuchara de palo hasta que despegue bien de la paila y se vea que hace como bola en ella. Entonces se baja, se echa sobre una tabla y se extiende pareja.

Al día siguiente se cortan los dulcecitos en la figura que desee. Se empolva de azúcar y se asolean (Muñoz, 1974).

DULCE DE AJÍES

Preparación

Se toman ajíes rojos y dulces, se abren con una tijera imitando flores, se les da hervor en agua y se ponen a calar en almíbar a razón de una libra para una docena de flores de ají. Sirven para adornar las bandejas y platos de nochebuena (Muñoz, 1974).

DULCE DE PAPAYUELA O HIGUILLO

Preparación

Se toman los higuillos o papayuelas, verdes o maduros, se pelan en agua fría, se parten a lo largo por donde lo indican sus pliegues, se limpian sus semillas y se ponen a cocinas hasta que ablanden. Se dejan enfriar y después se desamargan, esto es, se ponen en agua fría, cambiándosela con frecuencia durante 2 o 3 días. Se calan luego a juego lento con 1 ½ libras de azúcar para 3 tazas de fruta y se les agrega canela en raja (Muñoz, 1974).

DULCE DE LIMONES (CASCOS DE LIMÓN DESAMARGADO)

Preparación

Se toman los limones verdes (deben ser los llamados chiquitos, de cascara delgada), se frotran uno por uno contra una teja, se parten por la mitad a través y, con una cucharita que se introduce en la cascara y el hollejo, se le extrae toda la carne, de manera que queden solamente las coquitas.

Se ponen en agua suficiente y, cuando hierva, se le añade una cucharadita de bicarbonato para tres razas de cocas de limones partidos. Se dejan hervir hasta que estén blandos, El agua sobrante se bota.

Se dejan desamargar en agua fresca, cambiándolas constantemente, durante 3 o 4 días. Hasta que pierdan el amargo.

Se prepara el almíbar con 1 ½ libras de azúcar para 3 tazas de coquitos y cuando este frio, se echan los limones bien escurridos y se dejan calar a fuego lento.

Cuando se vean brillantes, sin dejar engrosar el alminar, se bajan, se dejan reposar un poco y se les agrega, si se desea, una cucharada de ron. (Muñoz, 1974).

DULCE DE NARANJA AGRIA (CASCO DE NARANJA DESAMARGADA)

Preparación

Se toman naranjas agrias pintonas, se pelan con un cuchillo bien afilado, sacándole solo la película que las cubre en forma redondelitos pequeños. Luego se parten en cuatro o seis trozos a lo largo, con una cuchara se les saca la carne y las cortezas, se ponen a cocinar tapadas hasta que estén blandas, se dejan enfriar y luego se ponen en agua fría por tres días, cambiándoles el agua hasta que se desamarguen. Una vez desamargadas, se ponen a calar en almíbar claro y frío a razón de libra y media de azúcar para tres tazas de frutas, se calan a fuego lento hasta que se vea brillantes (Muñoz, 1974).

PANDEROS

Ingredientes

1 libra de almidón de yuca
4 onzas de mantequilla
4 onzas de manteca
½ libra de azúcar
1 huevo
1 copa de aguardiente

Preparación

Se soba el almidón molido y cernido con la mantequilla y la manteca, luego se le agregan el huevo batido y el azúcar, y por último, el aguardiente; se hace de esta masa una bola y se deja reposar por dos horas, enseguida se hacen los panderos en forma de cilindro como de un centímetro de espesor y ocho centímetros de largo, se enrollan sobre sí mismos, se les unta por encima huevo batido con una pluma y se meten al horno caliente. Hay que dejarlos enfriar para sacarlos de la lata, porque si se tocan calientes se deshacen (Muñoz, 1974).

MANTECADAS

Ingredientes

1 libra de queso fresco
½ libra de yuca rallada

Preparación

Se muele el queso y se mezcla con la yuca. Se toman pedacitos de masa, se les da forma redonda y aplanada y se fríen en manteca o aceite bien caliente, se escurren y se sacan.

Aparte se prepara un almíbar con una libra de azúcar y un vaso de agua, se le dé temple de bola, se retira del fuego, se bate un poco con una cuchara y se van echando una por una las mantecadas para confitarlas. Al sacarlas hay que ponerlas sobre papel o plástico mientras secan para desprenderlas.

“No sabemos mucho de su origen. Algunos vinieron de España, otros surgieron de platos aborígenes, agregándoles condimentos o dándoles nueva sazón.” Una serie de platos, resultado de la tradición de cientos de años de nuestra querida Popayán (Muñoz, 1974).

Siendo las tradiciones gastronómicas un punto sustancial en el momento de escribir la historia, resaltamos la cocina y su manera de exaltar los sentidos, avivar la imaginación y genera fantasías que en ocasiones quedan traducidas en deliciosos platillos. A su vez, como la cocina y el amor están estrechamente vinculados, van de la mano y se alimentan el uno al otro. Si los sentimientos y los alimentos pueden mezclarse al momento de cocinar, donde la emoción y la pasión son recursos que nutren los platillos, los alimentos, entonces, no serían, solamente los productos y sustancias para nutrir el organismo sino también productos del arte, e incluso, de la ciencia, donde al llevarnos cada bocado, conmemoramos el pasar de los años, las generaciones, los saberes y por supuesto la historia. Por lo tanto se tiene que la preparación de los alimentos y su degustación, son procesos que van más allá del hecho de cubrir una necesidad primaria.